

Water als goede en voordelige broodverbeteraar

Silowacht zet in op verse desems en aromavoordegen

Silowacht verzorgt in de bakkerij alle processen tot aan de deegkneder. Dit jaar zet het stevig in op verse en stabiele desems-culturen (fermenteren) en verse aromavoordegen (aromatiseren). Met zelfgemaakte voordegen kan de bakker op zijn deeg meer water toevoegen, de beste broodverbeteraar volgens Silowacht.

DOOR ANNE MIEKE RAVENSHORST

De naam van het bedrijf doet iets anders vermoeden dan wat erachter schuilgaat: Silowacht. Het bouwen en onderhouden van (meel)silos is nog altijd één van de kerntaken, maar het bedrijf is gespecialiseerd in veel meer. 'Eigenlijk zijn wij er voor alle processen die voorafgaan aan het kneden', legt Koen Mac Kenzie, baktechnisch verkoopadviseur van Silowacht uit.

Silowacht, dat het hoofdkantoor in Zwolle heeft maar landelijk actief is, is ontstaan als servicebedrijf van siloinstallaties voor diverse sectoren, waaronder de bakkerij. Vandaaruit is onder meer de inrichting

van bakkerijen ontstaan, zoals automatisering, grondstofdosering en service en onderhoud. Dat doet het bedrijf in zowel het industriële-, midden- als kleinbedrijf.

Diosna en IsernHäger

Sinds tweeënhalf jaar werkt Silowacht samen met de samensmelting Diosna en IsernHäger (Dough-Experts) op het gebied van voordegen en desemstarters. Uitgangspunt is dat de bakker het proces vanaf de basis (weer) in de vingers krijgt, waarbij hij zelf kan sturen op het eigen karakter van zijn assortiment en tegelijkertijd de processen in zijn bakkerij volledig beheerst.

Water is daarbij de beste en goedkoopste broodverbeteraar. De verse aromavoordegen zorgen voor

de smaken die de bakker aan zijn brood wil meegeven. De desemstarters die Silowacht levert via Diosna/IsernHäger, zorgen voor een constante kwaliteit van het brood.

Mac Kenzie: 'De verse desemstarters die we in pakjes van een halve kilo voor de ambachtelijke bakkerij leveren, hebben een constante kwaliteit. Dat is wat je als bakker wilt. En dat is ook wat de consument wil. Als ik naar de bakker ga, verwacht ik dat het brood dat ik gisteren kocht, vandaag precies zo smaakt. De bakker kan zijn eigen receptuur en toevoegingen gebruiken en zijn assortiment zo eigenheid meegeven, een eigen ziel. Dan heb je ook een verhaal te vertellen. Dat verhaal wordt steeds belangrijker, dat maakt jou uniek.'

Conceptmatige strategieën

Silowacht denkt samen met partner Diosna/IsernHäger conceptmatige strategieën uit op het gebied van bakkerij-inrichting en vaktechniek. Voor de verse aromavoordegen biedt het bedrijf:

- apparatuur
- startculturen
- receptideeën
- laboratoriumondersteuning
- service (technische en bak-ondersteuning)

Constante factor

Voor het maken van constante desems zijn, net zoals voor brood dat wordt gemaakt met bakkergist, een constant vertrekpunt en proces noodzakelijk voor een constant eindproduct, zegt Mac Kenzie. 'Wij bieden verse startculturen volgens de reïncultuurmethode. Deze starters bevatten een gegarandeerde hoeveelheid bacteriën met specifieke eigenschappen.'

Deze starters zijn te verkrijgen in rogge, tarwe en spelt en zijn 100 procent biologisch gecertificeerd. Er zijn twaalf standaardvarianten waaruit de bakker kan kiezen. Voor de industrie worden vloeibare geleverd.

Laboratoriumproeven

De desemstarters zijn in het laboratorium van IsernHäger gedurende tweeënhalf jaar gekozen uit diverse culturen en getest op stabiliteit. 'Het zijn reïnculturen. Ze moeten tegen een stootje kunnen en dezelfde eigenschappen behouden', aldus Mac Kenzie. 'Dat heeft ook weer met die kwaliteit te maken. Vaak zie je nu dat het proces van de desemculturen aan



Op de Bakkersvak in Gorinchem gaf Koen Mac Kenzie (r) uitleg over de aromaketels. Foto: Fotobureau Roel Dijkstra

de spontaniteit wordt overgelaten; dan krijg je geen constante kwaliteit. Gist is ook gestandaardiseerd. Waarom zou je dat met desem dan niet doen?

De bakker kan behalve met de desems ook een heel eigen karakter aan zijn brood meegeven als hij gebruikmaakt van kookstukken en aromavoordegen. Water speelt daarin een belangrijke rol: het is voor Silowacht het beste en goedkoopste verbetermiddel dat er is en voorkomt overbodige etikettering (clean label).

Kook- en aromastukken

Brood dat wordt gemaakt op basis van waterbinding, heeft minder broodverbeteraar nodig, is mals en heeft een goede beet. Afhankelijk van de soorten granen en zaden en het gemaakte brood, worden de zaden met anderhalf, twee of tweeënhalf deel water gemengd. Onder invloed van roeren en verwarmen wordt het water gebonden. Hierdoor onttrekken de granen en zaden het water niet aan het brood en droogt het brood niet uit. Er wordt juist extra water aan het deeg toegevoegd, in een gebonden vorm.

Bij het proces van kook- en aromastukken wordt het water optimaal in het zetmeel van de granen opgenomen; zetmeel houdt het water vast. Het brood krijgt de smaak van het aromavoordeg en blijft mals dankzij het water. Mac Kenzie: 'Voor een volkorendeeg kan dat zelfs oplopen tot 85 procent water in plaats van 68 procent. Gemiddeld genomen kan er op deze manier 8 tot 25 procent meer water in het

deeg worden verwerkt.'

Door te kiezen voor zelfgemaakte aromavoordegen, kan de bakker broodsoorten maken op basis van meer watertoepassing, met het accent op natuurlijke processen en aroma's. Verder kan hij zijn granen optimaal gebruiken, unieke producten met een eigen ziel ontwikkelen, smaakprofielen kiezen en positioneren. En het biedt nieuwe marketingmogelijkheden voor de

opkomende millenniumgeneratie. En niet te vergeten, het vak wordt er nog mooier van.

Prijsvoordeel

Het gebruik van aroma- en kookstukken levert de bakker ook een prijsvoordeel op. Dit kan volgens Silowacht oplopen tot wel 50 procent reductie op de grondstoffenkostprijs. Mac Kenzie: 'Dit voordeel geldt tevens voor het zelf produceren van de verse desems, dat pakt zelfs nog hoger uit.'

Inmiddels werken diverse grote en kleine bakkers met de desems en aromadegen, ook gerenommeerde ondernemers die al jaren gewend zijn zelf hun desemculturen te kweken en aromavoordegen te maken. Mac Kenzie: 'Zij zien het voordeel in van de constante kwaliteit die onze culturen en aromastarters opleveren, want ook zij zijn op zoek naar die constante factor. Deze culturen raak je ook niet kwijt; ze liggen opgeslagen in de databank van IsernHäger in Duitsland.'

Een andere service die Silowacht op dat gebied levert, is het opslaan van de eigen desemcultuur van de bakker. Hij stuurt zijn cultuur op, die wordt nauwkeurig geanalyseerd en opgeslagen in de databank van IsernHäger. Mocht er in de bakkerij iets misgaan met de moederdesem, dan kan de oorspronkelijke variant bij IsernHäger worden opgevraagd. ●



Het aromastuk wordt met de desem op de bloem toegevoegd (foto boven). Met de verse desemstarter (pondspak hiernaast) heeft de bakker altijd een constante desemcultuur in huis. Foto's: Silowacht



Tweedaagse over kookstukken

Bakkers die brood willen bereiden met een natuurlijke, langere versheid en malsheid, een zachtere krum en betere smaak, kunnen zich laten scholen bij het Bakery Institute in Zaandam. Medio oktober 2018 wordt hier de tweedaagse cursus Kookstukken gegeven. Silowacht levert hiervoor input en aromastukken. Het bedrijf vindt aansluitend onderwijs van belang bij innovatie. Bakkers kunnen er aan de slag met kookstukken en aromastukken.