

# Review “Broodbijbel; van allinson tot zuurdesembrood”

Uitgeverij Carrera heeft weer een telg aan haar kookbijbelserie toegevoegd. Eindelijk was daar dan de Broodbijbel, geschreven door Hiljo Hillebrand. Er zijn niet vaak Nederlandstalige boeken waar ik naar uitkijk, maar hier had ik hoge verwachtingen van. Hiljo Hillebrand is namelijk niet de eerste de beste bakker. Hij mag zich bij het beperkte gezelschap van 5 andere meesterboulangers scharen met daarin namen als Wietse Schiere, wereldkampioen Peter Bienefelt en Robért van Beckhoven. Een titel die je dus niet zomaar krijgt!



Dat Hiljo ontzettend veel weet en dit graag wil overbrengen merk je direct. Het boek begint met een intro over Hiljo zelf. Vervolgens een korte handreiking over hoe je deze bijbel kan/moet gebruiken.

Daarna volgt een beknopte geschiedenis over brood, iets wat ik waardeer, want met wat extra achtergrondinformatie en de ontstaansgeschiedenis, gaat een product veel meer leven.

Uiteraard mag een uitleg over de meest gebruikte ingrediënten in brood niet ontbreken, en dat doet het ook niet. Je krijgt uitleg over meel, graansoorten, zout, water, melk, rijsmiddelen en vullingen. Helaas mis ik in dit rijtje zaden en pitten, waar ook zeker het nodige over te vertellen valt. De ingrediënten omschrijving had wat mij betreft een stuk uitgebreider gemogen, maar ik ben dan ook gek op theorie omdat je dat kunt beredeneren waarom iets moet binnen een proces en je veel beter zelf kunt gaan sturen. Je krijgt in dit hoofdstuk een beknopte basis mee.

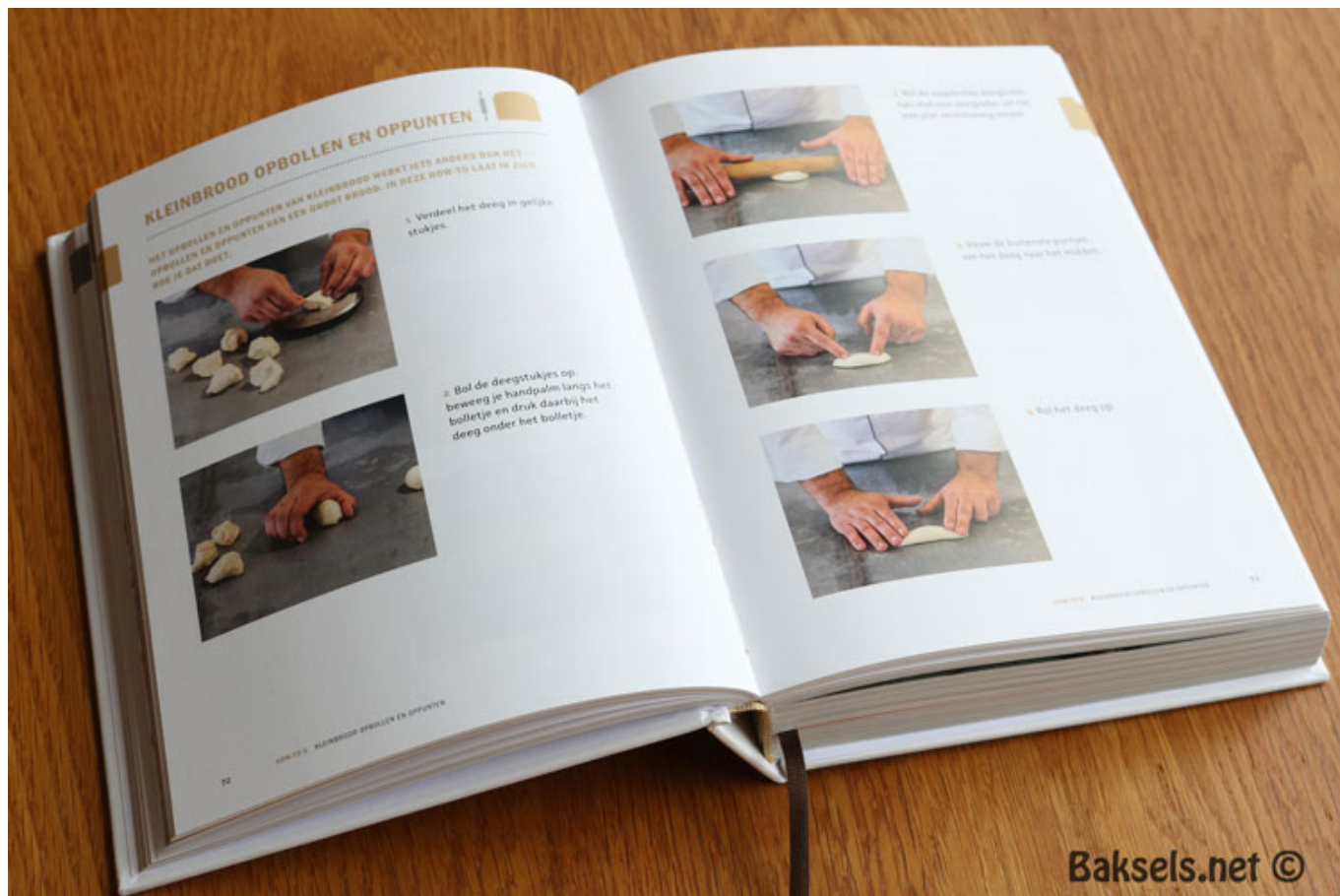
Het hoofdstuk over de ingrediënten wordt opgevolgd door een hoofdstuk over materialen. Bij alle

materialen staat een beknopte uitleg zodat je een beetje weet wat je nodig hebt. Jammer vind ik dat bijvoorbeeld bij de bakblikken niet wat extra ruimte is gegeven voor het materiaal waaruit je vorm voor broodbakken moet bestaan en welke eigenschappen een glazen vorm versus een aluminium, een stalen of een keramieken vorm heeft.

Bakbegrippen en baktechnieken is het volgende hoofdstuk. Hierin worden enkel bakkerijbegrippen behandeld zoals deegtemperatuur, doorslaan, inschieten, stomen en kerntemperatuur behandeld. Een nuttige toevoeging voor de beginnende bakker, toch vind ik het jammer dat hierbij het laten rijzen van brood in de oven gebeurt. Prima als je meerdere ovens hebt, maar als dit niet het geval is zoals bij de meeste mensen, zal je je brood er bij het voorverwarmen van de oven uit moeten halen. Waar je je brood dan moet laten wordt niet genoemd. Ook van het laten rijzen op de radiator zoals wordt genoemd, ben ik geen fan. Als je radiator even lekker warm wordt, kom je al snel boven de gewenste deegtemperatuur uit.

We gaan door met een hoofdstuk over zuurdesem en het maken ervan. Een verhelderend hoofdstuk waarbij ook leuk is dat het gebruik in andere landen wordt aangehaald.

Een broodbijbel zou geen broodbijbel zijn als er niet ook een hoofdstuk met How-to's in opgenomen was. In dit hoofdstuk worden de basistechnieken beschreven zoals onder andere het kneden van deeg, het toeren van bladerdeeg, het insnijden of inknippen van deeg en het vormen van groot- en kleinbrood. Dit hoofdstuk is ondersteund door vele foto's en tekst. Ik vind de tutorials voor de beginnende bakker vrij beknopt. Ik mis bij diverse omschrijvingen waar je nu echt op moet letten en hoe je dat vliesje nu echt moet trekken na het kneden, hoe bol je het deeg op bij kleinbrood en waar moet je op letten wanneer het goed is of niet? Ik denk dat een beginnende bakker te weinig handreikingen krijgt in dit hoofdstuk hoewel er geprobeerd is wel een breed scala aan technieken aan bod te laten komen. Mijn vermoeden is hierbij (en dat merk ik ook bij de boeken van Robért van Beckhoven) dat het niveau van Hiljo dusdanig hoog is, dat het heel erg lastig is om helemaal naar het niveau van een beginnend thuisbakker af te dalen, simpelweg omdat het broodbakken zo in je vingers zit en vanzelfsprekend is geworden.



Het hoofdstuk wordt opgevolgd door een hoofdstuk met een paar basisrecepten voor onder andere banketbakkersroom, afdekgelei en gekonfijte citrusschillen. Deze zijn prima beschreven en met ingrediënten die goed verkrijgbaar zijn.

Tot slot natuurlijk een heleboel recepten waaruit duidelijk wordt dat Hiljo een professionele bakker is. Veel van wat je in de opleidingsboeken van de bakkerijopleiding vindt, (en daarmee ook vaak in de winkel ziet liggen) zie je ook in dit boek terug. Ontzettend interessant vind ik de vele hoofdstukken met buitenlandse broden. Hier valt (voor mij) veel nieuws te ontdekken en al die broden maken me ook razend nieuwsgierig. De recepten zijn opgedeeld in de volgende subhoofdstukken: basisbroden, zuurdesembroden, kleine broodjes, feestbroden, Franse broden, Duitse broden, Italiaanse broden, Engelse broden, wereldbroden met daarin Scandinavisch, Amerikaans, Mexicaans, Midden-Oosters, Afrikaans, Aziatisch en Indiaas brood.

Veel recepten hebben een foto en oh wat heerlijk: alle ingrediënten zijn in grammen genoteerd! Alle stappen worden puntsgewijs uitgelegd en er worden ingrediënten gebruikt die goed verkrijgbaar zijn. Jammer is dat bij alle broden "tarwebloem" of "tarwemeel" staat, maar hierbij geen omschrijving van de eisen waaraan die bloem moet voldoen. Wie zijn tarwebloem uit de supermarkt haalt, zal voor brood vaak bedrogen uitkomen, simpelweg omdat de eiwitkwaliteit en het eiwitpercentage niet volstaat voor het maken van een luchtig brood. Als je dit niet weet zal het je een raadsel zijn waarom je brood niet lukt en dat is jammer. Er staan in de recepten gelukkig geen vaste kneedtijden genoemd, maar wel vaste rijstijden. Op zich hoeft dat niet heel erg te zijn als de temperatuur erbij had gestaan en als je weet wanneer je deeg goed gerezen is. Deeg op een koelere plek zal minder snel rijzen dan deeg op een warme plek. Door vaste tijden in een recept te geven zonder temperatuur te noemen maar dat je deeg onder- of overrezen kan zijn als je de tijden aanhoudt.



Voldoet het boek aan mijn hoge verwachtingen die ik ervan had? Mijn eerste indruk was erg goed, leuke recepten, veel verscheidenheid, ingrediënten in grammen en ingrediënten die ook nog eens goed verkrijgbaar zijn. Bij het grondig lezen van het boek kwam ik helaas toch dingen tegen die ik zelf anders had gedaan. Dingen waar een beginnende thuisbakker echt steun bij nodig heeft en op gewezen moet worden. Valt het boek daardoor erg tegen? Nee absoluut niet, maar er missen in mijn kritische blik wel wat dingetjes.

Mijn gevoel is dat Hiljo een zeer enthousiaste bakker is met een berg aan kennis, maar dat deze kennis door de opgelegde doelgroep van deze boekenserie bij lange na niet volledig uit de verf komt. Hierdoor ontbreken er enkele belangrijke dingen voor een thuisbakker. Heel graag zou ik een uitgebreid theorieboek voor gevorderde thuisbakkers van zijn hand willen zien in de toekomst. Als er zo'n boek zou komen, sta ik vooraan in de rij!

De Broodbijbel van Hiljo Hillebrand is te koop in de boekhandel voor €29,99.  
ISBN: 978 90 488 3483 9