

Koopmans Meel en Silowacht houden samen kiemsessie Kookstukken

‘Meer smaakbeleving vanuit puurheid’

Door de zaden puur te behandelen, kun je als bakker hét verschil maken. Dat was de boodschap tijdens de kiemsessie Kookstukken, die onlangs bij Koopmans Meel in Leeuwarden in samenwerking met Silowacht werd gehouden. De tien deelnemers maakten verschillende kook- en aromastukken. Aan het eind van de dag werden de resultaten vergeleken. De uitkomsten waren verbluffend: het brood was smaakvoller, malser én krokanter.

DOOR WENDY NOORDZIJ

Een kookstuk of aromastuk is al eeuwenoud, maar is door de hedendaagse technieken en werksnelheid een beetje vergeten, vertelt Meester Boulanger Wietse Schiere van Koopmans Meel. ‘Wij willen deze oude techniek weer nieuw leven inblazen. Bakkers kunnen kiezen uit een kookstuk of een aromastuk, maar ook een combinatie is heel goed mogelijk. Kook- en aromastukken bestaan voor 100 procent uit zaden, pitten of granen. Daar wordt 150 tot 250 procent water aan toegevoegd.’

Een kookstuk is een proces van het voorverstijfselen van het zetmeel. Hiermee verkrijgt je een hoge vochtbinding, wat zorgt voor een meer malse, elastische en spekkige kruimstructuur. ‘Daarnaast kun je ook een aromastuk maken. Dit is een proces van fermentatie, waarbij zetmeel uit de grondstof door

natuurlijke amylase-enzymen wordt omgezet in dextrines, moutsuikers en aromastoffen. Dit geeft bij toepassing in brood meer smaak, kleur en malsheid. Bovendien kun je je label korter maken. Het toevoegen van broodverbetersaars is in sommige gevallen niet meer nodig.’

‘Bakkers zijn gewend om van droge grondstoffen een receptuur te maken, maar wij knippen de receptuur als het ware in tweeën en voegen een handeling toe’, licht Koen Mac Kenzie van Silowacht toe. ‘Door de zaden puur te behandelen, kun je als bakker hét verschil maken. Bij de aromastukken wordt optimaal gebruikgemaakt van suikervorming. Door enzymatische processen te activeren, haal je deze uit het graan. Daardoor hoeven er geen extra suikers te worden toegevoegd. Het kan om een volledige reductie gaan op broodproducten en tot wel 25 procent op banketproducten. Puur door een andere werkwijze te hanteren. In onze kook- en

aromaketels zijn tijd, warmte en de mechanische beweging heel belangrijk. Deze zorgen voor een uitstekend en homogeen eindproduct. De ketels zijn heel gemakkelijk in gebruik en kunnen door ons worden voorgeprogrammeerd.’

Terug naar de basis

Volgens Schiere sluit de werkwijze uitstekend aan bij de consumentenwensen van deze tijd. ‘Steeds meer klanten willen weten wat er in hun voedsel zit. Terug naar de basis wordt steeds belangrijker. Die puurheid kun je nu als bakker zelf creëren door granen en zaden toe te voegen. Daardoor verbetert niet alleen de smaak, maar ook de malsheid. Je kunt je onderscheiden door zelf je receptuur te beheren en te maken, puur vanuit de oorsprong maak je je eigen unieke broden met een eigen smaakprofiel. Zo maak je echt unieke producten, die klanten nergens anders kunnen vinden. De samenstelling van de broden ontwikkel je immers zelf. Jij maakt het verschil.’

‘Vet- en suikerreductie wordt de komende jaren alleen maar belangrijker’, benadrukt Mac Kenzie. ‘Met de kook- en aromastukken kun je op een natuurlijke manier toegevoegde waarde creëren. Je haalt de natuur naar boven. Zo ben je als bakker echt klaar voor de toekomst.’

Spelen met zaden

Tijdens de workshop die in samenwerking met Silowacht in het Kiemcentrum van Koopmans Meel in Leeuwarden plaatsvond, moesten de tien aanwezige bakkers vijf kook- en aromastukken verwerken. Uit ieder kookstuk konden vervol-

gens meerdere producten worden gemaakt. Zo kon uit het meergranen kookstuk zowel licht- en donkermeergranen, als koolhydraatarm brood en meergranenkleinbrood, -stokbrood en -ciabatta worden gemaakt. ‘Je kunt enorm spelen met de verschillende granen en zaden en de hoeveelheid water die je toevoegt’, legt Schiere uit.

Ook kleur speelt een rol. ‘De kleur van het brood wordt bepaald door de mout. Moutstroop zorgt voor zachte kleuren en smaak, moutpoeder voor hardere kleuren. Zo heb je je eigen schilderspalet en bepaal je zelf de kleur van je product. Ook kun je van alles aan het brood toevoegen. Zo zorgt appelsap in combinatie met rogge voor een volle, champagne-achtige smaak, maar je kunt bijvoorbeeld ook variëren met wortelsap, melk, karnemelk, fenegriek en laurier. Er zijn oneindig veel mogelijkheden en je krijgt iedere keer weer een ander product.’

Vooruitwerken

De kook- en aromastukken zijn een paar dagen in de koeling houdbaar. Zodoende kunnen bakkers enkele dagen vooruitwerken. ‘Het brood bevat meer vocht, dus moet het wat langer worden gebakken en wat zwaarder worden afgewogen’, tipt Schiere. ‘In de opstart kun je wel met potjes en pannetjes werken, maar als je het echt serieus wilt aanpakken, heb je een ketel nodig. Daarom ben ik blij met onze samenwerking met Silowacht. We vullen elkaar uitstekend aan. Wij leveren onze pure grondstoffen en zij hebben een kook- en aromaketel ontwikkeld, waarmee het proces



Door zaden puur te behandelen, ontstaat smaakvoller, malser én krokanter brood.

Foto's: Anne van der Woude.



Testbereiding

Testbereidingswijze kookstuk:

- Water aan de kook brengen.
- Te koken ingrediënten toevoegen.
- Geheel 15 minuten zachtjes doorkoken.
- Afsluiten en rustig afkoelen.
- Na afkoelen in de koeling bewaren, maximaal vier dagen (bij het gebruik van haver korter).

Testbereidingswijze aromastuk:

- Juiste fermentatietemperatuur bepalen. Elke soort graan heeft zijn eigen optimale fermentatietemperatuur.
- Water voorverwarmen en door de te fermenteren ingrediënten mengen.
- Temperatuur gedurende de fermentatie zoveel mogelijk constant houden.
- Afhankelijk van het gewenste fermentatieniveau de tijd bepalen. (Deze ligt vaak tussen de 3 en 12 uur bij een ongecontroleerd proces en bij een gecontroleerd proces tot circa 3 uur.)
- Afkoelen en bewaren in de koeling, gedurende maximaal vier dagen. Met een kook- of aromaketel is het vaak mogelijk om nog meer water te laten opnemen.

Deelnemers aan de workshop testen het maken van kook- en aromastukken in het Kiemcentrum van Koopmans Meel in Leeuwarden.

uitstekend kan worden uitgevoerd.’

Een bakker die met veel tevredenheid met een aromaketel werkt, is Harry van Kraay van Bakkerij 't Kraayennest, die met vier personeelsleden bij Koopmans Meel aanwezig is. ‘Innovatie, productverbetering en kennisdeling met collega's vind ik heel belangrijk. Ik heb een aantal bakkers meegenomen, omdat ik het heel belangrijk vind dat zij meer gevoel krijgen bij deze techniek. Ik heb vandaag veel leuke ideeën opgedaan, bijvoorbeeld het toevoegen van appelsap. Dat ga ik zeker proberen.’

Aan het eind van de workshop

werd het brood uitvoerig getest. Om de verschillen tussen broden duidelijk te laten zien, moesten de deelnemers zowel met de nieuwe techniek als op de oude, vertrouwde manier de broden maken. Alle aanwezigen waren het erover eens dat het brood dat op basis van de voor- en aromadegen is gemaakt veel smaakvoller, veerkrachtiger en malser is. ‘En het brood blijft wel twee tot drie dagen langer mals’, is de ervaring van Schiere. ‘Zo kun je dus als bakker op een natuurlijke wijze de malsheid van je producten verbeteren en beheers je je eigen resultaten.’ ●