



BROOD BAKKEN IN VLAANDEREN



Aquila Pixels - Het bakken van ambachtelijk brood

Mon métier c'est un art. Et mon pain, c'est mon chef d'oeuvre .

Je maakt iets lekkers met je handen. Je begint met dingen die op zich niets voorstellen, en je maakt daar iets vitaals mee.

Ambachtelijk brood bakken is een diepgewortelde traditie. Kenmerkend voor een **warme bakker**, waar ambachtelijk brood wordt gebakken, is dat het deeg ter plaatse gemaakt en afgebakken wordt. Een ambachtelijke bakker combineert vakmanschap en passie. Het proces van brood bakken begint in de vroege uurtjes, meestal tussen middernacht en één uur 's nachts, zodat het deeg kan rijzen en gisten. De bakkerij gaat vaak al om 7 uur 's morgens open. Het brood moet gesneden kunnen worden, dus het moet op tijd afgekoeld zijn.

Sinds de jaren '40-'50 zijn ovens met stoom geïntroduceerd, waardoor het brood nog even kan 'werken' in de oven. Ook bij de gebruikte machines en materialen vond er een evolutie plaats. Zo worden kneedmachines al sinds de jaren 1920 gebruikt, een significante verandering ten opzichte van de handmatige kneedmethoden uit eerdere tijden. Daarnaast veranderde de broodconsumptie zelf ook. Na het zware donkere roggebrood van tijdens de Tweede Wereldoorlog, werd licht brood populair in onze contreien. Nu keert men terug naar dat donker brood, met een variatie aan zaden en granen, en andere baktechnieken zoals zuurdesem wat de voorloper was van bakkersgist. Die verandering weerspiegelt ook een bewustwording rond voeding en gezondheid.

Brood bakken vereist **aanpassingsvermogen**. Factoren zoals het weer en de kwaliteit van grondstoffen variëren dagelijks, wat invloed heeft op het productieproces. Zo kunnen temperatuur en vochtigheid het rijzen en kneden van het brood beïnvloeden. De voeling van de bakker met het deeg is dus belangrijk. Ook het contact met de klanten vraagt toewijding van de bakker. Daar komen sociale vaardigheden van pas. De partner van de bakker helpt vaak mee in de winkel of in de bakkerij. Een warme bakker is vaak een familiale onderneming.

De volgorde van het **bakproces** is cruciaal: eerst het brood, gevolgd door kleinere broodjes zoals pistolets en boterkoeken, en als laatste het droogbanket. **Banket** is alles wat als dessert aanzien wordt en bevat altijd suiker en boter. De volgorde van het bakken is ook strategisch: producten die het langst vers blijven, worden als eerste gebakken. Het hele proces duurt ongeveer drieënhalf tot vier uur en vereist veel handwerk.

Opmerkelijk zijn de **regionale verschillen** in het afbakken van brood. In West-Vlaanderen bijvoorbeeld wordt een krokantere korst verkozen: het brood wordt 45 minuten in een vloeroven gebakken en er wordt weinig stoom gebruikt. In de regio rond Antwerpen is het brood zachter (er wordt meer vocht betrokken in het bakproces) en daardoor ook iets langer houdbaar. Wat wel overal hetzelfde is, is het **rijsproces** dat in verschillende stappen gebeurt: na het maken van het deeg is er de '**kuiprijs**'. Die rijs kreeg zijn naam omdat het deeg in een kuip gemaakt werd en daar bleef liggen voor de eerste rijperiode. Na de kuiprijs volgt de '**bolrijs**', het opmaken (of vormen) van het deeg zodat de vorm van het bakresultaat zoveel mogelijk overeenkomt met de gewenste vorm en ten slotte de '**narijs**' van meer dan een uur. Maar ook met andere landen zijn er verschillen. Zo ligt het zoutgehalte in België lager dan in de omliggende landen.

Ambachtelijke bakkers zijn niet enkel te vinden in warme bakkerijen, er bestaan ook **Belgische en Europese kampioenschappen** waar ze hun kennis en kunde kunnen etaleren. Tijdens zo een wedstrijd krijgen ze de opdracht om een heel gamma aan broden, pistolets en banket te bakken. Ze worden beoordeeld op kwaliteit, maar ook op uitvoering. Zo moeten ze een sierstuk kunnen maken, dat volledig bestaat uit

brood.

De ambacht van brood bakken wordt onder andere doorgegeven in bakkerijen. Maar vanaf de jaren '50 hebben ook scholen zich aanzienlijk ontwikkeld, beginnend met praktijkgericht leren via leercontracten tot de oprichting van gespecialiseerde bakkerijscholen in steden zoals Brussel, Brugge, en Antwerpen in de jaren '60. Deze groei heeft geleid tot een breder en diverser aanbod van opleidingen. Tegenwoordig is er een opmerkelijke toename van vrouwelijke studenten binnen deze bakkersopleidingen. De nadruk in de bakkerijscholen ligt op ambachtelijk en kleinschalig werken, wat groeiende waardering kent in de hedendaagse maatschappij.

De bakkersgemeenschap wordt tenslotte vertegenwoordigd door organisaties zoals '*Bakkers Vlaanderen*'. Zulke organisaties, voortgekomen uit historische bakkersbonden en gilden, bieden een platform voor samenwerking, kennisdeling en het vieren van het ambacht.

**Deze tekst kwam tot stand met behulp van Jef Van Der Moeren, Robert Inghelram en Edwin Gesquiere.*



INZENDER

Jef Van Der Moeren
Bakkerijmuseum



LOCATIE

Vlaanderen



THEMA

Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

[#eten](#)



PERSISTENTE URL

<http://ichdata.be/ARK:80717/ce233f20-a9d4-4dc0-ba22-34ea1bba8a5f>