


# Heden *dagelijks* brood

Als je het heerlijke brood van Diante Roels eenmaal hebt gegeten, ben je verkocht. Voor Red gaf ze twee recepten prijs van de broden die dagelijks gebakken worden in haar *Vlaamsche Broodhuys*.



Dit brood heet een miche en is hier gevuld met een salade van gegrilde tonijn.

**B**rood bakken een mannenaangelegenheid? Ha, laat Diante Roels (35) het maar niet horen. Samen met haar man Dimitri - die ze ontmoette tijdens een cateringklus - kneedde ze een goedlopende bakkerij bij elkaar met een aantal winkels in Nederland. Diante en Dimitri waren begin twintig en wilden eigenlijk een bakkerswinkel beginnen. In Parijs zagen ze de mooie zuurdesembroden van Poilane en in Brussel de formules van Het Dagelijks Brood. Dat inspireerde. Ze gingen aan de slag, de eerste twee jaar samen, van 's morgens vroeg tot 's avonds laat. Het Vlaamse Broodhuys was geboren, toen nog in een piepkleine ruimte en met maar een enkele oven. Ze leverden hun fraaie zuurdesembroden aan restaurants en bezochten in hun vrije tijd wereldsteden om te kijken naar mooie eetplekken en interieurs. Inmiddels heeft 't Vlaamse Broodhuys 34 man personeel, 30 soorten brood, computergestuurde ovens in een enorme bakkerij, twee Crust and Crumbswinkels (in Amsterdam en Utrecht) en vele, vele horecaklanten. Er ligt zelfs een voorstel van Terence Conran: of ze niets eens naar Londen willen komen?



### Crust and Crumbs

In de Haarlemmerstraat 108 in Amsterdam en de Nachtegaalstraat 54 in Utrecht bevinden zich twee Crust and Crumbs-bakkerijen. Ook bij de Bakkerswinkels (Amsterdam, Utrecht, Zoetermeer) en Proef in Rotterdam eet je brood van het Vlaamse Broodhuys. Bij Crust and Crumbs kun je ontbijten en lunchen en de winkel verkoopt behalve brood een keur aan delicatessen, allemaal verse producten van kleine producenten, zoals sla van de kwekers van restaurant De Kas (favoriet bij Diante), boter van Keizershof, wijn van Chabrol, olijfolie van Meewig & Zn. Aanraders zijn bij Crust and Crumbs trouwens ook de taarten, met name de tarte tatin en de citroenmeringue... [www.vlaamschebroodhuys.nl](http://www.vlaamschebroodhuys.nl) en [www.crustandcrumbs.nl](http://www.crustandcrumbs.nl)



## Zelf bakken



Links en onder: Diante kneedt de miche, die groen is dankzij een peterseliemengsel uit de blender. Het deeg wordt voor het bakken ingesneden om scheuren te voorkomen.



## Broodfeiten

't Vlaamse Broodhuys bakt met meel uit Frankrijk dat zo min mogelijk bewerkingen heeft ondergaan, met (schoon!) Frans zeezout - Sel de Guerande - en met door een speciaal filtersysteem gevaloriseerd water. Zuurdesem is een rijsmiddel op basis van deeg dat een paar dagen is gefermenteerd. Als dit wordt gebruikt in plaats van gewone gist, is het resultaat lichter verteerbaar. Ook heeft zuurdesembrood geen vet nodig zoals gewoon brood om lekker zacht te worden. Het is af te raden om zuurdesembrood in te vriezen. Gewoon opeten, met boerenkaas en roomboter, of vullen, zoals ze dat doen bij Crust and Crumbs. Overigens is voor onderstaande recepten terwille van de haalbaarheid gebruik gemaakt van bakkersgist.



Linksonder: Diante en Dimitri bij Crust and Crumbs. Onder: grote zuurdesembroden.

## Heden dagelijks brood

### Bereidingswijze voor beide broden

Let op: de totale bereidingstijd inclusief rijzen is bijna 5 uur.

Weeg alle grondstoffen nauwkeurig af en zet alles apart klaar op het aanrecht, maar laat de gist eerst in het water oplossen.

**Keukenmachine** Doe de bloem in de kom, voeg het gistwater toe en dan de rest van de ingrediënten behalve het zout. Meng dit ongeveer 10 minuten in de langzaamste versnelling en voeg het zout in de laatste twee minuten toe. Het is belangrijk dat het deeg niet te intensief gekneet wordt. Doe je het met de hand, dan is de kans minder groot dat het deeg te veel wordt gekneet.

**Handmethode** Maak een berg van de gezeefde bloem op het aanrecht, vorm er een ronde dam van en giet in het midden een beetje water. Roer van alle kanten af wat bloem door het water en voeg steeds wat water toe, tot het op is. Kneed nu het deeg, voeg als het glad aanvoelt de rest van de ingrediënten toe en ongeveer 2 minuten voor het eind van het mengen het zout. Nu is er een mooi, soepel en elastisch deeg ontstaan van ongeveer 25°C (het voelt lauw aan, babyzacht en een beetje vochtig). Laat het deeg 30 minuten rusten onder een theedoek, op een plek waar het niet afkoelt. Druk na 30 minuten het deeg plat en vouw het opnieuw op. Dek het weer af en laat nog 30 minuten rusten, sla er daarna opnieuw de lucht uit en vouw het op. Dek het nogmaals goed af en laat het 140 minuten rijzen, weer op een plaats waar het niet kan afkoelen of uitdrogen. Verdeel het gerezen deeg nu voorzichtig in twee helften. Het is belangrijk dat het deeg vanaf dit punt zo voorzichtig mogelijk behandeld wordt omdat je de



Diante Roels bakt allerlei verschillende soorten broden.

opgebouwde luchtigheid niet wilt kwijtraken. Vorm de twee stukken deeg tot broden door ze met de vingertoppen wat uit te duwen en ook luchtig met de vingertoppen op te rollen voor het campagnebrood, of met het michedeeg door er een bol van te vormen (oprollen, kwartslag draaien, oprollen, met naad naar beneden rond bewegen tot het een bol is). Laat ze met de naad naar boven in licht bebloemde theedoeken rusten, ongeveer 30 à 40 minuten. Verwarm intussen de oven voor op 240°C. Leg de broden met de naad naar beneden op de bakplaat en snijd het in (dit voorkomt dat het brood scheurt aan de bovenkant, zie foto). Bak ze in 25 à 30 minuten en draai de oventemperatuur na 10 minuten terug naar 220°C.

Een brood is gaar als het hol klinkt wanneer je erop klopt. Na het bakken het brood op een rooster laten afkoelen.

### Miche met peterselie en citroen

Een miche is een rond brood, dat je heel goed kunt vullen maar ook gewoon in plakken kunt snijden. Diante koos voor een miche met peterselie, een prachtig knalgroen deeg dat als een diepgroen brood uit de oven komt. Ze vult het later met salade, gegrilde tonijn, gepocheerd ei en croutons.

Voor 2 broden van 800 gram

- 1050 gram witte bloem, type 55 of 65. Liefst een meelsoort van een oergraan zoals spelt of Camp-Remy. Ook hier is Zeeuwse vlegel zeer geschikt.
- 700 gram peterselie-coulis gemaakt van: 0,5 l water, 100 g olijfolie extra vergine en 100 g verse peterselie, dit samen in een blender gepureerd
- 21 g fijn zeezout
- 21 g verse bakkergist
- 16 g fijne citroenzest



Van linksaf: twee keer een gevuld campagnebrood in aanmaak, rechts de rijzende broden.

### Mediterraan campagnebrood

Dit langwerpige brood is op zich al een delicatessen. Diante snijdt het voor een borrel in dunne plakjes, die met van alles belegd kunnen worden.

Voor 2 broden van 800 gram:

- 1020 gram volkorenmeel, type 110 of 'complet'. Liefst een bloemsoort van een oergraan, zoals spelt of Camp-Remy. Ook Zeeuwse vlieg is zeer geschikt, eventueel van biologische teelt.
- 100 g groene ontpitte olijven
- 100 g zwarte ontpitte olijven
- 100 g zongedroogde tomaten
- 50 g gepofte knoflook (teentjes met het vel erom gegaard in de hete oven)
- 440 ml water van ongeveer 25°C
- 20 g fijn zeezout
- 20 g verse bakkersgist
- 1 bos verse basilicum

### Miche gevuld met tonijnsalade (om meteen op te eten)

- 2 miches
- 250 g verse tonijn, gegrild in grote blokken
- 250 g biologische sla van verschillende bladsoorten
- 100 g geblancheerde haricots verts
- 2 gepocheerde scharreleieren
- 150 ml vinaigrette van 1 el scherpe mosterd, 1 el fijngesneden sjalot, 1,5 el rode wijnazijn en 6 el olijfolie, snuf zout, peper uit de molen

Snijd de kap van het brood en snijd met een klein mesje de binnenkant in zijn geheel los van de korst, zo dicht mogelijk tegen de korst aan. Keer het brood om en maak in de onderkant een gat. Via dit gat snijd je het kruim van de onderkant los van het brood, maar met de botte kant van het mes, niet met de kartel. Haal nu de binnenkant van het brood er in één stuk uit en snijd er kleine croutons van, die je met wat olijfolie roostert in de oven. Maak de sla en de haricots verts aan met de vinaigrette en voeg later de gegrilde, nog warme tonijn toe. Schik dit in de broden, met bovenop de gepocheerde eieren en de croutons.



Gevuld campagnebrood

### Gevuld campagnebrood (voor bij een picknick)

- 2 mediterrane campagnebroden
  - 250 g roomkaas met kruiden
  - 250 g olijventapenade
  - 200 g zongedroogde tomaatjes
- Snijd de kap van het brood en snijd met een klein mesje de binnenkant los van de korst, zo dicht mogelijk tegen de korst aan. Keer het brood om en maak in de onderkant een gat. Via dit gat snijd je het kruim van de onderkant los van het brood, maar met de botte kant van het mes, niet met de kartel. Je kunt nu de binnenkant van het brood in 2'n geheel uit de korst tillen. Snijd er dunne sneetjes van. Besmeer ze met de roomkaas, de tapenade en beleg ze met zongedroogde tomaatjes. Zet de boterhammen weer tegen elkaar en plaats ze terug in het brood.



Lunch met campagnebrood.