

De bakwereld van *Lekker Bros*



VERSCHOLEN ACHTER EEN GARAGEDEUR GAAT EEN BAKWERELD SCHUIJ. KLEIN VAN STUK, MAAR GROOT VAN KARAKTER. DE EIGENAAR VAN DEZE BAKKERIJ GENAAMD LEKKER BROS IS GAD BROS. EEN MAN MET EEN PASSIE, ZO WORDT ONS DUIDELIJK WANNEER WIJ DE WERELD VAN GAD BINNENSTAPPEN EN NIEUWSGIERIG OP ZOEK GAAN NAAR DE NOUGAT ÉN AL DIE ANDERE LEKKERNIEN.

Het is al wat later op de middag wanneer wij onze auto's parkeren voor de oprit van Gad. Midden in een normale woonwijk zien wij het bord van Lekker Bros aan de weg staan en achter dat bord ligt bakkerij Lekker Bros verscholen. Aan het einde van de oprit begint een nieuwe wereld. Een wereld van chocolade, nougat, koekjes, gebak en andere zoetigheden. Een wereld die wij met alle liefde gaan verkennen.

Het plakkaat op de garage vertelt ons dat we aan de rechterzijde de garage binnen kunnen gaan. Eenmaal de deur geopend staat Gad ons al op te wachten. Geheel voorbereid op onze komst. Dat is iets wat Gad typeert én het zegt meteen ook iets over de bakker zijn achtergrond. "Ik ben 30 jaar werkzaam geweest als bankier, maar in 2016 besloot ik dat dit niet meer was wat ik wilde. Het bankwezen was veranderd en dus besloot ik voor mezelf te beginnen."

The Bakery Institute

Gad werd niet van de ene op de andere dag bakker. "Tijdens mijn werkzaamheden voor de bank volgde ik menig cursus bij The Bakery Institute in Zaandam. Ik was er kind aan huis en had er erg veel plezier in. In Zaandam leerde ik chocolade, nougat en gebak maken en in beperkte mate maakte ik brood."

Die nougat – waar wij vandaag van komen snoepen – was niet het product waar Gad zich in eerste instantie op richtte. "Mijn vrouw – die zich bezighoudt met permacultuur en onder andere workshops geeft in weken – vroeg of ik meeding naar een markt. Ik vond dit een goed idee en bracht een plaat nougat mee. Tijdens die markt verkocht ik veel nougat en sindsdien zit het in mijn assortiment."

Smaaksensatie

Gad maakt standaard kleine hoeveelheden van bepaalde producten, maar hij experimenteert ook veel met nieuwe producten en maakt graag taarten op bestelling. "Bij het maken van mijn bonbons probeer ik geregeld nieuwe smaken uit. Zo maak ik bonbons met munt, kamille, lavendel en fruit uit de tuin van mijn vrouw. Ik experimenteer met nieuwe smaken, want ik wil je volgende keer weer kunnen verrassen."



De eigenaar van Lekker Bros doet zijn uiterste best om heerlijke producten te maken en kiest ervoor om deze zonder kleur- en smaakstoffen te maken. “Dit was in het begin best moeilijk, want veel leveranciers leveren kant-en-klare producten aan. Zo leveren ze bijvoorbeeld schuimstukken aan voor een schuimgebakje. Ik gebruik deze stukken niet, maar maak ze zelf. Alles vanaf de basis.”

Nu tijd voor nougat

Terwijl Gad vertelt vult de keuken zich met heerlijke, zoete geuren. “De basis van nougat wordt gevormd door suiker, eiwitten, poedersuiker en glucosestroop.

Hier kun je vervolgens gedroogd fruit of noten aan toevoegen.”

Suiker en glucosestroop gaan samen in een pan en deze gaat voor ongeveer een halfuur op het vuur, totdat de inhoud de 122 graden Celsius bereikt heeft. Dan gaat het mengsel, samen met de eiwitten en de overige ingrediënten in de mengmachine. “Dan is het zaak om het mengsel ‘koud te draaien’. Wanneer de 50 graden Celcius is bereikt, kan de inhoud uitgeschept en uitgerold worden op een plaat. De plaat laat ik dan staan in de bakkerij, want de nougat moet uitharden op kamertemperatuur.”

De verbouwing

Nu kan Gad de nougat onder gunstige omstandigheden bereiden, maar dit was tot vorig jaar wel anders. “Nougat, maar ook chocolade, kunnen niet goed tegen vocht. De garage was vrij vochtig, maar door de verbouwing is dit probleem verholpen.” De gehele verbouwing waar Gad het over heeft is pas gisteren afgerond. In de zomer van 2017 begon Gad met het opknappen van de garage, waarbij hij alles zelf heeft gedaan.

Van het aanleggen van de elektriciteit tot het tegelen. En de machines? “Die haal ik overal en nergens vandaan. Het eerste jaar heb ik bovendien gewerkt met

verpakkingsmateriaal van een bakkerij die was gestopt. Zo kon ik uittesten welke stijl bij mij paste.”

Proberen, experimenteren en doorzetten zijn drie woorden die Gad typeren. Zo maakte hij zijn eigen software waarin hij recepten met de kostprijs kan bijhouden en deze eenvoudig kan aanpassen. “Voor Apple bestond er nog niet zo’n programma en dus heb ik –met de kennis die ik vroeger heb opgedaan – zelf de software geschreven. Nu kan ik eenvoudig de kostprijs berekenen van bijvoorbeeld gebak.”

Zelfbeheersing niet te koop

Gad hoopt de komende vijftien jaar nog veel mensen te kunnen verblijden met de heerlijkheden uit de bakkerij. “Ik verkoop er alleen geen zelfbeheersing bij”, vertelt hij met een glimlach. Deze oorspronkelijke bankier maakt dankzij zijn carrièreswitch de consument blij, maar ook zichzelf. Hij kan zijn passie beoefenen en vindt het prima om dit alleen te doen. “Ik heb gezien hoe het mis kan gaan bij grote bedrijven vanuit mijn functie. Nu ben ik een jaar alleen bezig en ik heb nog geen moment spijt gehad.” En wij, wij hebben geen spijt van ons bezoek aan Lekker Bros. Dankzij Gad hebben wij vandaag kennis

mogen maken met een nieuw stukje op deze aarde. Een bakwereld die klein van stuk is, maar groot van karakter.

U kunt de producten van Lekker Bros aanschaffen op de website van De Streekboer (www.destreekboer.nl), maar u kunt ook even langs wippen bij de bakkerij van Gad.

Zuiderveldstraat 33, 8501 KA Joure
06 83517432, www.lekkerbros.nl

TEKST: HILTSJE DE VRIES

FOTO'S: THOMASVAER - TOM COEHOORN





DESSERT MET NOUGAT

Krokante nougat

- Rol de nougat met de deegroller dun uit tussen bakpapier.
- Steek dit met behulp van een steker uit in de gewenste vorm
- Droog de stukjes nougat nu ongeveer 12 uur op 70 graden in een oven tot ze krokant zijn.

Parfait van nougat

- Snijd de nougat in kleine blokjes en bewaar apart.
- Klop de eidooier met de helft van de suiker luchtig en bewaar in de koeling.
- Klop nu de slagroom tot yoghurtdikte en bewaar dit in de koeling.
- Klop nu het eiwit met de rest van de suiker op tot stevige pieken.
- Meng nu met een spatel de eidooier met de slagroom tot een gladde massa.
- Meng nu met een spatel het eiwit erdoor. Doe dit in twee keer, want u wilt zo veel mogelijk lucht behouden.
- Meng nu rustig de gesneden nougat door het mengsel.
- Vul tot slot de gewenste vorm en vries dit in.

Sinaasappelsaus

- Meng alles, behalve de eidooier, met elkaar en breng aan de kook.
- Voeg nu de eidooier toe en verwarm tot 80 graden terwijl u constant blijft roeren.
- Stort de massa nu in een koude bak en bewaar in de koeling.

Krokante honing

- Meng alle ingrediënten, behalve de baking soda, in een ruime pan en verwarm tot 160 graden.
- Voeg nu de baking soda toe. Roer goed door en stort het mengsel meteen op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Laat nu goed opstijven en breek in stukken.
- Bewaar in een luchtdichte bak.



*Chef-kok Marten Haga
van Zuiver Joure te Joure.*

INGREDIËNTEN:

VOOR 6 PERSONEN:

KROKANTE NOUGAT

250 GRAM SOFT NOUGAT VAN LEKKER BROS

PARFAIT VAN NOUGAT

250 GRAM HARDE NOUGAT VAN LEKKER BROS

110 GRAM EIDOOIER

130 GRAM EIWIT

150 GRAM SUIKER

750 GRAM SLAGROOM

SINAASAPPELSAUS

250 GRAM MELK

250 GRAM SLAGROOM

125 GRAM SUIKER

100 GRAM EIDOOIER

RASP VAN 2 SINAASAPPELS

KROKANTE HONING

415 GRAM SUIKER

175 GRAM AHORNSIROOP

75 GRAM HONING

70 GRAM WATER

18 GRAM BAKING SODA