

Red Zuurdesem

De smaak en wetenschap van brood: een persoonlijke zoektocht

Wouter Groeneveld

2019-02-04

In april 2019 leerde ik toevallig via een voedselbewuste vriendin van Kristien dat Johan inmiddels zijn eigen bakkerij in Tongeren heeft geopend, genaamd ‘Brijosh’. Dat was voor mij reden genoeg om er opnieuw naartoe te rijden. Johan renoveerde een aanpalende ruimte van zijn woning om er twee ovens en een koelkast in te kunnen plaatsen zonder verlies van te veel werkoppervlakte. De bakkerij is open van donderdag tot en met zondag, en er wordt uiteraard voornamelijk zuurdesembrood verkocht.

‘Hey Wouter, kom binnen jong!’ Johan stond op het punt om roggebrood uit een van de ovens te toveren. Zijn joviale en uitnodigende persoonlijkheid moedigde aan om me onmiddellijk op mijn gemak te voelen, en we praatten wat. Ik vroeg hem naar de ovens die ik van formaat herkende. Het waren kleine, ronde houtovens met twee horizontaal roteerbare stenen verdiepen. Onze vroegere overbuur bakte brood in zijn schuur, waar exact dezelfde oven stond.

‘Moet je de assen eruit halen voordat je kan bakken?’ vroeg ik, denkend aan de oude houtoven van Bokrijk.

‘Nee, in de onderste klep steek je het hout. Ik kan het u laten zien hoor, wacht.’ Johan opende de klep zodat ik de gloeiende kolen kon zien. Hij gooide er wat hout bij op. Een metertje op de oven gaf iets meer dan 200 °C aan.

‘Dit hout is echt geweldig. Ik ken een trappenmaker hier in de buurt, die mij overschot aan hoge kwaliteit eikenhout kan leveren. Dat brandt volledig op, geeft het langste en meeste hitte af, en het minste roetdeeltjes.’ Hij glimlachte breed.

‘Andere mensen zouden nogal opkijken, wat ik hier opstook kan in feite nog dienen om meubels mee te maken!’

‘Stralingshitte is wat ik nodig heb,’ gaat Johan verder. ‘Ik begin bij rond de 280 °C en zak stilletjesaan tot in de 200. Dan is het tijd om bij te stoken.’

‘Maar dat duurt misschien lang om op te stoken?’

‘Drie kwartier.’

‘Amai dat is snel. Mijn elektrische oven heeft anderhalf uur nodig.’ Johan begint te lachen.

‘Daar gaat uw stroomleverancier blij mee zijn.’

‘Niet bepaald, we hebben zonnepanelen gelegd’ grijns ik.

‘En die *deck oven* in Magis, gebruiken jullie die niet meer?’

‘Jawel hoor, die staat daar nog. Ik bak hier brood, ook voor de bistro, en Dimi bakt zijn eigen brood. Ik doe dit hier in bijberoep. Nu heb ik mijn eigen ruimte, dat ging niet in het restaurant. Klanten die een brood komen kopen moeten dan door de keuken lopen, dat gaat toch niet? Er was ook te weinig ruimte, dus besliste ik om het gewoon thuis te doen.’ Johan haalt zijn schouders op en kijkt rond. Ik volg zijn voorbeeld.

‘Genoeg ruimte hier!’ glimlacht hij. Inderdaad.

‘En verkoop je ondertussen genoeg? Is het populair, hier in een deelgemeente van Tongeren?’

‘Weet je, eens als je wat naamsbekendheid hebt opgebouwd, dan volgt uw harde kern van vaste klanten wel. Ik ben begonnen als traiteur, en ben ondertussen zeven jaar met bistro Bis bezig. Daar is reclame maken belangrijk. Alles

moet *flashy* zijn om de aandacht te trekken. Dit hier is iets anders, mijn eigen ding. Ik zou het graag willen uitbreiden, met een lange tafel of zo. Dingen serveren voor bij het brood. Daarvoor moeten we eerst nog meer verbouwen.’

‘Ja, want die combinatie tussen verbruiken en verkopen blijkt goed te gaan hé, zo deden ze het ook in Gent. Je krijgt een gerecht met lekker brood, en denkt, dat moet ik meenemen naar huis!’ herinnerde ik mij.

‘Zeer zeker! Dat wil ik ook nog doen, maar op kleine schaal. We zien wel.’ zegt Johan.

‘Hoeveel broden krijg je gebakken in deze ovens?’ Ik wijs naar beide ovens. Eentje ziet er veel nieuwer uit. Die blijkt beter geïsoleerd te zijn. Ik sta korter bij de oudere oven, die duidelijk meer hitte afgeeft. Alle warmte is welkom, het is buiten 10 °C en het regent.

‘Ik bak ongeveer 20 broden per uur. Dat gaat goed. Er staat nog deeg klaar in rijsmandjes in de koeling. Het is voorlopig genoeg. We zien wel.’ De ontwapenende glimlach bekrachtigd zijn gemoedelijke *we zien wel*.

‘Lukt het ondertussen al beter met de *high hydration* methode?’ vraag ik.

‘Behalve dat spelt hier,’ begint Johan, terwijl hij klopt op een erg plat gebakken brood op het koelrek. ‘, gaat het goed. Weet je, ik sta al veel verder sinds uw vorig bezoek. Toen bakten we echt volgens stricte regeltjes, om te kunnen bijsturen als er iets misloopt. Dan dat, zoveel van dat, *tjak tjak*. Nu doe ik veel meer op mijn gevoel. Ik weet zelfs niet eens exact hoeveel van wat er in gaat.’ Ik knik, denkend aan mijn eigen evolutie in de stiel.

‘Behalve dat spelt dus. Vorige zomer, in 2018, was veel te heet. Ik bak nu met die oogst, en heb al vanalles geprobeerd. Veel minder water en zo. Maar het is zo rekbaar, en zo snel té ver gegist. Da’s te plat hé. *Overfermentatie* is dat hé.’ Ik zie achterin zakken van de Commandeursmolen liggen. Johan knikt.

‘Ja, nog steeds. Dat meel is echt goed. Maar ik heb nu contact met een lokale boer die spelt teelt. Misschien kunnen we het lokaal malen.’ *We zien wel*.

Toen ik vroeg naar zijn zuurdesem, was Johan zelfs zo vriendelijk om zijn hele broodbakmethode gedetailleerd te beschrijven.

‘Kijk, Da’s is mijn *leaven*. Die staat nu ongeveer twee uur. Bijna klaar, zie ik.’ Hij opent een grote doos vol loperige zuurdesem. Ik ruik voornamelijk de zoete toets van tarwe, en nauwelijks een spoortje van azijnzuur.

‘Twee uur? Wow die is snel klaar! Ik laat die thuis twaalf uur staan.’ Maar daar is het veel kouder dan in deze warme bakkerij.

‘Is dat volledig volkoren tarwe, of nog steeds half/half?’ vraag ik.

‘Dat hangt af van het seizoen, omdat het in de zomer nog sneller werkt. Ik wissel de verhoudingen af tussen de 80:20 en 50:50.’

‘En de rijstijden?’

‘Eerste rijs twee tot drie uur met een keer of twee plooiën tussenin. Ik begin dadelijk te kneden als dit hier op punt staat.’ Johan schudt met de doos vol zuurdesem.

‘Rond vier of vijf uur in de namiddag gaat alles in rijsmandjes de koeling in, om ’s morgens vroeg te bakken.’

Johan zijn broden zijn tien uur sneller klaar dan de mijne, vanwege de erg snelle gisting van het voordeeg. Dit proefde ik ook in de broden die ik kocht van hem. De uitgesproken maar aangename zoete smaak van gegiste tarwe overheerst. Geen nasmaak, en geen azijn. Mijn brood is vanwege de extra rijstijd en de gekoelde zuurdesemcultuur heel wat pittiger. Ik denk dat brood van Brijosh gepast is om mensen te leren zuurdesem eten. De veelzijdige smaak is ook geschikter om in gerechten van zijn bisto in Tongeren centrum verwerkt te worden.

‘En jij Wouter, nog veel aan het bakken?’ vraagt Johan. Ik vertel over mijn plannen voor het boek, en mijn voorliefde om anderen iets bij te leren.

‘Ken je *The Sourdough School* van Vanessa Kimbell?’ Ik knik, en Johan gaat verder.

‘Zoiets, zo bezig zijn met mensen iets bij te leren, als dat eens uw *core business* is... Voor mij is een workshop eerder iets vervelends dat ik tussendoor doe. Ik geef soms dingen mee met de instructies het thuis dan maar zelf af te bakken omdat er hier geen tijd voor is. Maar als je van begin tot einde het hele zuurdesem traject kan laten zien, en de tijd neemt om daar een dag aan te spenderen... Dat zou toch geweldig zijn!’ Dat zou het zeker...