

AKKRUMER BROK VAN BAKKERIJ MARTEN BOONSTRA

Een onbekende koek mét een overheerlijke smaak

Kun je een geheimpje bewaren? Wij zijn zoetekauwen eersteklas en bezoekjes aan bakkers dienen wij dus eigenlijk te vermijden. Ware het niet dat wij zo nu en dan een uitzondering maken. Zo stappen wij op een prachtige herfstochtend de bakkerij binnen van Marten Boonstra te Akkrum. Want die heerlijke Akkrumer Brok verdient toch echt een groter podium!



Onze wekkers waren vriendelijk voor ons deze ochtend, wat niet altijd het geval is bij een bezoek aan een bakker. De bakkers in de bakkerij hoeven echter een stuk minder vroeg op te staan dan dit vroeger het geval was. "We hanteren lange rijsplassen binnen de bakkerij. Dit betekent dat we vaak in de ochtend al beginnen met een bepaald bakproces, welke we later op de dag of de volgende ochtend afmaken. Zo hoeven de jongens in de bakkerij niet zo vroeg te beginnen", legt Marten uit.

DE 'NIEUWE' BAKKER

Deze manier van werken voor hem en zijn collega's is een bewuste keuze geweest van Marten. Want 'bakker zijn' heeft een grote invloed op het sociale leven van iemand. Waar het merendeel van de bakkers vroeger midden in de nacht in de weer was met brood bakken, kan dat vandaag de dag anders. "Ik heb een veel beter leven dan mijn vader destijds had", zo vertelt Marten.

Niet alleen de werktijden, maar ook de manier van werken verandert. "Hoe beter je jouw visie voor ogen hebt, hoe succesvoller je wordt. Het is belangrijk om in te spelen op trends mét bijvoorbeeld haverspeltkoeken of mueslirepen, maar ook om echte producten aan te bieden. Gezonde producten die zo vers mogelijk zijn. We maken bovendien ook al onze producten zelf!"

TIEN GENERATIES

Het mag met recht bijzonder worden genoemd dat de familie Boonstra al tien generaties lang brood, banket en ander lekkers bakt en maakt. "Voor zover dit terug te vinden is, was in 1687 de eerste bakker actief binnen onze familie. Op een gegeven moment waren er zelfs zeven bakkerijen die gerund werden door een Boonstra. Mijn pake en zijn zes broers waren namelijk allemaal bakker."

Het bakkersbloed kruipt waar het niet gaan kan en Marten en zijn broer Roel volgden dan ook hun vader op. "Wij zijn op dit moment de enige bakkers binnen onze familie. Of ik al een opvolger heb? Daar houd ik mij eerlijk gezegd niet zo mee bezig. Ik heb twee dochters, maar het is geen must dat zij het overnemen." Marten vervolgt: "Het is sowieso heel anders dan vroeger. Ik groeide op boven de bakkerij en kwam er dan ook veel. Mijn dochters komen zo nu en dan wel in de bakkerij, maar groeien er niet op."

DRUKTE VAN JEWELSTE

Het zijn dan allicht niet Marten zijn dochters die toetreden tot de bakkerswereld, maar er zijn vast en zeker genoeg anderen die het

wel ambiëren. Het is namelijk een drukte van jewelste op de werkvloer in Bakkerij Boonstra. De bakkerij, die je in kunt kijken vanuit de winkel, is een werkplek voor een flink aantal enthousiaste bakkers (in spé). Waar een jongedame druk in de weer is met taarten maken, is weer een ander bezig met het bakken van pepernoten.

Wij banen ons een weg door de prachtige bakkerij en kijken toe hoe Marten het deeg verwerkt tot de Akkrumer Brok. Terwijl de bakkers om ons heen grappen en grollen uithalen, leren wij van alles over de Akkrumer koek. Zo vertelt Marten ons dat de koek net niet helemaal gaar wordt gebakken en wordt gemaakt met onder andere basterdsuiker, boter, meel en speculaaskruiden. Het precieze recept? "Dat is natuurlijk geheim, dat snap je ook", vertelt Marten lachend.

Het geheim van de bakker kunnen wij dus niet delen, maar het bakproces wel. Zo'n 72 kilo deeg wordt in gedeeltes afgewogen, waarna er grote rollen van worden gemaakt. Ongeveer zeven rollen per bakplaat. Deze rollen worden platgedrukt en vervolgens in vieren gesneden. Na ongeveer veertien minuten kunnen ze alweer uit de oven worden gehaald, waarna ze nog een poosje buiten de oven blijven liggen om af te koelen.

EEN KILOOTJE OF TWEE

Terwijl de Akkrumer Brok de oven in gaat, schuiven wij nog even aan tafel voor een kop koffie met Marten. Deze drukbezette bakker – met ook nog een roggebrea-bakkerij in Joure – oogt ontspannen en zeker van zijn zaak. Met recht wat ons betreft. De Akkrumer Brok en oranjekeok smaken ons meer dan goed én met een kilootje of twee meer verlaten wij dan ook de zaak. Hoe we dat thuis gaan verkopen aan onze partners? Iets met "hart voor de zaak"!

TEKST: HILTSJE DE VRIES

FOTO'S: TOM COEHOORN - THOMASVAER

Je vindt de bakkerij van Marten Boonstra aan de Buorren 14 te Akkrum. Bestellen via de website kan ook! Bezoek hiervoor www.broodbanket.frl

"Het geheim van de bakker kunnen wij dus niet delen, maar het bakproces wel"



Wisten
je dat?

Bakkerij Boonstra deelneemt aan het project Too Good To Go? Met de app Too Good To Go kunnen consumenten bij winkeliers een Magic Box kopen met voedingsmiddelen die op de houdbaarheidsdatum zitten en die anders weggegooid zouden worden. Medewerker Jolanda is enthousiast: "Wanneer de pakketten na sluitingstijd online gezet worden, zijn ze veelal binnen tien minuten al uitverkocht." De reacties? "Heel enthousiast. Er komen zelfs soms mensen pakketten ophalen, die ze dan vervolgens weer uitdelen aan mensen die het iets minder breed hebben."

Marten Boonstra is uitgeroepen tot Beste Echte Bakker van Friesland 2019? Deze titel wordt toegekend aan De Echte Bakker die het beste scoort in de combinatie van de winkelbeoordeling en de productkwaliteit.



Parfait van Akkrumer Brok met een crumble van speculaas

door Chef-kok Rolf van der Veer van Eetcafé Kromme Knilles te Akkrum



Crumble

1. Doe de boter samen met het zout en het suiker in een kom en mix dit 1 minuut.
2. Voeg nu de bloem de speculaaskruiden toe en kneed of mix dit geheel goed.
3. Verdeel de kruiden op een bakplaat bedekt met bakpapier en bak ze af op 170 graden in ongeveer 20 minuten.

Parfait

1. Klop de eieren samen met de dooiers en het suiker au bain-marie (luchtig).
2. Laat het mengsel daarna afkoelen tot kamertemperatuur.
3. Klop de slagroom nu met de suiker op tot vla-dikte.
4. Spatel vervolgens de eiermassa, slagroom en de fijngemalen Akkrumer Brok met een spatel door elkaar en stort het in een cakeblik.
5. Zet het nu in de vriezer zodat het ijs wordt.
6. Na twaalf uren kun je het ijs uit het blik storten en in plakken snijden.
7. Serveer met de crumble van speculaas en eventueel een toefje slagroom.

Tip: Serveer de parfait op een bordje dat even in de vriezer is geweest. De parfait smelt namelijk redelijk snel.

Krokantje van Akkrumer Brok

Voor garnering op de slagroom die je er eventueel bij serveert: Snijd 6 flinterdunne plakjes van de Brok en bak ze in de oven 5 minuten op 160 graden.

Ingrediënten voor:



Crumble

50 gr roomboter
50 gr suiker
Snufje zout
100 gr bloem
50 gr speculaaskruiden

Parfait

4 eidooiers (4x 16 ml gepasteuriseerd eigeel)
2 hele eieren (1 dl gepasteuriseerd ei)
100 gr suiker
5 dl slagroom
50 gr suiker (voor de slagroom)
125 gr fijngemalen Akkrumer Brok

Krokantje

6 flinterdunne plakjes van de Akkrumer Brok

