

Mooi meel

Deel van het geheim van de homemade burgers van La Place is het broodje. Van op en top biologisch meel. Beter kan een burger zich niet wensen.

TEKST NICOLE WILLEMSE FOTOGRAFIE ROB VAN DER VET STYLING LAURA JONGENEEL

Is er iets eenvoudiger dan een bergje bloem? Meel is meel, denk je al gauw. Raoul Schyns niet. Hij is molenaar van de Commandeursmolen in het Limburgse Mechelen. De jongste telg van vijf generaties molenaars en leverancier van de biologische tarwebloem voor La Place. Tarwe, malen en bloem: het is een vak apart, weet de molenaar.

ALLESOMVATTENDE TARWEKORREL

De tarwe van de Commandeursmolen komt 'uit de regio', het gebied rondom Maastricht met een actieradius tot de Flevopolder, Aken en de Belgische Ardennen. Molenaar Schyns mengt drie verschillende tarwesoorten, om een zo constant mogelijke kwaliteit te leveren. De ene graanoogst is immers de andere niet en het ene gebied heeft meer zon, het andere meer regen;

het is allemaal van invloed.

Dat de tarwe biologisch is, betekent dat er geen bestrijdingsmiddelen of extra toevoegingen worden gebruikt. Het graan mag in eigen tempo rijpen. Of eigenlijk: het moet het allemaal zelf doen. Hulpmiddelen als kunstmest en stikstof leveren doorgaans niet alleen een hogere tarwe-opbrengst per hectare op, maar zorgen ook voor meer eiwit in de korrel. Dat eiwit staat weer garant voor goede bakeigenschappen van het meel. Het maakt de structuur van brood luchtiger. Brood, gebakken van biologische tarwekorrels zonder die extra eiwitkracht, wordt compacter. Of, volgens molenaar Schyns: 'het krijgt extra karakter'. Stevig brood dus.

ZWARE MOLENSTENEN

Soms wordt bloem gebleekt, om het witter te laten lijken. De molenaar vindt dat onzin. 'Bloem is helemaal niet zo wit van zichzelf. Ik wil geen lucht verkopen, en ook geen halve waarheden. Wij richten ons zoveel mogelijk op de natuur, daarom is biologische bloem van onze molen iets geler.' Schyns maalt het tarwe tussen molenstenen van de al sinds de middeleeuwen werkende watermolen. Hij boogt op kennis die al generaties lang wordt doorgegeven. 'Je bent een goede molenaar als je een koppel stenen goed kunt opbouwen. Het lijkt simpel, en als je het weet, is er niks aan. Maar het doet me nog altijd deugd als ik zie dat het mooi loopt.'

Geeft biologische tarwebloem het brood al iets extra's, biologische tarwe die wordt gemalen tussen molenstenen doet er nog een scheepje bovenop. 'De uitmaling is crèmiger, wat het broodje dat ervan gebakken wordt z'n specifieke kruimstructuur geeft. Het is smaakvoller.' Leg daar een hamburger (of seizoensgroente) op en je hebt een burger vol karakter. Dat bijt!

Meer informatie: www.commandeursmolen.nl

Zie pagina 19 voor de nieuwe homemade burger van La Place.

