





Hazelnoot uit het bos

Voor 6 personen: 350 g lobbige room, 160 g water, 150 g suiker, 8 g bladgelatine, 100 g eidooiers, 60 g hazelnootpasta uit Piémonte, 3 hazelnoten, 5 cl houtgel (bereid door een extract te trekken van gebrand hout en te binden met gelcrema), 5 cl hazelnootgel, chocoladecrumble.

Voor het fluweel: 200 g witte chocolade, 100 g cacaoboter, 1 el zwarte kleurstof.

Klop de eidooiers los in de planeetmenger, bereid ondertussen een siroop van het water en de suiker en giet de hete siroop al kloppend bij de eidooiers. Voeg de geweekte gelatine toe en klop volledig koud. Meng de hazelnootpasta met de geslagen room en spatel voorzichtig door de sabayon. Smeer de massa dun uit in een kader van 40x60 cm en vries aan. Smelt de ingrediënten voor het fluweel, giet in een pistool en spuit de sabayon fluweel af. Snijd in vierkanten, dek enkele plekken af met ringetjes en spuit nogmaals af. Werk af met dopjes van beide gels, wat crumble en geraspte hazelnoot.

alles over Suiker

Zoet is één van de basismaken en ongetwijfeld de meest begeerde. De liefde voor zoet zit bij alle levende wezens genetisch ingebakken. Moedermelk is zoet, de bloemen verleiden de bijen met zoet. Wie zoet zegt, zegt suiker. En wie suiker zegt, zegt meer dan zoet alleen. Zowel de pâtisserie als de keuken zouden niet zonder suiker kunnen, want naast zoetkracht heeft suiker ook technische functies.



De eerste suiker waarmee de mens kennismaakte, zal ongetwijfeld honing zijn geweest. Deze stof, door bijen verzameld om de winter door te komen, bestaat grotendeels uit glucose, fructose en een beetje water. Wanneer we van die drie moleculen één molecuul maken, krijgen we sacharose. De behoefte aan suiker is veel groter dan de bijtjes kunnen produceren, vandaar dat de mensheid al eeuwen geleden op zoek ging naar een volwaardig alternatief. Toen Alexander de Grote 2.300 jaar geleden zijn troepen tot aan de rivier de Indus had gebracht, meldde zijn generaal Nearchos dat er een soort riet groeide waaruit de plaatselijke bevolking zonder hulp van bijen “honing” won. Op dat moment maakte de westerse wereld voor het eerst kennis met suiker, een historische stap. Al snel gingen Indiase en Arabische kooplieden deze suiker naar Europa transporteren. Maar omdat zelf verbouwen aantrekkelijker was dan maandenlange kameeltochten, verspreidde het suikerriet zich in rap tempo over Perzië en Noord-Afrika. Ook in het door Moren overheerste Andalusië ging men tot de aanplant over. Op dat moment was suiker in Europa nog een zeer schaars en duur product, bestemd voor de happy few. Het gewone volk maakte er nog geen kennis mee. Dat veranderde bij de kruistochten. Toen de eerste kruisvaarders het Arabisch gebied



het ook.” De proeverij is lang en machtig, we worden verplicht om alle variaties te degusteren. Intussen krijgen we nog meer uitleg. Zoals dat je maïsmeel niet met tarwemeel moet vergelijken, er zitten geen gluten in. Gelukkig maar, want onze magen staan al op springen.



Als u dit verhaal leest, komt u wellicht tot de conclusie dat dit bezoek vol humor zat. Inderdaad moesten we wel eens heimelijk glimlachen, maar dat neemt niet weg dat we enorm veel respect hebben voor Juan Mari. Hij strijdt tegen de grootmachten en wil het erfgoed van zijn voorvaders beschermen. Dat gebeurt soms op leven en dood, zo horen we. Tijdens het bewind van Franco waren de molenaars verplicht om maïs van de regering te kopen. Juan Mari en andere molenaars uit de regio gingen toen 's nachts klandestien malen, met het risico om het leven te eindigen met een kogel in de kop. Franco vernietigde voor straf veel molens, dat is de reden dat er nog zo weinig zijn. Aan wie levert de molenaar zijn meel? *“Aan bakkerijen die ik zelf uitkies, alleen aan bakkers die kwaliteit begrijpen. Maar ook lever ik aan enkele befaamde restaurants. Zo wil driesterrenchef Eneko Atxa alleen maar met mijn meel werken.”* Om zo te overleven, moet niet simpel zijn? *“Dat is ook zo. Toen ik de molen wilde restaureren, mocht ik op geen cent subsidie rekenen. En om mensen naar hier te laten komen, moest ik zelf de bus betalen. Ach, het maakt me allemaal niet uit. Kwaliteit moet er blijven, die is vitaal voor de toekomst van de wereld. Daar kan geen investering tegenaan.”*



Molino Errotobarri
Barrio Ergoien 56 – Gamiz Fika
T 0034 655 723 588





Beemsterknoflookbrood

“Als jurylid in de finale van Smaak 2010 ontdekte ik de Beemsterknoflook en was direct verkocht. Hier moest en zou ik een brood mee maken! Hoewel het een prachtbrood is, is het ook lastig om te maken. Knoflook werkt namelijk negatief op de gluten in je deeg. Wacht dus echt tot de allerlaatste minuut met het toevoegen van de knoflookpulp en doe dit heel voorzichtig. Doe je het eerder of te snel, dan verslapt je deeg. Je draait dan alles stuk wat je aan gluten hebt opgebouwd.”

Ingrediënten: 450 g tarwebloem, 50 g roggebloem, 10 g zeezout, 100 g tarwedeseem, 75 g roggedeseem, 275 g water, 50 g Bresc Beemsterknoflook puree.

Bereken de watertemperatuur zoals beschreven staat in het boek en meng alle ingrediënten voor het deeg, behalve de knoflook. Kneed nog 4 minuten in de planeetmenger en zorg ervoor dat de deegtemperatuur uitkomt op 27°C. Draai er de knoflook door op stand 1 of beter nog met de hand en doe dit uiterst voorzichtig. Geef het deeg een bulkrijs van 90 minuten en verdeel vervolgens in langwerpige ciabatta's. Geef het deeg een narijs van 60 minuten bij een omgevingstemperatuur van 31°C en laat de voorverwarmde oven kort stomen. Bak het brood (afhankelijk van het type oven) 25 minuten op 220°C.

