

Nachtbrood: nieuw vakboek voor bakkerij

Broodbakken met tijd

Nachtbrood. Zo heet het boek van Ineke Berentschot dat zondag 23 februari bij restaurant Vroeg in Bunnik ten doop werd gehouden. De rode draad in het vakboek is brood van lang gerezen deeg.

DOOR HARRIE LEIJTEN

Nachtbrood beschrijft het bakken van brood, gemaakt van meel, water, zout, gist of zuurdeeg en tijd. 'Wie de tijd zijn werk laat doen verkrijgt geurige, smakelijke, houdbare broden met een prettige beet', aldus schrijfster Ineke Berentschot.

'Nachtbrood onderbouwt de werkwijze met de theorie van Raymond Calvel en van M.P. Neumann, samen met die van Nederlandse deskundigen. In het boek staan 60 recepturen van professionele- en thuisbakkers. De foto's zijn van fotograaf Ton Bloetjes. Het is een bak-, lees- en studieboek in één.'

De toekomst van brood

Bij de presentatie maakte Harrie Leijten, oud-hoofdredacteur Bakkerswereld, zich zorgen over de toekomst van het brood. Hij vroeg zich af hoe zijn vijf maanden oude kleinzoon in de toekomst tegen het brood aankijkt. 'Zal hij, als



Ineke Berentschot is trots op *Nachtbrood*. Daarin beschrijft ze op heldere wijze de achtergronden van goed brood en er staan 60 recepten in van 22 verschillende bakkers.

Foto: Harrie Leijten

hij opa's leeftijd van nu heeft bereikt, nog wel brood eten?' Leijten schetste het belang van het brood in de samenleving door de eeuwen heen en citeerde uit de catechismus van Weissenburg, de 8ste eeuw: 'Wat de mens nodig heeft voor het leven hier op aarde, is samengevat in het woord brood.'

Maar brood is geen vanzelfsprekendheid meer, aldus Leijten. 'Ooit was het: 'Uw bakker uw dokter' en stond op een uithangbord bij de bakker de tekst: 'Volkoren is beter dan genezen.'

Nu mankeert er ineens van alles aan het brood als we de inhoud van boeken als de Voedselzandloper en Broodbuik moeten geloven. 'Patty Brard riep onlangs dat ze weer in de Playboy wil. Omdat volgens haar de kilo's bij haar eraf vliegen, want ze eet geen tarweproducten meer.' Leijten zegt zijn abonnement op Playboy op.

De titel *Nachtbrood* verwijst niet naar het werk van de bakker, maar naar het werk van het deeg: 'De nacht als symbool van de tijd dat een deeg staat 'te geworden', zoals Berentschot dat zo mooi omschrijft. Brood zoals het moet zijn: puur, eerlijk, lekker en voedzaam. Gewoon goed brood! 'De bakkers die in dit boek aan het

woord komen, kunnen de uitdaging van goed brood bakken aan. Zij delen het vakmanschap en de passie via dit boek met andere broodbakkers. 'Dat maakt *Nachtbrood* tot óns boek', aldus Leijten. 'Dit boek inspireert de bakkers tot het bakken van goed brood.'

Dappere vrouw

Marie Louise Schipper, redacteur bij de Volkskrant en lid van het Volkskeukenteam, noemde Ineke 'een dappere vrouw.' 'In deze tijd van ontleding een boek schrijven is één ding, met een boek komen over brood is gedurfd.' Ook zij verwees naar het imago van het brood op dit moment. 'Toen ik onlangs mijn tanden tijdens de lunch in een boterham zette, keek een collega mij vol afschuw aan. Alsof ik een fles bier leegklokte, en plein publiek om kwart over negen 's ochtends. 'Eet jij brood', vroeg zij. Weet je wel dat je daar dik van wordt?' Schipper noemt dit 'het grootste misverstand van de afgelopen tijd.'

'De zoektocht naar het terugvinden van goed brood, maakt *Nachtbrood* zo leuk', aldus Schipper. 'Met dit boek ga je hunkeren naar de smaak van vroeger.'

Broodmissionarissen

Nachtbrood wil het pure en het goede van het brood terugbrengen. Gewoon, terwijl het zo ongewoon lijkt: goed brood. In die zin noemde Ineke Berentschot de bakkers die in het boek aan het woord komen broodmissionarissen.

Het hardcoverboek telt 142 pagina's, is mooi, overzichtelijk opgemaakt en omvat tal van foto's. '*Nachtbrood*' (ISBN 9789491728082) kost €19,95 en is verkrijgbaar bij alle online verkooppunten en diverse kookboekwinkels.