

Als er één product is dat de hardcore bio-fans en de light users in het verleden verdeelde was het wel brood



Biologisch brood had andere eigenschappen, een andere structuur en vaak een andere smaak.

TEKST & FOTOGRAFIE: ANNELIJN STEENBRUGGEN

Afbakbrood

De kenner praat over ZAV; de consument over afbakbrood. Zuurstof Arm Verpakt, om thuis bij gelegenheid af te bakken. Een nuttig product bij onverwacht bezoek of op de zondagmorgen. Haalt afbakbrood de kwaliteit van vers brood of is het een convenienceproduct waar je smaak inlevert voor gemak?

Er liggen op de proeftafel tien soorten brood klaar waaronder negen biologische en één gangbare variant - om het panel scherp te houden. De broden zijn bij de natuurvoedingswinkels en supermarkten ingekocht. Hoewel de vier biologische afbakbroodjes van AH meteen door het proefpanel ontmaskerd zijn, wordt er 'blind' geproefd. Voordat het panel start, zijn ze het al over één ding eens: ze vinden het er heel mooi uitzien.

BROOD 1: BIO STOKBROOD ZONNEPITTEN VAN BROOD ATELIER, ALBERT HEIJN

Michaël: "Het enige wat hier smaak geeft, zijn de zonnebloempitten." Renáta vindt de korst te droog en te dun en ook de binnenkant is veel te droog. De structuur vindt ze onder de maat: "Het breekt moeizaam, je moet het echt uit elkaar trekken." Naushad vindt het opvallend dat het brood er wel lekker uitziet maar dat het niet lekker smaakt: "Ondanks dat het afgebakken is, smaakt het oud alsof het van gisteren is." Renáta leest de ingrediënten: "Er zit margarine in, dat vind ik heel gek."

BROOD 2: BAGUETTE WIT VAN BIO+, PLUS

Als Naushad de broden test, luistert hij ook naar het geluid van de brekende korst: "Ik kraak altijd eerst mijn broodje. Het geluid geeft aan hoe stevig de korst en de structuur van het brood is. Hoe zachter de korst, hoe minder je hoort en hoe minder aantrekkelijk ik het vind. De korst van dit brood is aan de zachte kant, ik hoorde vrij weinig maar het ruikt wel heel lekker. De smaak vind ik te vlak: droog en meelachtig." Michael heeft een andere mening: "Ik vond het juist een mooie lange eerste crunch. Eenmaal in mijn mond vond ik het wel taai."

BROOD 3: STOKBROOD WIT PISTOLET BLANC VAN ZONNEMAIRE, ESTAFETTE

Michaël is enthousiast: "Een prachtige echte baguette-kleur. Het is heel gek: in eerste instantie was er weinig crunch maar in mijn mond was het wel lekker knapperig en niet te luchtig. Het brood kruimelt ook lekker: ik vind het belangrijk dat je ziet dat je gegeten hebt. Een prima brood, een prima baguette! Deze voldoet aan mijn verwachtingen."

BROOD 4: AMBACHTELIJK BIO BROOD VAN PUR PAIN (B), SLIGRO

Renáta vindt dat het mooi breekt: "Een echte ciabatta met een elastische structuur en aantrekkelijke gaatjes. De smaak vind ik iets te zuur en iets te bitter. Ik houd van zuurdesembrood maar deze gaat mij niet een tikje te ver richting bitter." Het viel Naushad op dat de vorm nogal grof en onregelmatig was: "Een beetje misvormd. Dat vind ik niet erg maar het valt me wel op."

BROODJE 5: KAAS-POMPOENPITTENBROODJE UIT HET BROODMANDJE VAN ZONNEMAIRE, ESTAFETTE

Naushad vindt de smaak van Parmezaanse kaas heel erg aanwezig: "Dat is positief. De bovenkant is daardoor lekker maar de rest van het broodje vind ik treurig." Michaël: "Never judge a bread by it's crust."



Inmiddels is de kloof tussen beide gedicht met allerlei varianten, zowel in gangbaar als bio.

Michaël is wel een beetje ontgoocheld omdat hij deze broodjes regelmatig in de kantine van Eosta eet: “Dan gooi ik ze vol met ansjovis en tonijn en zijn ze echt een stuk lekkerder.” Naushad spreekt zijn verbazing uit dat dit broodmandje in bijna elke bio-winkel en supermarkt te koop is: “Ik zie dit pakje met zes broodjes overal liggen. In elke winkel weliswaar onder eigen merk maar de naam ‘broodmandje’ zie je wel telkens terug. Zijn er zo weinig aanbieders?”

BROODJE 6: SESAM-ROZIJNENBROODJE UIT HET BROODMANDJE VAN ZONNEMAIRE, ESTAFETTE

Voor Renáta is het hetzelfde verhaal als bij het vorige broodje: “De rozijnen zijn heel erg lekker en heel erg goed maar het brood zelf is slecht: te droog, te lomp, te compact. Door de rozijnen is het broodje als geheel okay. Een lekker broodje om te beleggen met roomboter en oude kaas.” Naushad is iets milder: “Ik ben wel enthousiast over dit broodje. De korst is lekker stevig en de sesamzaadjes zijn een goede combi met de rozijnen.”

BROODJE 7: MEERGRANENBROODJE UIT HET BROODMANDJE VAN ZONNEMAIRE, ESTAFETTE

Michaël vindt het een heel ‘stil’ broodje: “Als je stiekem iets wilt eten, dan moet je dit broodje nemen. Qua kleur is het wel heel mooi. Daardoor belooft het meer dan het geeft.” Renáta vult aan dat de geur niet lekker is: “Uit balans.” Naushad vindt zelfs dat het brood een beetje aangebrand ruikt.

BROODJE 8: BIOLOGISCHE MEERGRANEN PISTOLETS VAN AH, ALBERT HEIJN

Renáta vindt de geur onaantrekkelijk en de textuur te nat en niet luchtig genoeg: “Veel te zwaar, veel te plakkerig. Ook vind ik het naar verhouding te zout.” Naushad is er allerm minst enthousiast over: “Ik



kreeg dit niet echt weg. Waarschijnlijk is het niet goed afgebakken waardoor dit te veel een meelbal was met een te zachte korst. Ook rook ik teveel gist. De zonnebloempitten zie ik wel zitten maar proef ik niet.”

BROODJE 9: AMBACHTELIJKE DEMI BAGUETTES WIT VAN EXCELLENT (GANGBAAR), ALBERT HEIJN

Michaël “Ik vind dat er te weinig kleurverschil is tussen de buiten- en binnenkant.” Ook Naushad vindt dat brood een kleurtje moet hebben: “Dit trekt niet aan. De korst vind ik wel redelijk lekker en de structuur had iets van ciabatta.” Renáta is nog het meest te spreken over dit brood: “Een lekker plukbrood waar ik stukjes uit wil trekken.”

BROODJE 10: BOULOT-CAMPAGNE VAN L'ANGELUS, [NAAM WINKEL] ESTAFETTE

Renáta vindt dit brood er heel aantrekkelijk uitzien: “Toen ik het proefde, was ik even in de war: de smaak is heel anders dan ik had verwacht, een combinatie van vettig en droog met een vervelende bijmaak.” Naushad geeft het uiterlijk van dit brood een dikke tien, maar “de structuur is veel minder luchtig dan ik had verwacht en de smaak vind ik gek. Op molenstenen gemalen tarwebloem en ongeraffineerd zeezout. Dat klinkt toch goed. Misschien is het te kort gebakken?” ●

CONCLUSIE

De belangrijkste conclusie van deze proeftafel is dat het uiterlijk niet voorspelt dat een brood lekker is. Afbakbrood haalt het niet bij vers brood, terwijl ook ‘vers’ brood steeds vaker pas in de winkel wordt afgebakken. De hoeveelheid ingrediënten is wel een issue: “Waarom zit er melkpoeder, zonnebloemlecitine, rietsuiker of margarine in? Het mooie van brood is juist dat het zo’n puur product is. Daar moet je niet teveel mee rommelen.” Naushad kan er niet over uit dat in een land als Nederland, waar wij toch echte brood-eters zijn, de kwaliteit van het afbakbrood zo tegenvalt: “Bij

de meeste varianten miste ik de echte broodgeur.” Renáta nuanceert het een beetje: “Op deze tafel zijn we ook een paar goede dingen tegengekomen.” Michaël beaamt dat maar blijft kritisch: “In Zwitserland en Frankrijk bakken ze waanzinnig brood, waarom lukt dat ons niet in Nederland? Mijn advies is om met het afbakbrood dichterbij de smaak van authentiek Frans stokbrood te komen en dichterbij de smaak van vers.” Naushad vult aan: “En zorg dan dat de instructies voor het afbakken kloppen. Met de juiste temperatuur en afbaktijd valt er nog veel winst te behalen.”

Het proefpanel bestaat uit Renáta Horenová, ondernemer in de biologische en duurzame foodsector, Naushad Aliradja, Jr. Buyer Food bij La Place en lid van de Youth Food Movement, en Michaël Wilde, manager duurzaamheid en communicatie bij Eosta.