

In de serie 'Over de schouder van' kijken we mee met mensen die dagelijks werkzaam zijn in de periferie van de akkerbouw. Deze keer: de warme bakker.

Natuurproduct bereid met vakmanschap

Spelt is een graansoort waarvan onze verre voorouders al brood bakten. Dit oergraan wordt sinds 1997 weer geteeld op het Groningse platteland. Rond Pieterburen werken een akkerbouwer, een molenaar en een warme bakker samen in het spelt-project. Hun speltproducten mogen het keurmerk Gegarandeerd Groningen voeren. Dat betekent dat het een echt streekproduct is.

Door: Harma Drenth
Fotografie: Jan Bouwman

Buiten zijn de akkerbouwers druk met de voorjaarswerkzaamheden, binnen geurt het naar versgebakken brood. Bij bakkerij Peters in het Groningse Leens liggen verleidelijke lekkernijen uitgestald. Op enkele pakken koekjes en koek prijkt een sticker: Spelt-product Pieterburen en omstreken - een zuiver streekproduct. De grondstof voor deze producten is geteeld door akkerbouwers in de regio. Daarna heeft molenaar Rolf Wassens het spelt gemalen tot meel. Dat gebeurt in Feerwerd, in de achtkantige stellingmolen Joeswert uit 1855.

Warme bakker Dick Peters in Leens gebruikt het speltmeel. „Het is een eerlijk product”, zegt Peters. „Spelt was een van de eerste graansoorten waarvan onze voorouders brood bakten. We bakken er nu echte Groningse streekproducten van.” Hij verwerkt het meel in Groninger koek, koekjes, witte en bruine bolletjes, rozijnenbolletjes, busbrood en vloerbrood.

Spelt heeft andere eigenschappen dan tarwe, legt Peters uit. „Tarwe is veredeld op een hoger zetmeelgehalte. Spelt niet. Daardoor heeft het een hoger zemelgehalte en bakt het anders.” Dat het meel van de molenaar komt en niet uit de fabriek, vraagt extra vakmanschap van de bakker. „Bij meel uit de fabriek worden vele partijen graan zo opgemengd dat de bakteigenschappen van het meel vrijwel altijd gelijk zijn. De marges zijn klein. Bij spelt is dat anders. De ene partij is de andere niet. Akkerbouwers kunnen niet heel precies sturen op het eiwitgehalte. Ook merk ik de verschillen tussen de oogst van het ene jaar en de oogst van het andere jaar.

Ik zie het terug in bijvoorbeeld de elasticiteit van het deeg”, zegt Peters. „Dat is het mooie van spelt. Het is en blijft een natuurproduct.”

Peters krijgt het meel binnen in papieren zakken, op ouderwetse manier met een touwtje dichtgeknoopt. Voordat het de deegmachine ingaat, meet de bakker de temperatuur van het meel. De ideale deegtemperatuur is 26 graden. „Met het water dat ik straks toevoeg, stuur ik die temperatuur heel precies bij”, zegt Peters. Behalve water doet hij zout en gistcultuur in de deegbak. Daarna gaat de machine zes tot zeven minuten rustig kneden. Daarna zet Peters de machine nog vier tot vijf minuten in de tweede versnelling. Peters beoordeelt daarna het deeg. „Ik trek een vliesje om te zien of het deeg is afgekneet. Ik draai het deeg zo dat je het als een ballon kan opblazen. Dat heeft met de gluten te maken. Als het deeg goed is, houdt het lucht vast en krijgen we straks luchtig brood.”

Het deeg is goed bevonden. Het gaat nu in een kuip voor de zogeheten bulkrij. Daarna wordt het nogmaals doorgekneet – ontgast, noemt de bakker het – en afgewogen in porties van 450 tot 480 gram. Die porties worden opgebeld en gaan 45 tot 90 minuten in de rijkskast. Bij 30 graden en een luchtvochtigheid van 80 procent krijgt het langzaam het volume van een vloerbrood. Ondertussen komt de grote oven op temperatuur. 231 Grad, staat op de display wanneer Peters het vloerbrood overbrengt van de rijkskast naar de oven. Na ruim een kwartier al gaan de deurtjes open. De temperatuur in de bakkerij stijgt. De goudbruine broden vullen de bakkerij met een heerlijke lucht. Nog even afkoelen, dan kunnen ze in de schappen van de winkel.

Copyright foto

SPELTBROOD IN ZES STAPPEN:

1. Spelt van Groninger bodem gaat in ongepelde vorm de molen in.
2. Na het malen komt het meel in een voorraadcontainer, waaruit molenaar Rolf Wassens de zakken vult.
3. Bakker Dick Peters vult zijn deegmachine met speltmeel.
4. Na het rijzen gaan de broden de oven in. Vloerbrood moet een kwartier op ongeveer 230 graden.
5. Goudbruin en geurend komt het brood uit de oven.
6. Het streekproduct gepresenteerd in de bakkerswinkel.