

Van Haver tot Gort

Informatieblad over graan en meel, molens en zelf brood bakken
Een uitgave van het **Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde**



Waar haalt een mens zijn meel?

Op de molen natuurlijk!

De schoonheid van molens in het Nederlandse landschap zouden niet veel mensen willen missen. Maar molens staan er niet alleen voor de sier. Bijna alle molens kunnen draaien. Een klein maar groeiend aantal doet daarnaast waarvoor ze vroeger zijn gebouwd: graan malen tot meel voor brood. Dat doen zij zowel voor de beroepsbakker als voor particuliere thuisbakkers.

Het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde (AKG) heeft als doelstelling om het malen van meel voor menselijke consumptie op traditionele wind- en watermolens te bevorderen.

Bij de vereniging zijn circa 40 molens en 70 molenaars aangesloten. Het AKG is een beroepsvereniging, maar een deel van de leden maalt als vrijwilliger. Kenmerkend voor alle leden is, dat zij het aloude korenmolenaarsvak professioneel en volgens de hedendaagse normen en maatstaven beoefenen.

Voor al haar klanten geeft het AKG met enige regelmaat dit blad uit.

U kunt er veel wetenswaardigheden in vinden over de vereniging en het ambacht, maar ook over ontwikkelingen en trends, over graansoorten en hun relatie met onze gezondheid, over hoe je het beste kunt bakken (recepten, tips en trucs), en niet te vergeten over de molenwinkels.

In deze aan de molens verbonden winkels kunt u allerlei meelsoorten, alsmede andere grondstoffen halen. Die maken het u mogelijk om er thuis of in de bakkerij mee aan de slag te gaan en er bijzondere en smakelijke broden van te bakken.

Voor beroepsbakkers worden de gewenste meelsoorten bij de bakkerij afgeleverd.



Het AKG wil kwaliteit bieden

Op de kwaliteit van het molenaarswerk en van de producten die door de aangesloten leden worden vervaardigd, wordt door het AKG streng toegezien. Dat doet de vereniging door:

- te eisen dat leden een opleiding hebben gevolgd in het kunnen bedienen van een molen.
- aan de leden daarna nog extra scho-

ling te bieden op het gebied van graan, meel en maaltechniek.

- leden bij hun toetreding te balloteren. Zij worden dan toegelaten in een van de categorieën aspirant-, leerling-, gezel- of meestermolenaar.
- te verplichten dat de aangesloten bedrijven hun meel jaarlijks laten keuren op bakkwaliteit en gezondheidsaspecten. De resultaten van die keuringen worden steeds gezamenlijk besproken, zodat molenaars van elkaar kunnen leren.

Het assortiment van de molenwinkels

U kunt in de molenwinkel, of als u een beroepsbakker bent rechtstreeks bij de molenaar, de volgende producten verkrijgen:

- meel en bloem van *tarwe*, *rogge* en *spelt*, de belangrijkste broodgranen.

Vooraf in **volkorenmeel** is de ambachtelijke molenaar een specialist. Wat er boven tussen de molenstenen wordt toegevoerd, komt er immers onder en zonder dat er iets is uitgezeefd of toegevoegd weer uit.



Volkorenmeel bevordert onze gezondheid: onderzoek heeft uitgewezen dat het de kans op diabetes, hart- en vaatziekten en bepaalde vormen van kanker vermindert. Volkorenbrood is daarom de beste broodsoort.

Verder is in de winkel verkrijgbaar:

- meel van andere granen en pseudo-granen, zoals *gerst, haver, mais, sorghum* en *boekweit*.
- vlokken, muesli's, zaden en pitten, brood- en cakemixen, koeken en allerlei bakbenodigdheden.

- last but not least: deskundig advies en goede raad. Dit advies is gratis!

Voor meer informatie:
raadpleeg onze website
www.korenmolenaarsgilde.nl

Naar de Wijchense molen

Interview met begeistert molenaar Jeroen van de Water

Jeroen, hoe is het zo gekomen dat je molenaar bent geworden, want dat is toch niet zo'n voor de hand liggend beroep?

Ik denk dat het zaadje al is geplant toen ik een jaar of 10 was. Ik hield op school een spreekbeurt over molens, maar deed daar op dat moment weinig mee. Ik ben basisschoolleerkracht geworden in Beuningen, een dorp hier in de buurt. Een collega die vrijwillig molenaar was nam me daarna eens mee naar de molen van Winssen, waar de vang (de rem) gerepareerd moest worden. Het was koud en winterig, maar ik was wel meteen verkocht en op deze molen heb ik mijn opleiding voltooid. Op een gegeven moment ben ik op mijn dorpsmolen gaan kijken. Jan-Willem Bökkers was daar de molenaar en het klikte tussen ons. Ik ging steeds meer meehelpen in de weekenden en vakanties en van lieverlee werd ik knecht bij hem en heb daar echt het ambacht geleerd. Totdat Jan-Willem op 43-jarige leeftijd plotseling overleed en ik voor de vraag kwam te staan of ik doorging of stopte; dat overlijden heeft me toen zeer aangegrepen en ook boosheid en twijfel in me teweeggebracht. Uiteindelijk ben ik toch maar doorgegaan en in 2013 werd ik hier beroepsmolenaar. Eerst nog voor 1 à 2 dagen per week, maar gaandeweg steeds meer, zodat ik nu dagelijks volledig beroepsmolenaar ben. Wat ik wel overgehouden heb van mijn onderwijstijd, is dat ik het heel leuk vind om kinderen rond te leiden.

Wat maakt het molenaar zijn zo leuk? Heb je ook veel contact met klanten en bakkers?

Klanten komen regelmatig trots terug met wat zij thuis gebakken hebben. We mogen dan proeven en een oordeel geven. Vaak komen ze met vragen over bakken en willen dan advies over de diverse meelmixen. Ook is het heel



leuk dat ze aan elkaar advies of tips geven. Met bakkers heb ik ook goed contact en die geven mij constant feedback over mijn producten. Ik koop granen in bij de graanhandel en maal alles zelf, zoveel mogelijk op de wind. Uiteraard heb ik ook een koppel stenen op een motor vanwege de leveringszekerheid. Van het meel maak ik voor het overgrote deel bloem met een hedendaagse zeefmachine. Ik



Bij nieuwbouw in de naaste omgeving is met de molenbuiting rekening gehouden

koop zowel biologisch graan als gangbaar graan in. Het meel van het biologisch graan verkoop ik onder de titel 'natuur'.

Je hebt een team rondom je. Dat team, zijn dat vrijwilligers of betaalde krachten? En wat verkoop je zoal in de winkel?

In de winkel heb ik zes vrijwillige krachten, die onder leiding van mijn moeder de hele winkel runnen. Het overgrote deel van het assortiment bestaat uit meel en bakmixen, daarnaast nog wat ingrediënten nodig voor het bakken, en een heel beperkt deel bestaat uit streekproducten. Ook heb ik nog negen betaalde krachten. Dat zijn voornamelijk studerende jongeren die in het weekend een centje willen bijverdienen met zakjes klaarmaken voor de winkel. Ook heb ik een jonge molenaar, Jasper Huinink, die me helpt bij het malen, vooral in het weekend. Aan hem kan ik ook met een gerust hart de molen overlaten; hij kan alles.

Je bent geen eigenaar van de molen, maar huurt hem van de gemeente. Hoe is dat geregeld en hoe verloopt de samenwerking met de gemeente, ook wat betreft de biotoop van de molen?

Ik pacht de molen van de gemeente Wijchen en ben tevens de beheerder van de molen. Ik ben uiterst tevreden over die constructie. De gemeente heeft ook het kasteel hier verderop in eigendom en beheer, en dat kun je goed merken. Er zitten deskundige ambtenaren op de dossiers en de samenwerking tussen ons verloopt uitstekend. Zo is het stationsgebied noordoostelijk van de molen pas geleden nieuw ingericht met duidelijk de biotoopcirkels als richtlijn. Er is geen hoogbouw verzezen en ook bij de aanplant van bomen is bewust gekozen voor laagblijvende soorten. Ook de brandweerkazerne zuidwestelijk is helemaal conform deze richtlijnen

gebouwd. Alle nieuwbouw rondom de molen moet voldoen aan de richtlijnen, en er mag dus niet hoger worden gebouwd dan de toegestane hoogten. Er blijft natuurlijk altijd wel wat te wensen over, maar bij de vervanging van bomen wordt terdege rekening gehouden met de molen. Het is zelfs zo dat er langs een straat in de buurt en in overleg met de aanwonenden een beplanting met beuken was afgesproken. Een protest daartegen van mij als molenaar betekende een heel nieuwe overlegronde met de mensen in de straat, met als resultaat een bomenrij van een duidelijk lagere groeiklasse. Volgend jaar krijgen we nieuwe roeden gestoken en deze worden voorzien van zogenaamde Van-Busselneuzen, zodat ik nog meer rendement uit de molen kan halen; de molen kan dan bij minder wind al malen. Vroeger had de molen dit stroomlijnsysteem trouwens ook.

Hoe zie je de toekomst van je molenbedrijf? Ga je nog veel groeien?

We groeien nog steeds door en dat betekent dat we regelmatig moeten herinrichten en plek zoeken voor voorraad, machines of werkruimte.



Het gaat nu nog net, maar we lopen zo onderhand tegen onze grenzen qua ruimte aan. Ik overweeg dan ook om ergens, liefst vlakbij, een of meerdere ruimtes te huren voor bijvoorbeeld de opslag van al het verpakkingsmateriaal. Ik wil wel blijven groeien in omzet en dan met name voor de particuliere klanten.

Tot slot, waar komt je succes vandaan, denk je?

Ik krijg te horen dat ik een erg enthousiaste molenaar ben en dat ook uitstraal. Tevens is mijn team, vrijwilligers zowel als betaalde krachten, een leuke club die dezelfde uitstraling heeft. Mijn klanten zijn erg positief over de heel vaak draaiende molen en de producten die we leveren. Dat levert gratis mond-tot-mondreclame op, waardoor de ene klant de andere aanbrengt. Daarnaast is een draaiende molen natuurlijk de beste reclamezuil die je je maar denken kunt. Ook gaat de online-verkoop erg goed. En als laatste dank ik mijn succes vast ook aan de 'branding' (het uitdragen van de merkidentiteit, zoals dat in het Nederlands genoemd wordt). Het betreft bijvoorbeeld de vormgeving en kleur van de zakken waarin we verpakken, een kleur die zelfs op mijn eigen auto terugkomt, maar ook het vaste lettertype dat we gebruiken en hoe de website er uitziet. Het vormt allemaal een eenheid.

Meer informatie over De Wijchense Molen en het bedrijf van Jeroen is te verkrijgen via: www.wijchensemolen.nl

Baktips

Hierbij enkele tips bij het bakken van een molenbrood in de oven:

- Gebruik alle ingrediënten op kamertemperatuur (ook het water)
- Kneed het deeg net zolang tot het niet meer aan de handen plakt en je een elastisch deeg hebt
- Maak van het deeg een gladde bol
- Voeg een eventuele vulling pas na het kneden toe
- Leg de bol in een mengkom en laat deze 25 minuten rusten (bij kamertemperatuur)
- Laat de bol uit de kom vallen en druk het deeg plat; vorm een puntdeeg en laat dit 10 minuten liggen
- Vorm vervolgens het te bakken deeg

en leg het in het broodblik of op de bakplaat

- Laat het brood 40 minuten (vloerbrood) tot 50 minuten (busbrood) narijzen
- Verwarm de oven voor op 220 graden (heteluchtoven 10% lager) en plaats het brood in de oven
- Na 20 minuten de oven op 200 graden zetten en in ongeveer 20 minuten (vloerbrood) tot 30 minuten (busbrood) afbakken
- Gebruik als vetstof plantaardige mar-



*Een volkorendesembrood van tarwe en rogge.
Ingrediënten: volkorenmeel, water, desem en zout*

garine of olie als je de malsheid wilt bevorderen

En als het dan toch niet goed gaat

Wanneer uw brood niet goed genoeg is gelukt, stel dan eerst vast wat er niet goed aan is. Aan de hand daarvan kan vaak op verschillende manieren tot een beter resultaat worden gekomen. Verander echter telkens maar één aspect van de mogelijke oplossingen,

zodat het verschil met de vorige keer exact kan worden bepaald. Bij de mogelijke oplossingen dient rekening te worden gehouden met het verschil tussen pure meelproducten (waar u zelf alles aan toevoegt) en samengestelde mixen (veelal inclusief zout

en mogelijk een broodverbeteraar, en soms ook met gist).

Het brood rijst niet

- voeg iets meer water toe; een droog deeg rijst namelijk slechter
- controleer of u de juiste hoeveelheid

van de basisingrediënten hebt gebruikt

- u heeft te weinig gist gebruikt; in de basis kan worden uitgegaan van 2% verse of 1% droge gist, uitgedrukt als percentage van de gebruikte hoeveelheid meel
- de gist is ouder, waardoor deze iets van zijn werking heeft verloren; gebruik iets meer of nieuwe gist

Het brood is ingezakt

- er is te veel vocht gebruikt; het deeg is te snel gerezen en tijdens het bakken is de gist uitgewerkt en vervolgens is het brood ingezakt
- er is teveel suiker in het deeg aan-

wezig; hierdoor is de gist te snel gaan werken en uitgewerkt voor het bakken; de bovenkant van het brood lijkt op een krater

Het brood is niet volledig doorbakken

- er is te veel vocht gebruikt
- de baktijd was te kort; kies een langer programma
- voeg wat bloem toe; het meelmengsel kan te zwaar zijn geweest

Het brood is vast of ongelijkmatig

- er is te weinig water gebruikt
- gebruik iets meer gist
- voeg extra gluten toe

Er zitten gaten in het brood

- er is te veel water gebruikt; kijk tijdens het kneden of het deeg niet te papperig is, voeg dan wat bloem of meel toe
- er is te veel gist gebruikt

Het brood is binnenin niet gebakken

- te veel water toegevoegd
- te grote hoeveelheid meel gebruikt, waardoor de machine het volume niet goed heeft kunnen verwerken
- het deeg is te zwaar en bevat mogelijk te veel toevoegingen: graankorrels, suiker of vetten
- wijzig de verhouding meel ten opzichte van bloem

De geschiedenis van ons graan

Men vermoedt dat in ons land Limburg de eerste akkerbouw kende, waarschijnlijk al vanaf 5000 voor Christus. Het gaat dan wat de granen betreft om *emmer*, *eenkoorn* en *zomergerst*. De mensen van de Trechterbekercultuur zoals de hunebedbouwers in Drenthe waren er ook al vroeg bij, waarschijnlijk rond 3500 voor Christus. Wat men bij hen aan graansoorten heeft kunnen ontdekken zijn *gerst* en *emmer*. Emmer is, net als eenkoorn, een primitieve tarwe-soort. Hier is later onze gewone tarwe (*Triticum aestivum*) uit voortgekomen. In de middeleeuwen (500-1500) werden *rogge*, *haver*, *gerst*, *spelt* en *tarwe* verbouwd. Ook kwam *boekweit* op, een gewas dat plantkundig niet tot de graansoorten behoort, maar tot de duizendknoopfamilie.

Oorspronkelijk kwam boekweit uit China, en dat is tegenwoordig voor een groot gedeelte nog steeds het geval. Boekweit rijpt snel, is makkelijk te telen en heel voedzaam. Het werd in Nederland pas vanaf half mei gezaaid

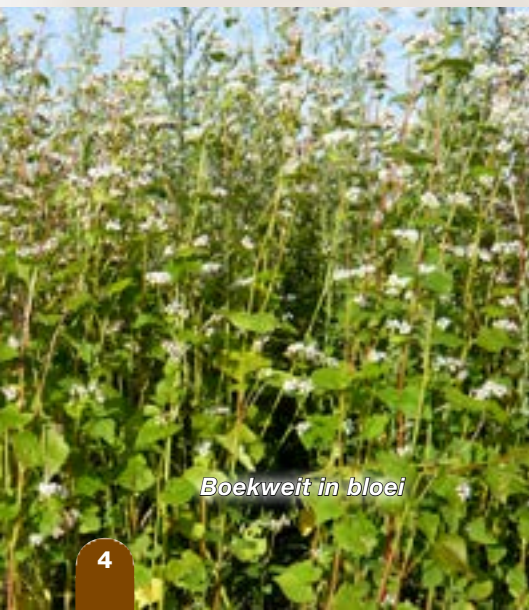
en in augustus al weer geoogst. Men noemde het een "driemaanden-gewas". Een nadeel van boekweit is de lage netto-opbrengst en dat het niet tegen temperaturen onder de drie graden bestand is (vandaar het late zaaien). Het kan ook niet tegen kunstmest, maar dat is in deze tijd eigenlijk wel een voordeel. Armeluisvoedsel was het, maar is het zeker nu niet meer, aangezien boekweit veel duurder is dan tarwe of spelt.

Regionale verschillen

In de periode 1500-1650 zien we verschillen in de gewassen per regio. In het noorden werd veel *gerst* verbouwd, als veevoer maar ook voor gort en voor bier. In Groningen werd tot ongeveer 1950 zeer veel gort gegeten. Gortepap 's morgens, 's middags, om vijf uur, en 's avonds nog eens. Aan het eind van de dag kon men geen pap meer zeggen, en vermoedelijk ook geen pap meer zien. Een soortgelijke ervaring hadden vroegere boerengeneraties in het zuiden van ons land trouwens met

boekweitpap, die de hele dag door afwisselend warm en koud gegeten werd. Op de zandgronden in het zuiden, oosten en noorden van ons land werd vooral *rogge* verbouwd; daarnaast *gerst*, *haver*, en *boekweit*. Rogge was hier volksvoedsel. Veel rogge werd destijds ingevoerd uit de Baltische staten, en de weinige rogge die nu nog in ons land gebruikt wordt komt vaak ook uit het buitenland, met name uit Duitsland en Polen. Bij onze oosterburen wordt rogge vaker dan bij ons gebruikt voor de broodbereiding, meestal in combinatie met tarwe. Dat valt te proeven, want rogge geeft smaak. Ook in Duitsland neemt de verbouw en het gebruik van rogge echter af.

Spelt is een oude graansoort die in Duitsland altijd geteeld is blijven worden, maar in Nederland zo'n eeuw geleden compleet verdwenen was. Het gewas bleek zeer geschikt om er brood van te bakken, en het is in het laatste kwart van de vorige eeuw aan



Boekweit in bloei



▼ Rogge

▲ Gelderse risweit

▲ gewone tarwe

▶ Spelt

een herintroductie en daarna aan een gestage opmars begonnen. Het spelt-project in Pieterburen en de teelt van zogenaamde Kollenbergerspelt in het zuiden (rond de Bisschopsmolen in Maastricht) hebben daarbij een voortrekkersrol gespeeld.

Veredeling?

Ongeveer anderhalve eeuw geleden is men graansoorten, met name onze broodtarwe, gaan veredelen. Dat gaat tot op de dag van vandaag zo door, maar de laatste tijd is er daarnaast veel aandacht voor het oorspronkelijke graan, dat niet is veredeld (of gedegeeneerd, zo zeggen sommigen).

De niet veredelde, historische soorten noemt men in de volksmond ook wel oergranen. Niet-veredelde rassen, die zich in de loop der tijd optimaal hebben kunnen aanpassen aan het klimaat en de bodem waar zij gezaaid werden, worden landrassen genoemd. Voorbeelden van het eerste zijn *emmer*, *eenkoorn* en *spelt*. Voorbeelden van het tweede zijn de zeldzame tarwerassen *Limburgse* en *Gelderse risweit*. De toegenomen belangstelling voor oude soorten en rassen brengt ook risico's met zich mee. Sommige spelt-rassen bijvoorbeeld zijn in recente tijd gekruist met tarwe om de opbrengst te verhogen of om ze in de bakkerij beter

te kunnen verwerken. Je kunt je dan afvragen wat het verschil nog is. En dat het de smaak en voedingseigenschappen kan beïnvloeden, dat is onmiskenbaar.

Uitdaging

Voor de lokale, kleine maalderijen is het een uitdaging om al die bijzondere graansoorten te verwerken. Een uitdaging die de korenmolenaar steeds weer enthousiast oppakt. Daar waar de industrie maar moeilijk met kleine partijtjes uit de voeten kan en er niet aan toekomt om ermee te experimenteren, daar kan het kleinschalige ambachtelijke bedrijf dat juist wel. Bezoek hiervoor dus onze molens!

Windkorenmolen De Vlijt te Wageningen: 'Meel van Wageningse Wind'

Windkorenmolen De Vlijt in Wageningen is een van de weinige nog dagelijks in bedrijf zijnde windkorenmolens ter vervaardiging van vooral biologische meelproducten, voor zowel consument, detailhandel als grootverbruik. Molenaar Hans Dobbe heeft in 1979 de basis gelegd voor het bedrijf en sinds 2012 is Bart Mols er de eigenaar van. Met negen mensen in loondienst is De Vlijt een van de grotere windkorenmolenbedrijven in Nederland. Kenmerkend voor De Vlijt is dat de meeste biologische granen niet alleen 100% Nederlands maar ook echte streekproducten zijn (tarwe, spelt en rogge). De Vlijt is ervan overtuigd dat het mogelijk is om in Nederland verschillende biologische granen met een goede bakkwaliteit te telen. De Vlijt werkt al jarenlang samen met André Jurrius van Ekoboerderij De Lingehof in Hemmen. Zo teelt hij exclusief voor De Vlijt de biologische tarwe en spelt, die groeien op een afstand van vier kilometer hemelsbreed. De biologische rogge komt van de Wageningse Eng.

Korte keten

Korte-keteninitiatieven schieten de laatste jaren als paddenstoelen uit de grond. Korte-keten-landbouw verwijst naar een directe verbinding tussen boeren en consumenten, waarbij er geen of maximaal één tussenschakel is tussen de boer en de eindgebruiker (in ons geval: de molenaar). Het mag duidelijk zijn dat het succes afhankelijk is van de inzet en het uithoudingsvermogen van de producent. Het bereiken van een



goed eindproduct waar het om graan gaat, is er altijd een van lange adem. Bakwaardige tarwe telen bijvoorbeeld, gaat in Nederland niet op alle typen gronden onmiddellijk goed. Het vraagt een goede afstemming van ras en teelttechnieken op grondsoort en klimaat. De Vlijt was hierbij zijn tijd ver vooruit en de korte-ketenfilosofie heeft in de afgelopen decennia bijgedragen aan het succes van het ambachtelijke maalbedrijf daar en is er nog steeds het belangrijkste speerpunt.

Een toenemend aantal andere molens neemt inmiddels ook deel aan dit soort projecten, waarbij het te vermalen graan uit de eigen regio komt. De herintroductie van spelt in het uiterste noorden en zuiden van ons land, die in het hierboven staande artikel al genoemd werd, was daarvan een vroeg voorbeeld. Maar ook elders zijn vanaf het begin van deze eeuw soortgelijke projecten van de grond gekomen, zoals rond de molen in het Brabantse Oisterwijk (zie www.graangoed.nl).

Broodbakboeken

Sinds de broodbakmachine zijn intrede deed in de jaren 90 van de vorige eeuw, is er een toenemende belangstelling voor zelf brood bakken. Er zijn dan ook vele boeken en boekjes op de markt verschenen die daar meer informatie over verschaffen.

De publicaties verschillen nogal in omvang en qua onderwerpen die erin aan de orde komen. Bakken in de oven of in de machine, voornamelijk met recepten of ook met informa-

tie over de grondstoffen (graan en meel), en sober uitgevoerd versus gelardeerd met foto's van geslaagde bakresultaten, het zijn maar een paar van de verschillen in benadering. Een relatief recente ontwikkeling is de belangstelling voor het maken van desembrood, zowel bij thuis- als bij beroepsbakkers. Sommige uitgaven gaan in het bijzonder daarover.

Om u wat te helpen, bespreken wij hieronder drie publicaties in het kort. Wij denken dat zij iedere bakker, zowel

de beginnende als de gevorderde, bruikbare en interessante informatie kunnen bieden.

1 en 2: Broodbakboekjes van het AKG

De door bakker Ruud Bottemanne geschreven boekjes zijn inmiddels klassiekers geworden, populair vanwege de basisinformatie die erin gegeven wordt en door hun bescheiden prijs. Binnenkort zullen er herziene versies van worden uitgebracht. Deze boekjes zijn bij vrijwel iedere aangesloten AKG-molen te koop.

Elk boekje heeft een inleidend gedeelte. Bij het blauwe boekje: *Molens, molenaars en zelf broodbakken*, vind je voorin een verhandeling over het maken en vormen van deeg en enige informatie over broodbakmachines. Het tweede gedeelte geeft ongeveer twintig recepten.

Bij het rode boekje: *Broodbakken in de broodbakmachine met meel van de molen*, vind je eerst een stukje geschiedenis, een overzicht van diverse graan- en meelsoorten en informatie over hoe er gemalen wordt. Vervolgens hoe om te gaan met ingrediënten en hoe deze af te wegen. Tenslotte in het eerste deel de werking van de broodbakmachine, die wordt uitgelegd in 10 te volgen stappen. Het tweede gedeelte bevat een dertigtal recepten en als afsluiting een hoofdstukje over zaken in het bakproces waar het eventueel fout zou kunnen zijn gegaan.



3: 'Oude granen nieuw brood'

Dit breed opgezette boekwerk, geschreven en samengesteld door Noor Bas, Ineke Berentschot, Dion Heerkens en Theo Jennissen, is verlicht met prachtige foto's. Het geeft in het eerste deel (oude granen) een uitgebreide uitleg over de ontwikkeling van de diverse graansoorten en van de geschiedenis van de graanteelt. Dan volgt een uitleg over telers, molenaars en lokaal graan, met tot slot van het eerste deel een pleidooi voor 'nieuw brood'. Dat is brood dat eigenlijk 'oud brood' zou mogen heten, omdat het gemaakt is van meel van dicht-



bij en met een minimum aan ingrediënten; hierbij is volgens de auteurs niet luchtigheid het einddoel, maar authenticiteit en smaak. In dit deel wordt ook uitgebreid aandacht besteed aan het bakken van brood met (verse) desem in plaats van met gist. In het tweede deel (nieuw brood) worden per oude graansoort: *eenkoorn, emmer, rivet-tarwe, spelt*, en *rogge*, maar ook over de nieuwe graansoort

Tritordeum recepten gegeven, met daarna nog enkele glutenarme en glutenvrije recepten. Steeds zijn tussendoor een of enkele pagina's opgenomen met voorbeelden van Nederlandse projecten van telers met oude granen en ketens van teler-molenaar-bakker.

Het boek uit 2022 is verkrijgbaar in de boekhandel en via het internet.

T65, T80 en patentbloem, wat is dat eigenlijk?

Reizen naar het buitenland, websites, 'voedselinfluencers' en vanuit het Duits, Frans of Engels vertaalde recepten en kookboeken laten ons kennismaken met nieuwe of onbekende grondstoffen voor ons eten. Maar niet alleen met de grondstoffen zelf, ook met termen en begrippen die uit die bronnen zijn overgenomen en hier minder bekend zijn. Dat geldt ook voor meel- en bloemsoorten.

De vreemde termen leiden nogal eens tot verwarring. Geen wonder dat klanten van molenwinkels soms vragen naar bijvoorbeeld T65, T80 of patentbloem, terwijl ze eigenlijk niet goed weten waarnaar ze op zoek zijn. Een beetje uitleg is daarom op zijn plaats.

Meel en bloem

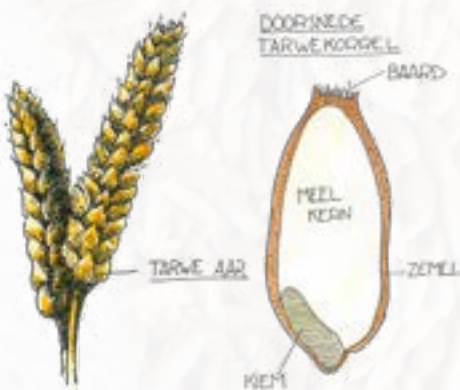
Op de molen is het eenvoudig: die produceert *volkorenmeel*, waarin alle onderdelen van de graankorrel, dus zowel de kern of het meellichaam, als het kiempje en de zemel behouden zijn. Dit meel ziet er lichtbruin uit. Wanneer de molenaar het meel door een

zeefmachine haalt, worden de zemen en de kiemen verwijderd en blijft er *bloem* over. Bloem is wit van kleur. In de meelfabriek is het fabricageproces anders en ingewikkelder: hier wordt de graankorrel eerst in allerlei componenten uiteengelegd, en daarna kunnen die onderdelen naar believen weer worden samengevoegd. De meelfabriek levert dus samengestelde meelsoorten, met daarin percentages zemel en kern zoals de klant die belieft. De aanduidingen T65 en T80 zijn (twee van de) aanduidingen voor meeltypen zoals die geproduceerd worden

in de Franse maalindustrie, en die daar verplicht zijn. Overigens kent men dergelijke typenummers ook in Duitsland, waar er dan een "0" achter het getal staat. 'Type 650' en 'Type 800' zijn vergelijkbare aanduidingen.

Asgehaltes

De typenummers verwijzen naar het zogenaamde asgehalte van het meel. Wanneer meel verbrand wordt, blijft er een klein percentage as over. Hoe meer zemeldeeltjes er in het meel zaten, hoe hoger het asgehalte. Volkorenmeel heeft een asgehalte van ongeveer 150 milligram per 10 gram, en vandaar het typenummer 150 in het Frans en 1550 (of zelfs 1700, dus met nog wat meer zemen) in het Duits. Pure witte bloem laat bij verbranding weinig as achter en wordt daardoor in Frankrijk aangeduid als T45 en als 'Type 405' in de Duitse classificatie. T65 en T80 liggen tussen pure bloem en volkorenmeel in en staan voor bloemsoorten die een beperkte hoeveelheid, respectievelijk een iets grotere hoeveelheid kleine zemeldeeltjes bevatten. Dat zijn zemel-





Tarwevolkorenmeel

deeltjes die met het blote oog nauwelijks waarneembaar zijn. T65 is qua samenstelling en kleur enigszins vergelijkbaar met molenbloem. Dat komt omdat de enkelvoudige manier van zeven op een traditionele korenmolen het niet toelaat om ook de allerkleinste zemeldeeltjes uit het meel te verwijderen. Bloem van het type 45, de allerwitste, is op de ambachtelijke water- of windmolen niet te maken. Molenbloem, maar ook T65 en T80, hebben dan ook vaak een ietwat gele kleur.

Om het nog ingewikkelder te maken, zijn er naast de Franse en Duitse typenummers ook Italiaanse aanduidingen in omloop: Tipo 00, Tipo 0, Tipo 1 en Tipo 2. Die staan achtereenvolgens voor meel met zeer weinig tot veel zemeldeeltjes in het meel. Volkorenmeel heet in Italië 'farina integrale'.

Patentbloem

Witter dan wit is wel de zogenaamde patentbloem. Dat is in Nederland een oude en niet zo vaak meer gebruikte aanduiding, die dateert uit de tijd dat helder witte bloem nog als een kwaliteitskenmerk werd gezien. Patentbloem is gemalen van het binnenste deel van de graankorrel en bestaat uit slechts 55% van het totale korrelgewicht. In molenkringen heet het dan dat patentbloem "een zeer laag uitmalingspercentage" heeft. Het ge-

bruik van enkel de kern van de korrel zorgt ervoor dat er in deze bloem geen spoor van vezels, mineralen en vitamines meer te bekennen is. Het is daarom ook onjuist om patentbloem te omschrijven als bloem van de hoogste kwaliteit, zoals in publicaties en op internet helaas nog veel te lezen is. Patentbloem heeft wel een relatief hoge kwaliteit eiwit, waardoor deeg van deze bloem beter zal rijzen dan andere bloem- of meelsoorten van hetzelfde graan. Daarmee is echter niet gezegd dat alle patentbloem geschikt is om er brood van te bakken. Voor brood moeten zowel het eiwitgehalte als de eiwitkwaliteit van voldoende hoog niveau zijn. Dat zijn factoren die niet afhangen van het maal- en productieproces van de bloem, maar van de basiskwaliteit van het graan. En daar kunnen noch de meelfabriek, noch de molenaar veel aan veranderen.

Welke bloem of welk meel moet u hebben?

Belangrijk om te beseffen is in ieder geval dat het uitmalingspercentage, de typenummers dus, en de term 'patentbloem' op zichzelf geen garantie bieden voor kwaliteit. Degenen die brood willen bakken, kunnen het beste op zoek gaan naar bloem die gemaakt is van graan met voldoende en goed eiwit. Voor meel en volkorenmeel geldt overigens hetzelfde. De AKG-mo-

lenaar weet hier alles van, en u kunt ervan uitgaan dat het meel dat u bij hem koopt aan deze eisen voldoet.

Het lijkt complex, maar wie de bovenstaande uitleg over de verschillende bloemsoorten begrepen heeft, die maakt vast niet om nog wat vreemde termen extra. Belangrijk is: we kunnen in Nederland ook zonder!



Termen en afbeeldingen op de verpakking zeggen niets over de broodbak kwaliteit, de herkomst en de productiewijze van wat er in het pak zit

Volkoren spelt-(of tarwe-)kruidkoek

Nodig: 500 gram volkorenspeeltmeel (of volkorentarwemeel) – 350 gram bruine of gele basterdsuiker – afgestreken eetlepel kaneel – afgestreken eetlepel koek- of speculaaskruiden – ½ eetlepel nootmuskaat – mespuntje zout – zakje bakpoeder – ½ liter warme melk

Meng de droge ingrediënten door elkaar en voeg tenslotte de warme melk toe. Roer met een garde of mixer alles goed door elkaar. Doe het koekdeeg in een beboterde cakevorm. In een voorverwarmde oven bakken gedurende één tot anderhalf uur op 175 graden.

Naar smaak kan een kopje rozijnen en/of krenten worden toegevoegd.

Die eerst gedurende 15 minuten laten wellen in lauw water.

Eventueel ook nog gembersnippers of noten toevoegen.

Tip: bewaar de afgekoelde maar nog lauwe koek in aluminiumfolie; hij blijft dan lekker smeug.



Aangesloten AKG-molens:

Groningen:

- 1 De Hoop, Kropswolde

Friesland:

- 2 De Zwaluw, Burdaard

Overijssel:

- 3 De Leeuw, Lettele
- 4 d'Olde Zwarver, Kampen

Gelderland:

- 5 De Tijd, Oostendorp-Elburg
- 6 De Maagd, Hulshorst
- 7 De Witte Molen, Nijmegen
- 8 Den Olden Florus, Terschuur
- 9 De Vier Winden, Vragender
- 10 De Vlijt, Wageningen
- 11 Wijchense Molen, Wijchen

Utrecht:

- 12 De Windhond, Woerden
- 13 De Windhond, Soest
- 14 De Hoop, Bunschoten
- 15 De Windotter, IJsselstein

Noord-Holland:

- 16 De Leeuw, Aalsmeer
- 17 Kijkduin, Schoorl
- 18 De Gouden Engel, Koedijk
- 19 't Rode Hert, Alkmaar
- 20 De Zandhaas, Santpoort
- 21 De Vriendschap, Weesp

Zuid-Holland:

- 22 De Haas, Benthuizen
- 23 Kyck over den Dyck, Dordrecht
- 24 Nooit Volmaakt, Gorinchem
- 25 De Roos, Delft
- 26 't Vliegend Hert, Brielle
- 27 De Rode Leeuw, Gouda
- 28 De Vrijheid, Schiedam

Noord-Brabant:

- 29 De Doornboom, Hilvarenbeek
- 30 De Nijverheid, Ravenstein
- 31 De Arend, Terheijden
- 32 De Korenbloem, Oploo
- 33 Kerkhovense molen, Oisterwijk
- 34 Nooit Gedagt, Woudrichem

Zeeland:

- 35 De Jager, Oud-Vossemeer
- 36 Brassers molen, Biggekerke
- 37 De Hoop, Zierikzee



Colofon:

VAN HAVER TOT GORT,
editie zomer 2024

Uitgave: Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde

Voor meer informatie: www.korenmolenaarsgilde.nl



Contact: info@korenmolenaarsgilde.nl

Samenstelling: Hub van Erve,
Jan Klerks (foto's), Bart Mols,
Wouter Pfeiffer, Rolf Wassens, Jan Scheirs

Oplage: 7000 exemplaren
Opmaak en druk: MediaCenter Rotterdam