

Z

ZELFGEMAAKT
Broodbakkers van
Het Lokaal



**Niet gist, maar
moederdeeg
zorgt voor
het rijzen**



Carel Elsenburg (links) en Paolo Sebastiani.

FOTO'S RUUD VAN DER GRAAF



Bij het ophalen van zijn kind na een speelafpraak bracht Carel Elsenburg (39) een zelfgebakken desembrood mee. Deed hij wel vaker spontaan als hij bij mensen langsging. Maar Paolo Sebastiani (50) nam het anders in ontvangst door direct een stuk af te snijden en met volle aandacht te proeven. Carel weet het nog: "Er gebeurde iets bij hem. Ik zag het. En herkende het." Op zijn beurt toverde Paolo een weckpot met kappertjes van de keukenplank. Zelf geplukt in de tuin van zijn familie op Sicilië en ingelegd in zout. Nu was het de ander die proefde. "Ik kreeg vlekken in mijn nek van opwinding. Dat kappertje smaakte goddelijk. Op dat moment voelde ik: Paolo en ik worden geraakt door hetzelfde." Een jaar later begon Carel een eigen bakkerij. Na een carrière als chef en patissier wilde hij zich verdiepen in één product:

desembrood. Steeds vaker werkte Paolo bij hem, om in 2017 mede-eigenaar te worden.

Het tweetal zit in de zon voor streekwinkel Het Lokaal in Amersfoort waar hun bakkerij is gevestigd. Ze hebben net geroken aan het verveine-plantje dat de winter toch maar mooi heeft overleefd. Nee, dat kruidje gaat niet in het brood, wel ligt het ter decoratie op de patisserie. Net als de eetbare viooltjes ernaast. "Hebben we lekkere olijven op de kop getikt, dan móeten we daarmee brood maken. Heeft collega Marieke de graansoort 'emmer' meegenomen bij de molenaar uit haar geboortedorp, dan móét dat ergens in verwerkt." En zo is ook patisserie het assortiment binnengeslopen. Met een Engadiner notentaart, wortelcake en citroenmerenguetaartje met citroenen rechtstreeks van een Siciliaanse boer.

Maar desembrood blijft de basis. Om te rijzen wordt geen gist toegevoegd, maar moederdeeg (dit is de desem of zuurdesem). Deze pap van meel en water moet minimaal drie uur rijpen, fermenteren, waarbij melkzuurbacteriën en wilde gisten met elkaar aan het werk gaan. Nadat een kleine hoeveelheid is toegevoegd aan het brooddeeg moet dit 20 tot 24 uur rijzen voordat het de oven in kan. Carel

kijkt naar luchtbelletjes die verschijnen en verdwijnen in de witte emmer met daarin zijn moederdeeg: "Het is een complex proces. Het is wild, minder controleerbaar dan gist. Na de Tweede Wereldoorlog vond men dat niemand meer honger mocht hebben. Er moest snel en goedkoop brood geproduceerd worden, zo werd massaal gist gebruikt." Nu de belangstelling voor gezond en smaakvol voedsel toeneemt, is ook desembrood bezig aan een opmars.

Ze hebben intussen zes medewerkers in dienst en leveren aan 35 restaurants. Vorig jaar deden ze mee aan de Nationale Zuurdesembroodproeverij. Carel stopte twee broden in z'n rugzak en ging per trein naar Amsterdam om ze af te geven voor de test. Het bleef stil, tot op een zaterdagochtend een klant de winkel binnenstapte en 'de twee Eerste Prijs-broden' bestelde. Trots zijn ze, zeker, maar desembrood is vooral een mooi oerproduct. Het vraagt om aandacht en rust. Paolo: "Het blijft proberen en proeven. We hebben zoveel broden verprutst voordat we hier waren."

Meer informatie:
www.elsenburg-sebastiani.nl

Het beste desembrood

De Amersfoortse broodbakkers Carel Elsenburg en Paolo Sebastiani wonnen vorig jaar de Nationale Zuurdesembroodproeverij.

TEKST LOUËL DE JONG