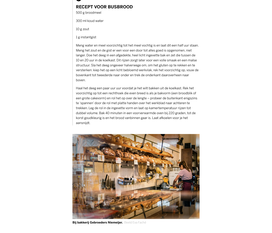

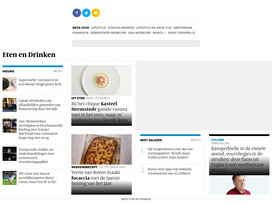

REPORTAGE BAKKERIJ NIEMEIJER

Bakker Issa Niemeijer is gefascineerd door het innerlijk leven van brooddeeg

Bakker Issa Niemeijer van bakkerij Gebroeders Niemeijer in Amsterdam. Beeld Eva Faché

Bakker Issa Niemeijer is een radicaal ambachtsman die álles met de hand doet. Maar ook iemand die zijn werkproces tot in de kleinste gasbelletjes analyseert. Hij schreef *Een boek over brood*, dat vandaag verschijnt. ‘Om iets goed te leren maken, moet je snappen wat er binnenin gebeurt.’

Hiske Versprille 8 september 2020, 18:45

Het is iets na half vijf in de ochtend in het verstilde centrum van Amsterdam, nevel ligt als een lakentje over de grachten. Op de Nieuwendijk, een straat die overdag niet om aan te zien is door de gribus van growshops, T-shirts en dildo’s, zie je ’s nachts ineens hoe mooi de gevels eigenlijk zijn. Issa Niemeijer, een jongensachtige man met een pienter gezicht en kastanjebruin haar, heeft er zojuist de oven van zijn bakkerij opgestookt. Hij zet zijn espressokopje zachtjes neer, rekt zich kort uit… en begint te hóllen.

‘Ik heb eens…’ roept hij van achter uit de krappe kelderkeuken, bij de grote rijskasten waar broden als struisvogeleieren in een broedmachine liggen te wachten, ‘…een stappenteller…’ (nu draaft hij naar de andere kant, waar hij een plaat ongebakken croissants uit de koeling haalt), ‘…laten meelopen.’ Niemeijer vliegt in vier grote stappen de trap op naar de winkel, waar hij een mand pakt. Dan opent hij de grote Franse oven, wacht tot het brullende geluid is weggestorven en haalt er ratelend met een soort brancard – een schieter – een lading zuurdesembrood uit. Een ogenblik kijkt de bakker zijn bezoek triomfantelijk aan. ‘Het bleek dat ik hier op een ochtend makkelijk meer dan een halve marathon loop!’

Niemeijer en zijn bakkers maken elke dag het hele assortiment met de hand. Beeld Eva Faché

Nee, het is geen haast, verbetert hij. Haast is verkeerd, dat doet je brood geen goed. ‘Maar je moet wel aanpoten, er is weinig romantisch aan.’ De schappen boven zijn nu nog helemaal leeg. Niemeijer en zijn bakkers maken elke dag het hele assortiment met de hand: niet alleen bijna twintig soorten verschillende gist- en desembroden en -broodjes, maar ook de in de hele stad beroemde croissants, de taartjes, *canelés*, macarons en meer. Hier en daar wat welgemikte suiker, flinterdun uitgewalste koude boter, chocolade of fruit, maar hoofdzakelijk toch gewoon: steengemalen Frans tarwemeel, in de meest uiteenlopende verschijningsvormen.

Wat is brood?

Brood wordt gemaakt van water, gemalen graan en gist. Gluten is een eiwit dat, eenmaal nat, een elastische, draderige structuur vormt. Tarwemeel bevat veel gluten, maar er zit ook een beetje gluten in spelt, rogge en gort. Het zetmeel in het graan wordt door het enzym amylase omgezet in suiker. Gist (dat kan zowel kweekgist zijn als wilde gist uit desem) zet die suiker weer om in koolstofdioxide. Het gas wordt gevangen in de glutenstructuur, waardoor het brood zich vult met kleine belletjes. Brood is dus eigenlijk een gebakken schuim. Bij het bakken zwelt het brood door de hitte nog meer op en kleurt het bruin door de karamellisatie van de suikers.

Issa Niemeijer groeide op in een gezin waar veel werd gelezen en nagedacht – zijn ouders zijn psycholoog en antropoloog, zelf studeerde hij sociologie en filosofie. ‘Maar we aten thuis ook altijd goed, en ik wilde als kind al dingen máken – begrijpen hoe ze werkten in plaats van een recept volgen.’ Als volwassene bakte hij aanvankelijk in een piepklein oventje. Hij was verbaasd hoe lekker zijn baguettes werden met als hulpmiddelen slechts een tuintegel om de bodem van een steenoven na te bootsen en een plantenspuit om de boel wat te bevochtigen. Hij kocht een betere oven en ging in de leer bij bakkers in binnen- en buitenland.

Beeld Eva Faché

‘Ik heb daar veel geleerd. Maar ik merkte ook dat veruit de meeste praktijken in het bakkersvak berusten op traditie en gewoonte, niet op het doorzien van het proces. En ik wilde weten wat er ín het brood gebeurde, wat de invloed was van verschillende ingrediënten, van tijd, temperatuur en techniek. Ik las jarenlang alles wat los en vast zat.’ De bakkerij, nu twaalf jaar open, was een idee van zijn broer Marco – vandaar ook de naam ‘Gebroeders Niemeijer’ – die na drie jaar meewerken voor het documentairevak koos. Issa bleef bakker. ‘De eerste paar jaar werkte ik 120 uur per week. Nu heb ik een geweldig team en is de infrastructuur verbeterd; in het begin moet dat zich nog helemaal vormen.’

Beeld Eva Faché

Om zes uur sluit bakker Jean aan, een lange Fransman die al net zo snel en doelgericht door de beperkte ruimte slalomt als Issa. ‘Ik heb vaak Franse bakkers of leerlingen, want mijn werkwijze van alles met de hand doen en brood langzaam laten rijzen is in Frankrijk veel gebruikelijker dan hier – al is de lange, koude narijs die ik gebruik eigenlijk meer Amerikaans. De Nederlandse bakkerij is superefficiënt: hard en machinaal kneden; warm en kort rijzen; allerlei manieren om snel veel broden tegelijk te kunnen maken die ook nog prachtig constant van kwaliteit zijn. Dat is op zich natuurlijk prima, maar dat gestandaardiseerde werken heeft een prijs: je levert veel smaak in, moet allerlei toevoegingen doen. Onze producten hebben een grilliger maakproces en zien er daarom soms de ene dag ook net iets anders uit dan de andere. Maar dat risico neem ik graag, omdat mijn prioriteit ligt bij de smaak. En de klanten accepteren ook dat een croissantje vandaag misschien net iets minder krom is dan gisteren, omdat de kwaliteit over het geheel genomen gewoon hoger is.’

Beeld Eva Faché

Beeld Eva Faché

Niemeijer was in zijn hoofd al jaren bezig met het boek dat hij zélf graag had gehad toen hij begon met bakken. Het bevat een twintigtal recepten, van verschillende soorten baguettes en desem-, volkoren- en roggebrood tot pizza, stol en het Joodse vlechtbrood challa. Maar het grootste deel van het boek behandelt uitgebreid het innerlijk leven van een deeg: de werking van verschillende soorten meel, de ontwikkeling van gluten, het in leven houden van desem en de beste soort gist (neem instant, zegt Issa), en het belang van temperatuur, rijs en rust. Met illustraties wordt stap voor stap de techniek getoond om het brood goed te vormen en zo in te snijden dat er een mooie *grigne* ontstaat: de knapperige korst op de plek waar het brood tijdens het bakken openbreekt. Waar andere bakboeken steevast benadrukken dat het recept beslist op de letter moet worden gevolgd voor het gewenste resultaat, raadt Niemeijer thuisbakkers aan te experimenteren, goed zelf op te letten hoe hun deeg zich gedraagt, en recepten naar eigen smaak en situatie aan te passen.

Beeld Eva Faché

Op de Nieuwendijk is het ondertussen licht geworden. In de winkel wordt een celloconcert opgezet en de deur gaat open voor de klanten, die direct een keurige rij vormen. Beneden begint Niemeijer aan de baguettes voor morgen: vierhonderd stuks, met de hand gesneden, gewogen en gevormd. 'Ik krijg er nooit genoeg van, van die baguettes', zegt hij. 'Brood is zo'n bijzonder product, omdat het echt een eigen ontwikkeling meemaakt die je als bakker vooral goed moet faciliteren. En elke dag is anders, elke piepkleine keuze die je maakt, beïnvloedt het proces en de uitkomst. Ik denk dat ik daar nooit helemaal klaar mee ben.'

> Issa Niemeijer-Brown: *Een boek over brood*. Brandt; 240 pagina's; € 30,-.

> **RECEPT VOOR BUSBROOD**
>
> 500 g broodmeel
>
> 300 ml koud water
>
> 10 g zout
>
> 1 g instantgist
>
> Meng water en meel voorzichtig tot het meel vochtig is en laat dit een half uur staan. Meng het zout en de gist er een voor een door tot alles goed is opgenomen, niet langer. Doe het deeg in een afgedekte, heel licht ingevette bak en zet die tussen de 10 en 20 uur in de koelkast. Dit rijzen zorgt later voor een volle smaak en een malse structuur. Sla het deeg ongeveer halverwege om, om het gluten op te rekken en te versterken: kiep het op een licht bebloemd werkvlak, rek het voorzichtig op, vouw de bovenkant tot tweederde naar onder en trek de onderkant daaroverheen naar boven.
>
> Haal het deeg een paar uur uur voordat je het wilt bakken uit de koelkast. Rek het voorzichtig op tot een rechthoek die even breed is als je bakvorm (een broodblik of een grote cakevorm) en rol het op over de lengte – probeer de buitenkant enigszins te 'spannen' door de rol met platte handen over het werkblad naar achteren te trekken. Leg de rol in de ingevette vorm en laat op kamertemperatuur rijzen tot dubbel volume. Bak 40 minuten in een voorverwarmde oven bij 220 graden, tot de korst goudkleurig is en het brood vanbinnen gaar is. Laat afkoelen voor je het aansnijdt.

Bij bakkerij Gebroeders Niemeijer. Beeld Eva Faché

MEER OVER LIFESTYLE ETEN EN DRINKEN LIFESTYLE EN VRIJE TIJD AMSTERDAM FRANKRIJK GEBROEDERS NIEMEIJER ISSA NIEMEIJER MARCO – HISKE VERSPRILLE

Eten en Drinken

NIEUWS MEER >

Supersnelle 'coronatest-in-een-doosje' krijgt groen licht

Lokale overheden zijn afhankelijker geworden van financiering door het Rijk

Live: Medewerkers overlegden in beschermende kleding met Trump | Wachttijd voor coronatest loopt nog niet terug

Trump trekt stekker uit onderhandelingen over economisch stimuleringspakket

PSV stunt met komst wereldkampioen Mario Götze, maar hoe fit is hij?

UIT ETEN HISKE VERSPRILLE
Bij het chique **Kasteel Heemstede** gooide corona roet in het eten, maar ze verdienen een tweede kans

WEEKENDRECEPT YVETTE VAN BOVEN
Yvette van Boven maakt **focaccia** met de laatste honing van het jaar

BEST GELEZEN MEER >

1 Vijf zorgverleners over die ene coronapatiënt: 'Ik heb staan huilen achter mijn masker'

2 Bonus voor Ajax-top ondanks coronasteun van 4,5 miljoen

COLUMN
ONNO KLEYN
Kamperfoelie in de zwoele avond, vuurvliegjes in de struiken: deze fiano uit Puglia is een mediterrane droom

MEER ETEN EN DRINKEN

Wilt u belangrijke informatie delen met de Volkskrant?

Tip hier onze journalisten

Algemeen
Contact met de Volkskrant
Privacystatement
Abonnementsvoorwaarden
Gebruiksvoorwaarden
Cookiebeleid
Cookie-instellingen
Colofon

Service
Klantenservice
Mijn account
Vakantieservice
Adverteren
Losse verkoop

Meer de Volkskrant
Abonneren
Nieuwsbrieven
Digitale krant
Webwinkel
Inclusief
RSS-feeds
Facebook
Twitter
Android apps
iOS apps

Navigeer
Columnisten
Recensies
De Volkskeuken
Archief

Op alle verhalen van de Volkskrant rust uiteraard copyright. Linken kan altijd, eventueel met de intro van het stuk erboven.
Wil je tekst overnemen of een video(fragment), foto of illustratie gebruiken, mail dan naar copyright@volkskrant.nl.
© 2020 DPG Media B.V. - alle rechten voorbehouden