

Door Hiska Bakker

# Dolly en Marie in broodvorm



ACTUEEL

*Bakker Martin Lammers ging bij het ontwikkelen van drie broden voor Twickel terug naar de basis.*

*De Dolly, Marie en Baguette d'Orange worden gemaakt met sinaasappelen van de oranjerie, meel van de Zendersche Es en 'slow' gebakken in een oude, stenen oven in Lage.*

Op het platteland bij Beckum staat een huis met vele stallen: zorgboerderij De Tukkerij waar mensen met een beperking vogelkastjes ontwerpen, paarden verzorgen of brood bakken. Dat laatste doen zij samen met Martin Lammers die de bakkerij zo'n negen jaar geleden startte. Als ik arriveer, zijn de ovens al uit en rennen kinderen rond; ik beland midden in de naschoolse opvang voor kinderen die iets meer aandacht nodig hebben. Ze vragen om brood.

Martin geeft hen de Baguette d'Orange; een van de drie broden die hij bedacht voor Twickel. Een heerlijke baguette met een zachte binnenkant en een knapperige korst. Terwijl wij praten, snijden de kinderen de ene na de andere plak af. Martin: "Het is prachtig dat zij dit lekker vinden. De meesten kennen alleen wit fabrieksbrood. Nu proeven zij een



gezond volkoren brood. Boordevol vezels en zo lekker dat er geen beleg op hoeft." De Dolly en Marie zijn de andere broden: volkoren bollen met onder meer lijnzaad of rogge. Vernoemd naar de laatste baron en barones van Twickel.

## **Sinaasappels van de oranjerie**

Het bijzondere is dat de ingrediënten volledig van landgoed Twickel afkomstig zijn. Het meel komt van de granen die de familie Van Buren op de Zendersche Es verbouwt. Natuurinclusief, zonder gif of kunstmest en in strokenteelt. Het brood rijst door natuurdesem op basis van sinaasappelen van de oranjerie. Martin: "Een brood maak je van meel, water en

zout. Om het te laten rijzen, maak ik een desem waarbij ik fermenteer wat lokaal te vinden is. Van Twickel kreeg ik een paar sinaasappels. Die sneed ik in stukjes, beetje water erbij en eventueel een schepje suiker, en een paar dagen laten staan in een afgesloten pot bij kamertemperatuur. Dan gaat het al snel fermenteren, gisten. Zeven, beetje meel bij het vocht en weer een tijdje laten staan. In feite kun je voor een natuurdesem alles gebruiken dat kan rotten: aardappelen, paddenstoelen, groente, appels, noem maar op. Van de oorspronkelijke smaak, bijvoorbeeld de sinaasappels, proef je niets terug.”

Het klinkt simpel, maar het kostte maanden experimenteren. De baguette bleek uiteindelijk het beste te smaken met desem dat maar liefst een week fermenteerde.

### Het begint met liefde...

Vroeger, toen hij van zijn vader de bakkerij in Haaksbergen overnam, werkte hij zoals de meeste Nederlandse bakkers doen. “Je koopt kant-en-klare zakken bij de meelfabriek. Mengsels van meel, gist en allerlei broodverbeteraars. Daar voeg je zelf nog wat aan toe: zaden, noten, rozijnen of wat de creativiteit je ingeeft. En dan bak je. Zo deed ik het ook. Ik leidde een onderneming met veertig personeelsleden en maakte weken van honderd uur. Door een scheiding moest ik helemaal opnieuw beginnen. Wat brood betreft: ik heb mijn liefde voor het broodbakken weer ontdekt. Ik ben eindeloos gaan experimenteren en uiteindelijk ben ik terug bij de basis: hoe je met een paar ingrediënten als meel, water en zout iets heerlijk maakt. Het begint met liefde maar het is gebaseerd op wetenschap.”

Natuurdesem is daarbij essentieel. Het geeft een zachtheid die je niet krijgt met zuurdesem dat vaak een

tamelijk hard en zurig brood oplevert. Daarom voegen veel bakkers ook gist toe aan zuurdesem. Martin benadrukt dat mensen met darmproblemen of diabetes natuurdesem beter verdragen dan gist: “Het schijnt dat de suikervwaarden minder fluctueren en dat het gemakkelijker verteerd wordt. Ik merk ook bij mijzelf dat ik er beter op reageer.”

De manier waarop Martin en zijn medewerkers werken, is typisch ‘slow’. “In het algemeen doen bakkers alles te kort: kneden, rijzen en bakken. Alles moet juist langzamer. De Marie bak ik bijvoorbeeld veertig minuten. Dat is lang voor zo’n klein broodje maar daardoor krijg je een mooie korst en die geeft juist de smaak!”

### Dutch Breadman

Zijn kennis gebruikt Martin ook om bakkers in Afrika te helpen. Via via kwam hij in contact met lokale bakkers in elf Afrikaanse landen die hij (online) met raad en daad bijstaat. Een misbaksel in Zambia? Hij adviseert direct, ook al is het midden in de nacht. Als Dutch Breadman doet hij nog veel meer. Een greep: hij reist regelmatig naar Afrika en leidt ter plekke bakkers op of hij laat hen overkomen naar Beckum; hij ontwikkelt de Afrikaanse softwaremodule bij een kneedmachine en helpt bij een VN-initiatief voor vrouwen die met een microkrediet bakkerijen opzetten. “Ik ga altijd uit van hun vraag. Daar is natuurdesem overigens de oplossing. Gist moet uit Zuid-Afrika komen en is daardoor te duur. Je blijkt prima desem te krijgen van bananen, papaja’s of ander fruit dat niet meer geschikt is voor consumptie.”

### Bakoven bij Lage

De Twickelse broden worden gebakken in een oude stenen oven in Lage. “Die stond vroeger op een Duits erf bij Hardingen en is rond 1970 op

een balkenframe vervoerd naar Lage waar hij nooit gestookt is. Twickel vroeg of ik hem weer in gebruik wilde nemen. Dat komt nauw want de stenen moeten wennen aan oplopende hitte. We hebben een week elke dag gestookt met beuk en eik, steeds heter. ’s Nachts koelden de stenen weer af. Na een week konden we eindelijk bakken. Zo bakt men overigens ook in Afrika: daar is elektriciteit te weinig en hout genoeg. De oven van Lage is dan ook al mijn dertigste stenen bakoven.”

Zin in dit brood? Ik vond het heerlijk. Het is op vrijdag te koop bij boerderij Groot Avest in Oele en bij de maandelijkse Streekmarkt in Delden. Overigens is het natuurdesem in gedroogde vorm in het archief van Twickel opgenomen. Beetje water en meel erbij en het kan weer als starter gebruikt worden voor een nieuwe Dolly of Marie...



Bakker Martin Lammers presenteert trots zijn brood aan rentmeester Egbert Jaap Mooiweer.