



HENK FLINSEBERG
VAN GRAND DUET

ZO WORDT OOK
Ú EEN WARE

**BROOD-
MEESTER**

Men neme: een oven, koksmes, pizzasnijder én een plak deeg van Pain a la Carte. Bestrooi het werkblad met bloem. Rol of druk het deeg voorzichtig uit en vorm uw eigen broden. Snijd de korst in, versier het brood en laat op kamertemperatuur komen. Dan even bakken et voilà: brood met eigen signatuur!

Het mooiste aan Pain a la Carte? "De kans voor koks om er zelf mee te spelen", vindt Henk Flinsenbergh van Grand Duet. "Als je in één straat vijftien restaurants met dit deeg hebt, krijg je vijftien verschillende broodjes." De ontwikkelaar in diepgevroren bakkerijproducten vertelt dan ook enthousiast over dit nieuwe deeg dat in de diepvries tot wel een half jaar houdbaar blijft.

Bakken met koelte

"Vroeger maakten we desem van karnemelk, yoghurt, appels of peren voor het fermentatieproces. Met Pain a la Carte brengen we dit proces weer terug in de vorm van slow deeg, omdat de fermentatie bij de kok doorgaat." Pardon? "Wij zetten de fermentatie op en vriezen het brooddeeg in. Koks ontdooien het in twaalf uur. Op dat moment gaat het proces heel langzaam weer verder. In totaal mag het deeg tot wel 36 uur in de koelkast fermenteren. Daarom heet dit ook wel cool baking of slow baking. Je krijgt steeds meer smaak – een licht zuurtje – en romigheid. Vergelijk het met kaas. Die krijgt ook meer smaak als je hem langer laat liggen."

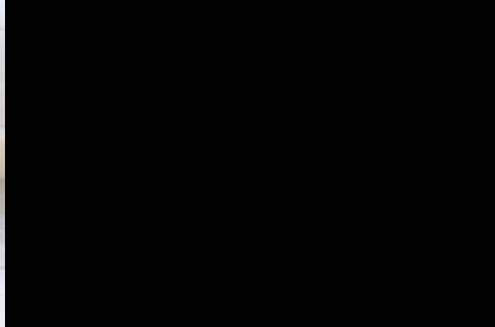
MEER SMAAK
DANKZIJ
COOL
BAKING

Aanval op glutennetwerk

Het zuurtje dat hij beschreef, komt van de melkzuurbacteriën in het brood. "In landen als Duitsland werkt men meer met rogge op basis van azijnzuur. Dat levert zwaarder en zuurder brood op. Wij werken met een Franse desem, levain. Dat is desem en een heel klein beetje gist." Waarom die combi? "Omdat Nederlanders graag wat luchtiger brood willen, milder van smaak." Bijkomend voordeel? "De pH-waarde, de zuurgraad van deze desem, tast ook een beetje het glutennetwerk aan. Gasten die lichtgevoelig zijn voor tarwegluten, zijn daardoor soms minder gevoelig voor dit brood."

Kritische smaakbepaler

Doordat het deeg lang in de koeling staat, krijgt het ook een krokant korstje. "En dat zorgt voor meer smaak, want 90 procent van de smaak komt daaruit. De broodjes worden hierdoor ook korter van afbeet, dus minder taai; een belangrijk verschil met opgebakken broodjes!" Ondanks de langzame fermentatie gaat het bakken trouwens snel: broodjes tot 35 gram zijn op 180-190 graden al in een minuut of acht klaar. De grootste broden, tot 400 gram, vragen zo'n 24 minuten baktijd.



brood moet weer culinair worden

'Cocktailje desems, meneer?'

Er is nóg iets bijzonders met de Pain a La Carte desems. Ze komen van verschillende moederculturen. "Een van onze leveranciers heeft een bieb waarin alle desems liggen die over de hele wereld gemaakt zijn. Die zijn soms honderden jaren oud, van mensen die met een bepaalde smaakcultuur werkten. Zoals in Zuid-Amerika, Italië en Hongarije. Die smaakculturen en de bacteriën van het fermentatieproces zitten ook in onze desems." Dat vraagt om een voorbeeld. "In Hongarije groeit de tocajdruij, waar de beste zoete wijn van wordt gemaakt. Deze druif laten de Hongaren helemaal verdrogen. Zóver, dat hij zelfs aan de rank al wat fermenteert. Die druif zit ook in desem. Maar je kunt er bijvoorbeeld ook peren in stoppen. Alles waar je de desem een speciale smaak mee kan geven, daar maakten wij een cocktail van desems van."

**ZELF
MEE
SPELEN**

Hardlopers

De wereldwijde invloeden leiden bij Grand Duet tot zes deegsoorten. De populairste daarvan in Nederland? Wit, meergranen en toscane. "Wit is vooral geschikt voor crusty, harde, kleine broodjes, zoals baguettes. De durum in de toscane past goed bij ciabatta en focaccia. En met het meergranendeeg geef je brood een Hollands of Engels karakter", deelt hij zijn ideeën qua toepassing. Koks die hun kostprijs in de gaten willen houden, raadt hij trouwens aan om bij het vormen van de broodjes met een roestvrij stalen liniaal te werken. "Zo bepaal je precies hoeveel je uit het deeg haalt."

Suggesties voor eigen signatuur

Los van spelen met vorm en gewicht kan de kok volgens Henk op heel veel andere manieren zijn eigen handtekening meegeven aan de broden. "Knip ze bijvoorbeeld in met een schaar, zodat je





NIEUW OP DE KAART

kleine puntjes aan de bovenkant krijgt. Of maak er met een mesje sneetjes in. Bak ook eens zaden, pitten, mozzarella, groente of fruit mee." Qua decoratie ziet hij ook veel mogelijkheden. "Gebruik een sjabloon van een druiventrosje of je bedrijfslogo en strooi er bloem overheen. Zo ontstaan leuke figuurtjes. En met toppings als zaden en pitten maak je hem ook leuk op."

Broodje 'zoet-zuur'

"Brood moet weer culinair worden", vindt de ontwikkelaar verder. "Je hoeft er geen plak kaas op te doen, maar kunt het ook van nature eten. Bij bepaalde types gerechten combineer je dit heel mooi." Vanuit die foodparinggedachte biedt hij dan ook graag inspirerende tips. "Serveer je een visgerecht? Steek uit het brooddeeg dan zeesterretjes of -schelpen en doe er een beetje zeezout op. En wil je er iets lekkers mee doen? Maak eens een minidesembroodje voor bijvoorbeeld recepties. Doe dan schimmelkaas en verse abrikoos op dit kleine hapje. Geleer het daarna af en leg het brooddekseltje erop. Dan heb je een prachtige combi met zoet, kaas en zure desem. Zo'n zelfde combinatie maak je ook met witte kaas, mascarpone, bosvruchten, bramen en frambozen. Doe er eventueel pinnen doorheen om het vast te zetten. Varieer ook eens met brie, abrikoos en witte chocola. Superlekker!"

Wat kan er misgaan?

Met het deeg kan er niets verkeerd gaan. "De kok hoeft er alleen voor te zorgen dat hij het niet op de werkbank laat rijzen en dat hij het gekoeld portioneert. Als hij het dan nog 10 tot 20 minuten op kamertemperatuur laat acclimatiseren en vervolgens bakt, ontstaat het beste resultaat. Deze aanpak hebben we zelfs getest bij mensen die nog nooit deeg in handen hadden. Wat bleek? Iedereen kon ermee werken. Als je maar passie voor koken en voeding hebt. En wat tijd." Dus... wordt ook u een broodmeester? ■

STEEK ZEE
STERRETJES
UIT HET
BROODDEEG



> Inspirerende proeverij

Vraag om een proefpakketje deeg of meld u via uw Horesca horeca-adviseur aan voor een bakmiddag met proeverij. Die organiseert Grand Duet graag in de eigen proefbakkerij of bij u in de zaak. Ontdek zo welke creatieve invulling ú aan het brooddeeg geeft.