

HET **BROODBOEK**

BAKKEN - BEREIDEN - BELEGGEN

Toon De Klerck | Luc Hoornaert | Kris Vlegels

 | LANNOO





DE BRODEN VAN TOON

West-Vlaams bruin boerenbrood - **12**

Roggebrood - **14**

Speltbrood - **16**

Natuurlijke desem - **18**

Desembrood - **20**

Stokbrood - **22**

Sandwich - **24**

Vloerpistolets en boterpistolets - **26**

Catalaanse schoentjes - **28**

Brioche - **30**

Fruitbrood - **32**

Notenbrood - **34**

Flatbread - **36**

Fougasse - **38**

Spaanse fougasse - **40**

Ciabatta met olijven - **42**

Maisbrood met piment d'Espelette - **44**

Cracker - **46**

DE CHEFS

Maarten Bouckaert - **50**

Dennis Broeckx - **58**

Wout Bru - **66**

Steve Conard - **74**

Michiel De Bruyn - **82**

Guy De Jonghe - **90**

Olivier de Vinck - **89**

Roman Drowart - **106**

Peter Goossens - **114**

Sergio Herman - **122**

Gilles Melchior - **130**

Tim Meuleneire - **138**

Ingrid Neven - **146**

Nathan Van Echelpoel - **154**

Frederic Van Tricht - **162**

Michel Van Wely - **170**

Ken Verschueren - **178**

Michaël Vrijmoed - **186**

Michael Yates - **194**

Toon De Klerck



Toon De Klerck was, net als Thomas Edison, geen groot licht op school. Tijdens zijn studies Sociaal-Technische Wetenschappen haalde hij enkel voldoende op turnen. Een goed gesprek met zijn vader drong zich op en de immer rusteloze zee was het decor voor wijze woorden. Wat moest er in godsnaam van onze Toon terechtkomen? Een angst, een bezorgdheid die ikzelf als vader ook ervaar.

Brood is in de familie De Klerck altijd het antwoord geweest, en ook nu is dat het geval. Wanneer de bakkersstiel door je familieleden stroomt, ligt de oplossing vaak dichterbij dan je denkt. Toon had tijdens zijn kinderjaren dikwijls de bakkerij van zijn grootvader bezocht. Ook al was zijn studiekeuze op zich geen vanzelfsprekendheid – zijn vader was namelijk geen bakker maar verpleger geworden – Toon besloot te gaan studeren om bakker te worden. De zee had haar werk gedaan.

Het bakkersbloed kruipt uiteindelijk toch waar het niet gaan kan. Toons vader helpt intussen al bijna zeven jaar in de bakkerij van Toon op het Antwerpse Eilandje. Hij gaf zijn job op om fulltime in de bakkerij te komen werken. Het zit dan toch in de familie.

Iedereen weet wat slecht brood is. Het is smaakloos en lijkt meer op een spons dan op een van de pilaren van ons dagelijks dieet. Een slecht brood herken je trouwens aan de houdbaarheidsdatum. Brood dat een maand goed blijft, is sowieso onzin, een aanfluiting van de stiel. Goed brood heeft geen verbeteraars of extra vetstoffen nodig. Brood bestaat enkel uit bloem, water, gist en zout. Eventueel kan er ook desem bij.

Dan hebben we enkel nog een gedreven bakker nodig, iemand die elke dag met evenveel passie en liefde voor zijn vak werkt en die rekening houdt met de natuurlijke gang van zaken. In vele gevallen zijn tijd en zorg de extra ingrediënten die het verschil maken tussen een doorsnee brood en een excellent brood.

De recente negativiteit rond brood was de enige echte trigger om dit boek te maken. Brood is een basisproduct dat reeds sinds de Egyptenaren gegeten wordt, maar in het huidige klimaat van allergieën en intoleranties wordt brood vaak als eerste opgeofferd. Jammer genoeg kiezen mensen steeds vaker voor het goedkopere,

sterk bewerkte brood. Hierin worden veel ingrediënten verwerkt die niet in een brood thuishoren, gewoon omdat ze niet echt bevorderlijk zijn voor de gezondheid en een ongunstig digestief effect kunnen hebben op de darmflora. Er is geen echt geheim om een goed brood te bakken, zolang je het maar oldskool doet, de natuur haar ding laat doen en het brood begeleidt in plaats van het te manipuleren.

Brood is altijd een eerlijk product geweest en zou niet mogen ontbreken in onze dagelijkse routine. Het doet Toon dan ook pijn aan het hart dat er zo veel negatieve publiciteit rond brood is, vooral omdat die vaak gebaseerd is op brood van mindere kwaliteit. Toon ging daarentegen als zestienjarige al met de trein naar Lille om een brood van Alex Croquet te gaan scoren en zich te laten inspireren door het werk en de visie van deze topbakker. Mensen als Toon presteren net dat beetje extra wanneer ze met de juiste mensen in contact komen. Zo is Toon ook geïnspireerd door Olivier Penet, nog zo'n vat vol bakkerswijsheid dat graag zijn kennis deelt met gepassioneerde, jongere bakkers zoals Toon. Olivier is proefbakker bij Molens De Dobbeleer, een belangrijke partner van Toon, en geeft zo zijn kennis over desems en natuurlijk broodbakken door. Zo'n samenwerkingsverband zorgt voor een verbetering van de bloem en van het finale product.

Brood zal altijd deel uitmaken van ons dagelijks bestaan. Uiteraard groeien de broodindustrie en de bijbehorende commercie steeds verder, maar de laatste jaren is er ook een tegenreactie te zien. Enkele artisanale bakkers vechten terug. Goed brood kadert immers in de ware renaissance die sommige van onze dagelijkse producten meemaken en is dus aan een opmars bezig. Consumenten zijn hierdoor bereid een kleine meerprijs te betalen voor kwalitatief en gezond brood. Het aantal mensen dat zich met kwaliteit bezighoudt, groeit gestaag en de zoektocht naar degelijke producten heeft nu ook onze kwaliteitsbakkers bereikt. Het is een enorm mooie stiel die, buiten de onvermijdelijke rompslomp en de financiële druk van de zelfstandige ondernemer, soms verslavend kan werken. Zelfs wanneer hij even met vakantie is, mist Toon zijn bakkerij...

Luc Hoornaert



A black and white photograph of a wooden surface, likely a table or countertop. Several pieces of bread, possibly focaccia or similar, are scattered across the top half of the frame. The bread has a textured, slightly crumbly appearance. In the foreground, there are some blurred, rounded objects, possibly bread rolls or loaves, which are out of focus. The lighting is dramatic, with strong shadows and highlights, creating a rustic and artistic atmosphere. The text 'DE BRODEN VAN TOON' is overlaid in a bold, orange, sans-serif font, centered in the lower half of the image.

**DE
BRODEN
VAN
TOON**

WEST-VLAAMS BRUIN BOERENBROOD



INGREDIËNTEN

500 G TARWEVLOKKEN
350 ML WATER
9 G ZOUT
1 G GLUTENVERSTERKER

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 240 °C.

Week de tarwevlokken minstens twee en een half uur in het water.

Kneed de vlokken met het zout gedurende 5 minuten tot een deeg.

Voeg de glutenversterker en de gist toe en kneed nog eens 5 minuten.

Laat 15 minuten rijzen.

Bol het deeg op en laat het nog eens een uur rijzen.

Bak het brood 40 minuten op 240 °C.

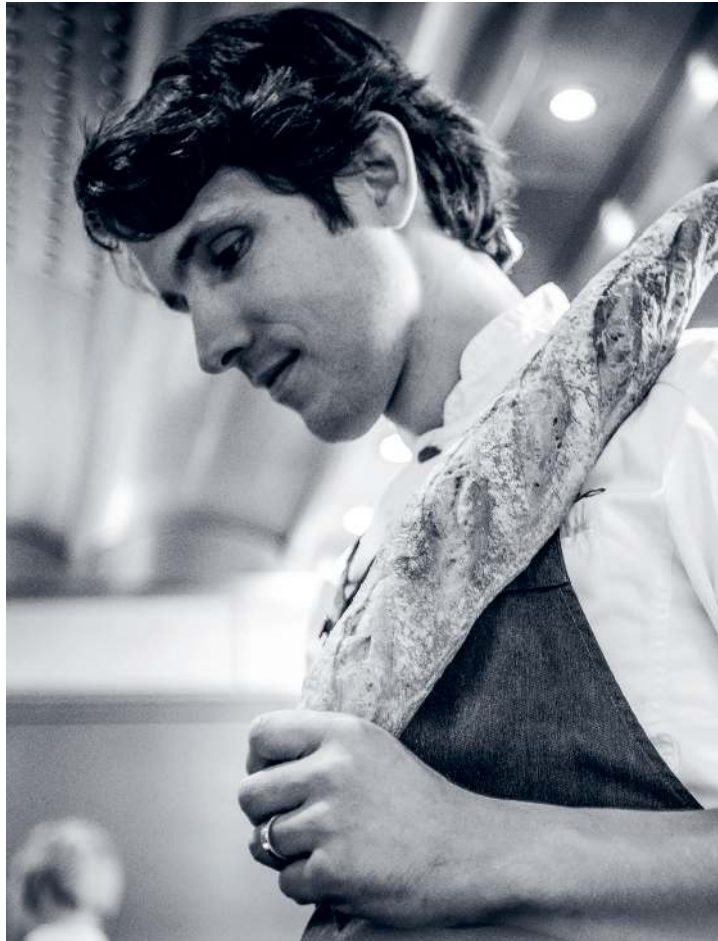
Wat dit brood zeer speciaal maakt, is het feit dat men geen bloem gebruikt maar enkel geplette tarwevlokken. Dat geeft enorm veel vezels en smaak aan het brood.

Er worden extra gluten toegevoegd omdat we niet met bloem, maar met vlokken werken.





DE CHEFS



Maarten Bouckaert

Met Maarten heb ik nog samengewerkt in het Hof van Cleve. Nadien is hij zijn eigen restaurant, Castor, begonnen. Maarten is eerder is een stil persoon, maar hij weet iedereen altijd te boeien door zijn enorme kennis en wijsheid in de keuken.

CASTOR

Kortrijkseweg 164 • 8791 Beveren-Leie (Waregem)
056/19 01 21 • info@cas-tor.be



WEST-VLAAMS BOERENBROOD MET TARTAAR VAN KALFSMUIS, AVOCADO, ANSJOVIS EN INGELEGDE GROENTEN

INGREDIËNTEN

*1 West-Vlaams boerenbrood
olijfolie
knoflookolie
fleur de sel*

TARTAAR VAN KALFSMUIS:

*400 g gepelde kalfsmuis
(ijskoud houden tot net voor bereiding)
1 sjalot, fijngesneden
enkele kappertjes, fijngehakt
een handvol geweekte hijiki, fijngehakt
olijfolie
1 citroen, zeste
zwarte peper
fijn zout*

MAYONAISE VAN ANSJOVIS EN ALGEN:

*50 g geweekte wakame
50 g gezouten ansjovis, fijngesneden
3 el mayonaise
2 tl Parmezaanse kaas, geraspt
1 tl mierikswortel, geraspt*

INGELEGDE GROENTEN:

*1 bloemkool
1 grote augurk
4 zwarte knoflookteentjes
2 el pijnboompitten, geroosterd
enkele stengels bieslook, fijngesneden
dragonazijn
peper en zout*

AVOCADO:

*1 avocado (Hass)
1 citroen, zeste
olijfolie
peper en zout*

BEREIDING

Snijd enkele dikke sneden van het boerenbrood. Meng wat olijfolie met knoflookolie en besprenkel hiermee de sneden brood. Rooster deze langs beide kanten op een grill. Bestrooi met wat fleur de sel (of eventueel met licht gerookt zout).

Snijd de ijskoude kalfsmuis in kleine blokjes en leg die in een kom met ijswater. Meng er nadien de sjalot, de kappertjes, de hijiki, een scheut olijfolie en de zeste van citroen door. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de wakame heel fijn en meng vervolgens met de ansjovis, enkele lepels mayonaise en de Parmezaanse kaas. Maak het geheel lichtjes pikant door er wat mierikswortel in te raspen.

Snijd de kern van bloemkool in fijne rondjes. Snijd de augurk in de lengte in lange slierten. Meng de bloemkool met de augurk en besprenkel met het dragonazijn. Kruid af met peper en zout. Meng er ten slotte de pijnboompitten, de zwarte knoflook en de bieslook door.

Snijd de avocado in grove stukken en meng met wat zeste van citroen, olijfolie en peper en zout.

Beleg het geroosterde brood met de kalfstartaar, bestrijk goed met de mayonaise en beleg met avocado en daarbovenop de groentenmengeling.

CASTOR



SPELTBROOD MET TOMAAT 'MARMANDE', GROENE ASPERGE EN GEITENMELK

INGREDIËNTEN

1 speltbrood
1 knoflookteentje
8 groene asperges
1 limoen, zeste
peper en zout
malonzout

TOMAAAT 'MARMANDE':

4 tomaten
1 sjalot, fijngesneden
enkele blaadjes lavas, fijngesneden
een handvol zwarte olijven (uit Nice)
peper en zout

CRÈME VAN GEITENMELK:

600 g geitenmelk
6,5 g agaragar
1 vanillestokje (zaadjes)
zout

BEREIDING

Snijd het speltbrood in de lengte in enkele dikke sneden en kleur die lichtjes onder de grill tot ze krokant zijn. Wrijf de sneden vervolgens in met een doormidden gesneden knoflookteentje.

Snijd de asperges in de lengte in flinterdunne slierten en bak ze heel kort aan in olijfolie. Laat ze daarna afkoelen en kruid af met wat limoenzeste, peper en zout.

Pel de tomaten, kerf ze bovenaan in en dompel ze gedurende een paar seconden onder in kokend water. Laat ze vervolgens schrikken in ijswater. Haal er daarna het vliesje af. Snijd de tomaten in blokjes en meng ze met de sjalot, de lavas en enkele zwarte olijven. Laat de tomaten uitlekken en kruid goed af met peper en zout.

Breng 400 gram geitenmelk aan de kook, samen met de agaragar en de vanille. Laat het geheel afkoelen tot een gelei en mix die daarna glad met een extra 200 gram geitenmelk. Kruid vervolgens goed af met zout.

Beleg het geroosterde brood met de tomatenblokjes, de slierten groene asperge en wat geitenmelkcrème. Rasp over het geheel wat extra limoenzeste en wat malonzout.



Dankwoord

Dank aan mijn vrouw voor alle onvoorwaardelijke steun en geduld in alles wat ik onderneem; dank aan mijn ouders die elke dag heel hard werken in de bakkerij en er steeds zijn voor mij; dank aan mijn zus voor het werk achter de schermen van de bakkerij; dank aan alle chefs voor de samenwerking; dank aan Dennis en Ellen voor het gebruik van de locatie in de prachtige bar Palmier; dank aan Molens De Dobbeleer voor het vakmanschap en hoge kwaliteitsbloem als basisgrondstof voor (h)eerlijk brood; dank aan Metro; dank aan Groothandel Claessens; dank aan Bakkerijgrondstoffen Gebroeders Vermeulen; grootste dank aan mijn bompa Guido De Klerck, om mij de passie voor het bakken via het bloed door te geven.

Toon De Klerck

Colofon

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst: Luc Hoornaert

Fotografie: Kris Vlegels

Grafische vormgeving: Grietje Uytendhouwen

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2018

D/2018/45/389 - NUR 440-442

ISBN: 978 94 014 5190 1

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.