

# BAKKERS

WELIEM



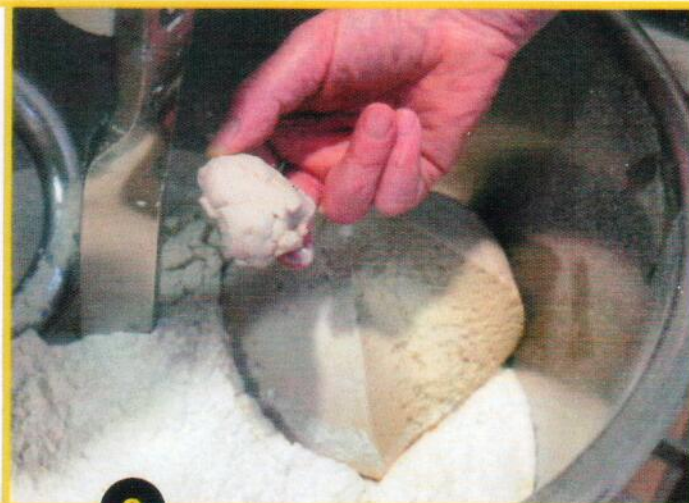
BAKERY  
INSTITUTE  
François Brandt

TRITORDEUM VAN  
NEDERLANDSE BODEM

**François Brandt test**



1



2



3

François Brandt verwerkt tritordeum van Nederlands bodem

# Goudgeel brood met licht

*Tritordeum van Limburgse bodem verwerkt François Brandt samen met een kookstuk met daarin geroosterde pompoenpitten en een melkdesem in gezond, duurzaam en smaakvol brood.*



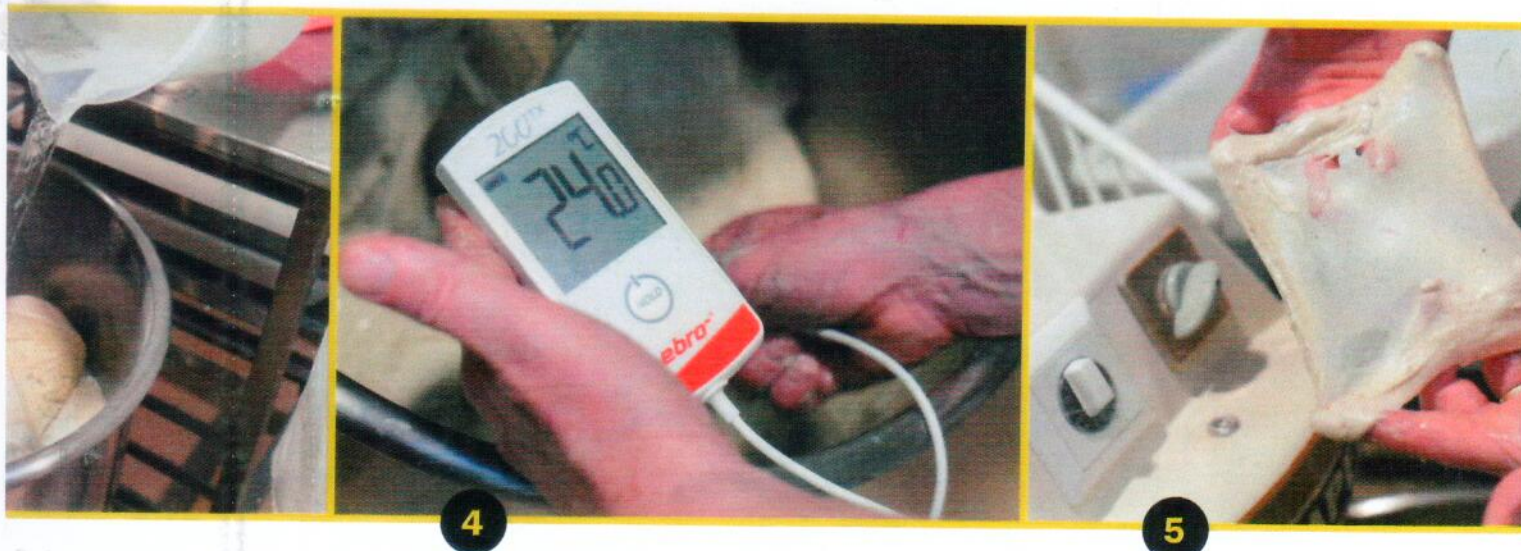
Tritordeum staat in de bakkersmond bekend als ‘Spaans meel’ maar sinds vorige zomer is er ook tritordeum van Nederlandse bodem. Naast bak- en smaaktechnische voordelen, gooit dit natuurproduct hoge ogen op het gebied van duurzaamheid. Speciaal voor Bakkerswereld ontwikkelde François Brandt van het Bakery Institute in Zaandam een broodrecept op basis van tritordeum. Daarin verwerkt hij een kookstuk met geroosterde pompoenpitten en een melkdesem. Eindresultaat is een mals, goudgeel brood met lichte notensmaak. ‘Door het kookstuk versterk je de smaken.’

DOOR BIANCA ROEMAAT

**W**ie met François Brandt praat, merkt meteen dat de geboren Fransman een ‘boulangier’ in hart en nieren is. Met veel enthousiasme en zijn lichte

Frans tongval vertelt hij over zijn dagelijkse werk als vakdocent én bakker bij het Bakery Institute. De vaktermen zijn daarbij niet van de lucht. Je merkt meteen dat Brandt graag zijn vakkennis wil delen. Kennis is de basis voor onafhankelijkheid. Dat zorgt er weer voor dat je zelf als bakker je grondstoffen er

**Profiel Kenniscentrum**  
 Het Bakery Institute is een particuliere, onafhankelijke opleiding die niet alleen (toekomstige) bakkerijmedewerkers en ondernemers opleidt in het bakkersvak maar ook consumenten kunnen er praktijkgericht onderwijs volgen. ‘We zijn vooral een kenniscentrum voor bakkers en voor de branche’, vindt docent boulangier François Brandt. Samen met andere docenten met een flinke dosis praktijkervaring geeft hij lessen aan professionele en amateurbakkers. De onderwerpen variëren van handgemaakt brood tot vegan patisserie.



# notensmaak

je processen kunt uitkiezen. Kennis zorgt voor succes voor je onderneming. Daarom denk ik graag mee met bakkers', vertelt Brandt.

Het is daarom niet zo vreemd dat Wiro Nillesen de bevoegen vakman benaderde om te gaan proefbakken met de eerste lichting tritordeum van Nederlandse bodem. Nillesen is de ketenregisseur van dit Nederlandse product van een groep telers die verenigd is in de coöperatie Kollenberger Spelt in Zuid-Limburg. In 2019 verbouwden ze voor het eerst tritordeum op de Limburgse bodem. Die oogst bleek niet van bakwaardige kwaliteit. 'Achteraf bleek dat we te laat hebben geoogst.'

De eerste goed gelukte oogst met tritordeum volgde in 2020 en is afkomstig van een Limburgs perceel van 4 hectare in Schinnen. Telers Wynand Vogels en Huub Diederens haalden hier vorige zomer 20 ton binnen. Ongeveer 12 ton daarvan ging naar lokale bakkers en de andere 8 ton kwam elders in Nederland terecht bij bakkers, industrie en bij het Bakery Institute.

'We hebben François benaderd omdat we wilden weten of de tritordeum wel bakwaardig is', vertelt Nillesen. 'Omdat tritordeum een relatief nieuwe graansoort is met een andere glutenstructuur dan bijvoor-

beeld spelt of tarwe, hebben we de oogst van 2020 laten onderzoeken door het laboratorium Mulder Pot in Kropswolde. Daaruit kwam naar voren dat de bakwaardigheid goed zou zijn, maar dat wilden we graag in de praktijk laten testen.' Omdat Brandt al eerder met tritordeum had gebakken, klopte Nillesen bij hem en zijn collega's van het Bakery Institute aan.

## Spaans graan

Die eerste bakervaringen van Brandt waren met tritordeum uit Spanje. Daar komt deze natuurlijke kruising tussen durum en wilde gerst vandaan. Het grote onderscheid met andere granen is, dat het 'Spaanse graan' na de oogst opnieuw uitloopt en tot in november zelfs aren vormt. Daardoor is het voor de tweede keer te oogsten en kan het als een hoogwaardig diervoeder dienen. 'We waren verbaasd hoe snel de plantjes na de oogst weer groen werden. Ze zijn ook een ideale bodembedekker in de winter tegen erosie, hier op de Limburgse heuvels.'

Naast deze manier van lokaal en duurzaam telen, zijn de kwaliteit en kenmerken van deze grondstof een pre. vindt de docent van het Bakery Institute. Tritordeum bevat





8



9



10

40 procent minder gluteneiwitten dan tarwe. Het is daardoor beter te verteren. Tritordeumvolkoren heeft daarnaast een verhoogd vezelgehalte, wat bevorderlijk is voor de darmwerking. Bovendien bevat het graan veel antioxidanten zoals tien

keer meer luteïne dan tarwe.

Deze eigenschappen van tritordeum sluiten mooi aan bij de hang naar gezond en bewust leven en eten bij de consument van nu. 'Bakkers gaan daarin een rol spelen: het maken van brood is echt handwerk.

Het is een ambacht. Je maakt iets tastbaars', vindt Brandt.

### Smaakontwikkeling

Door tritordeum te verwerken in ambachtelijk brood kun je gezond en duurzaam goed combineren

met elkaar. 'Bijkomend voordeel de smaakontwikkeling die je kunt meegeven aan dit brood', vindt Brandt. Fermentatie is een belangrijk onderdeel daarbij. Het leidt uiteindelijk tot een mals brood met een goudgele kleur en een lichte

## Tritordeumbrood met pompoenpitten-kookstuk (600 gram per stuk)

### Ingrediënten

#### Kookstuk

- 15 % sesamzaadjes
- 70 % pompoenpitten
- 75 % melk
- 75 % water
- 15 % T130 roggemeel

#### Melkdesem

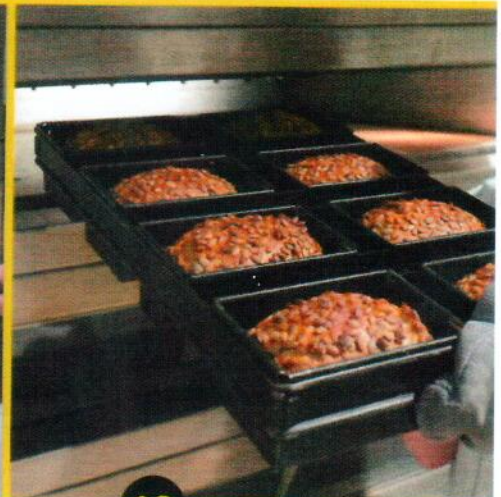
- 50 % vloeibare desem
- 50 % warme melk (45°C)
- 100% tritordeumbloem
- 0,7 % gist
- zeezout (naar smaak)

### Verwerking

- Rooster de sesamzaadjes en pompoenpitten.
- Breng voor het kookstuk de melk en het water aan de kook.
- Meng de zaden, pitten en T130. Roer deze door het mengsel. Laat goed doorkoken.
- Stort direct uit in een bak. Bedek met plastic folie.
- Bereid het kookstuk een dag van tevoren.
- Meng de ingrediënten voor het melkdesem 4 tot 6 minuten. Laat het mengsel 90 minuten op 32°C fermenteren. Koel terug gedurende een nacht op 4°C.
- Meng alle ingrediënten (behalve kookstuk en het inwaswater) 8 minuten. Kneed eventueel 1 minuut.
- Meng het kookstuk en het inwaswater erdoor. Kneed tot een glad deeg op 24°C. Laat het deeg rusten.
- Vouw het deeg na 30 minuten één keer.
- Geef het deeg een bolrijs van 15 minuten. Koel daarna direct terug naar 4°C.
- Weeg het deeg af op 600 gram per stuk. Bol licht op. Laat 15 minuten rusten.
- Decoreer de deegstukken met het zadenmengsel. Maak op als batard en leg in de broodmandjes.
- Verwarm de oven voor op 255°C (kap) en 245°C (vloer).
- Bak het brood op 225°C (kap) en 235°C (vloer) gedurende 38 minuten.



11



12

notensmaak die wordt ondersteund door de gebruikte, geroosterde pompoenpitten. Daarnaast is het brood zacht door het melkdesem.

'Door het kookstuk versterk je de smaken.' Hier snijdt Brandt meteen al aan welke ingrediënten en technieken hij gebruikt voor zijn recept: een kookstuk met daarin geroosterde pompoenpitten en een melkdesem.

### Superactueel

Om bij dat kookstuk te beginnen: dat is een superactueel onderwerp in bakkersland. Brandt beaamt dat deze in Duitsland veelgebruikte techniek een comeback aan het maken is. 'Het kookstuk zorgt voor hoge hydratatie van het deeg en een levert een zachte kruim op.'

De melkdesem die de boulanger gebruikt in zijn recept zorgt voor de malsheid van het brood. 'Het wordt zo lekker smeuijg.' Maar hier ligt wel een heikel punt in het bakproces: hij adviseert bakkers om op een lagere temperatuur af te bakken dan bij een normaal vloer- of busbrood: door de melk kan het deeg eerder donker kleuren vanwege de melksuikers die erin zitten. Tritordeum heeft sowieso van nature al een meer gelige kleur, dus bij het afbakken zie je dat terug in een goudgele kleur van de korst.

### Liefde

Ook tijdens het bewerken van het desemdeeg, tipt de docent van het Bakery Institute om voorzichtig te zijn met het zachte deeg. 'Dit deeg

heeft liefde nodig. Lomp geweld werkt niet.' Door roggemeel toe te voegen, krijgt het kookstuk wat meer binding. 'Als je alleen pompoenpitten en zaden toevoegt, heb je niet genoeg bindkracht. Je hebt zetmeel nodig.'

### In de broodtrommel

Met de receptuur die Brandt heeft uitgewerkt kunnen bakkers zowel een vloer- als busbrood maken. Dat busbrood past ook in de broodtrommel', merkt de Fransman op.

Zoals al eerder gezegd, denkt hij graag mee met bakkers. Daarom wijst hij ook graag nog even op een ander bijkomstig voordeel van het verwerken van het tritordeum met melkdesem en het kookstuk. 'Hierdoor vertraag je het bereidingsproces. De bakker hoeft niet meer 's nachts aan het werk. Hij kan 's ochtends beginnen met het deeg dat hij de dag ervoor aan het einde van de dag heeft gemaakt. Het rijpt 's nachts en staat de volgende dag weer klaar.' ●



## BAKKERSwereld.nl

Video: François Brandt van het Bakery Institute maakte al eerder kleinbrood op basis van tritordeumbloem (de Knapperlies) en dat is op video vastgelegd. Wilt u zien hoe hij dit maakt? Kijk dan op [www.bakkerswereld.nl/het-recept](http://www.bakkerswereld.nl/het-recept)