



Brood van verschillende granen is te proeven in de winkel. Ook de bakkerij is te bekijken.

Brood bakken van enkel Gelderse granen

De Streekbakker heeft zijn stek gevonden. Al vier jaar bakt Jorrit van Engen brood van Gelders graan.

DOOR GERARD MENTING

Je kon de Streekbakker al vinden op markten, waar hij met zijn mobiele houtoven brood bakte met lokale ingrediënten. Sinds deze week bakt en verkoopt hij zijn brood ook aan de Thijmstraat in Nijmegen.

Bakker Jorrit van Engen wil zijn passie graag delen, en dat is in de winkel ook te zien. Geen toonbank maar ruim plek om bij de rekken met broden te vertellen over de herkomst van het graan, de ingrediënten en de verschillende smaken. Je mag zo doorlopen naar de bakkerij, waar het deeg wordt geknead en staat te rijzen voordat het de oven in gaat.

De ruime houten tafel biedt plek aan klanten die willen proeven van zijn brood, met daarbij een kopje langzame koffie van verantwoorde bonen, die de tijd heeft gehad om door de filter te sijpelen. Dat past ook bij zijn keuze voor het gebruik van granen zoals tarwe, rogge en spelt uit de regio. "Allemaal producten die zijn geteeld zonder kunstmest of bestrijdingsmiddelen. Ik gebruik alleen natuurlijke ingrediënten en voeg ook geen kunstmatige stoffen toe."

Broodbakken zit in zijn DNA, de Nijmegenaar is al meer dan 25 jaar bezig om zoveel mogelijk kennis en ervaring te vergaren. De kiem voor die passie werd gelegd toen hij als jochie van 8 bij de bakkerij om de hoek (niet eens zover van de plek waar hij nu werkt) op een zaterdag in alle vroegte mocht meemaken hoe bakker Jos het brood bakte. "De geur van versgebakken brood was onweerstaanbaar. Vanaf dat moment heb ik altijd geweten dat ik die kant op wilde."

Hij volgde onder meer de bakkersvakopleiding en deed ervaring op bij diverse bedrijven. Bij de biologische bakker De Driekant in Zutphen werkte hij 7 jaar in de bakkerij, met klanten en ook als begeleider van verstandelijk beperkte medewerkers. In 2012 pakte hij de kans om als de Streekbakker voor zichzelf aan de slag te gaan, met lokale grondstoffen eerlijke producten maken.

Hij vindt het belangrijk om zo transparant mogelijk te werken. "De consument moet precies kunnen zien wat de bron is, kennis kunnen maken met de boer die het graan teelt en de molenaar die het maalt tot meel. Mijn graan komt van Ekoboerderij De Lingenhof in Hemmen. André Jurrius teelt daar biologische groente en granen."

Hij gebruikt in de bakkerij veel tarwe en spelt, een oergraan dat wat bewerkelijker is. De rogge komt uit Wageningen. Daar wordt het ook gemalen bij korenmolen De Vlijt.

"Dat is mooi dichtbij, er worden weinig kilometers voor afgelegd."

Omdat hij graan gebruikt dat groeit in het Nederlandse klimaat wisselt het meer van kwaliteit dan graan uit bijvoorbeeld Frankrijk of Canada. Het eiwitgehalte schommelt meer en dat heeft invloed op het verwerken van het meel. Een nadeel? "Nee, dat vind ik niet. De omstandigheden in de bakkerij wisselen ook dagelijks. Je moet elke dag toch beslissingen nemen; wanneer is het deeg mooi elastisch, is de rijstijd optimaal, wanneer schiet je de broden de oven in, wanneer komen ze er uit? Dat is voor mij ook het mooie van ambachtelijk werken, omdat je er als bakker veel meer voor moet doen."

Zijn broden krijgen hun eigen karakter door het gebruik van zuurdesem. Dat ontstaat op een natuurlijke manier, met niet meer dan bloem en water. De zuurdesemculturen die Jorrit nu gebruikt (voor het speltbrood een andere dan voor tarwe) zijn al 4 jaar oud. Ze ontwikkelen zich door te voeden en te verversen. Zuurdesem maakt dat het deeg rijst en veel smaak ontwikkelt.

In het schap staan broden die verrijkt zijn met zaden, pitten of kruiden zoals het Italiaanse landbrood, het venkel-zadenbrood het rogge-vijgenbrood. Ook komen er diverse koekjes en culinaire broodjes uit de bakkerij. Aan de tafel mag je een krantje komen lezen of de eenvoudige boterham met kaas meenemen om aan de overkant in het park op te eten. "Nee, het is niet een concept dat ik van tevoren allemaal heb bedacht. Dit voel ik zo en dan groeit dat, organisch. Ik geloof erg dat daar behoefte aan is, eerlijk en eenvoudig."

Hij ziet de groei naar een culinaire ontmoetingsplek al helemaal voor zich, met ook broodbakactiviteiten zoals workshops en cursussen. Op de website destreekbakker.nl staat waarvoor je nu al bij hem terecht kunt.

Bloem of meel?

Het wordt de bakker vaker gevraagd: Wat is nu het verschil tussen bloem en meel? Jorrit laat het zien met behulp van een maalsteen en een zeef.

Met een mini-versie van de maalsteen, zoals die in molens het maalwerk verricht, kneust hij korrels tot kleine stukjes, het meel.

Als dat vervolgens wordt gezeefd blijft de zemel, het vliesje van de korrel, achter. Het meel is al minder grijsbruin.

Een nog fijnere zeef haalt de gries eruit, de kern van de korrel. Dan blijft bloem over, mooi wit en fijn van structuur.

De bloem is eiwitrijker dan meel omdat de delen zonder eiwit eruit zijn gezeefd.

Deeg gemaakt van tarwemeel gedraagt zich anders dan speltdeeg.

Dat komt door de gluten in het deeg; in spelt vergelijkbaar met dunne elastiekjes die snel breken, in tarwedeeg stevige strengen als postbode-elastieken.