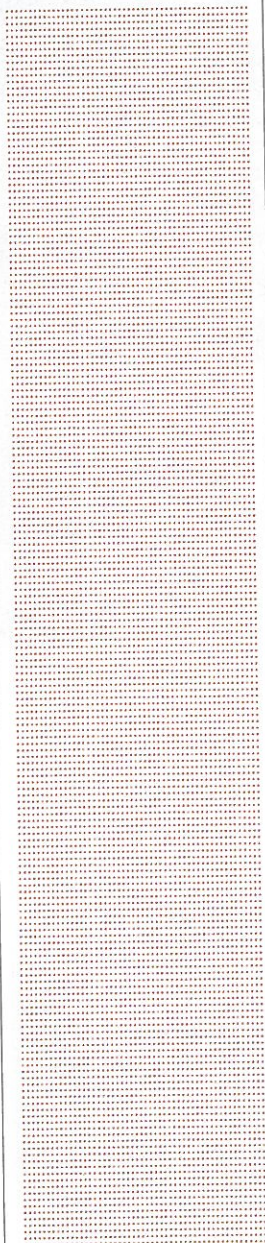




# CUNO TEST HOLLANDSCHE BOTERHAMMEN

**H**oe gewend zijn wij aan een klamme snee supermarktbrood, een groteske veeg margarine, met daarop een zweterige plak kaas? Heel erg gewend. Dus zijn wij behoorlijk blij met de 'nieuwe' bakkerijen die momenteel als paddenstoelen uit de grond schieten. Die verkopen geen 'halve wit', maar bezigen termen als 'oerbrood', 'multigranenboterham' en 'boerentaruwoggenbol'. Stuk voor stuk zware kost, voor veel geld, maar dan wel ambachtelijk gemaakt én voedzaam. Verkopen ze zelfkastijdend gebitsgereedschap, steenovengebakken lucht? Of toch een smakelijk stuk brood? Playboy's Cuno van 't Hoff ging op onderzoek uit en deed zich bij het Vlaamsch Broodhuys tegoed aan grote hoeveelheden oer-Hollandse bammettes.

Alle broden zijn te koop bij het Vlaamsch Broodhuys. Kijk voor verkoopadressen op [www.vlaamschbroodhuys.nl](http://www.vlaamschbroodhuys.nl)

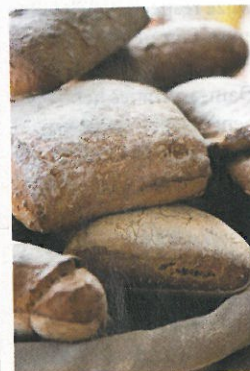


## CAMPREMY WIT

Het aloude vertrouwde witbrood. Maar dan iets anders bereid. En wel volgens de Pousse Lent-methode. Wat inhoudt dat het brood met behulp van een klein beetje gist langzaam gaat rijzen. Hierdoor ontstaat een optimale enzymontwikkeling, wat voor smaak, geur en kleur zorgt. Stevig maar licht, zogezegd, door de goudkleurige 'bubbels' in het brood. De ultieme test voerden wij uit door een doorsnee brood in ons handen te kneden. Dat werd een kauwgombal, Campremy veerde terug en bleef luchtig. Lekker, licht zoetnotige smaak met krokante korst. Twee sneeën waren genoeg voor de lunch.

## Tip van de prof

Dimitri Roels, eigenaar van het Vlaamsch Broodhuys: 'Men denkt vaak dat supermarktbrood langer vers blijft. Onzin. Zij gooien er allemaal vuiligheid in om het smeug te laten voelen. Ons brood bevat zetmeel, dat vocht aan het brood onttrekt en na een aantal dagen hard aanvoelt. Zet dan je oven aan en spuit hem na opwarming in met een plantenspuit. Gooi vervolgens je brood erin en laat 't enkele minuten warmen. Zo heb je in mum van tijd weer een supervers brood.'



## GRAND MÈRE MEERGRANEN

Dit is ons brood. Geef ons één bammetje en wij zijn tevreden. Met gezouten roomboter en oude kaas, als vanzelfsprekend. Donker van kleur, doordat ze het mout laten ontkiemen. Daarna wordt het geroosterd en vermaald tussen prehistorische ronde stenen. Totdat er geen vezeltje meer door de zeef gaat en het als basis voor brooddeeg dient. Romig, en een tikje zoet ontdek ik proefsgewijs - door de karamelisering van haver, rogge en tarwe. Doet het onwaarschijnlijk goed met die kaas en boter.

## MEERZADEN PAVÉ

Oké, dan zijn er ook nog de 'smaakjesbroden'. Zoals Dimitri Roels van het Vlaamsch Broodhuysch zegt: 'Ik heb maar drie ingrediënten: meel, water en zout.' Ach, en mogen ze daar soms wat aan toevoegen dan? Wij vinden van wel. Lijnzaad, sesam en gierst, bijvoorbeeld. Het ideale brood om de maaltijd mee op te leuken. Dus niet als ontbijt, noch als lunch; dit is lekker bij de dagelijkse dis. Bovendien is het ding vierkant, wat nog aardig oogt ook op tafel. Niet voor niets dat Roels dagelijks ook aan sterrenrestaurants als Oud Sluys zijn broodjes verkoopt.