

Bakker Ivan speelt met driehoeken van deeg

MORTSEL - Meetkunde ligt aan de basis van de nieuwe carnavalskoek. Karnamor was lang op zoek naar een broertje voor de 'Lobbeskoek', een creatie van Bakkerij De Castro, een spel van bladerdeeg, abrikozenjam en amandeldeeg, een koek om van te houden. Voorzitter van Karnamor, Kevin van Asch, trok naar 'Het Broodatelier' en de vereniging kreeg een koek van lekker bladerdeeg en een koek van zanddeeg. Bakker Ivan Meersman creëerde een steekvorm, rolde deeg, tekende een patroon en versneed alles tot een nieuwe, lekkere smaak- en kleurencombinatie. De kleuren van Mortsel zijn nooit ver weg. Het nieuwe, ambachtelijke product vertelt een oud verhaal.



Kennen jullie het werkwoord 'toeren' uit het vakjargon van de bakker? Als jullie gaan toeren, maken jullie vast een ritje, niet? De bakker maakt dan bladerdeeg of 'getoerde' deeg. Dat wil zeggen dat het deeg bestaat uit een laag vet op een laag deeg. Achtereenvolgens vouw je het deeg dicht en begin je het uit te walsen. Het spel van boter, deeg, vouwen en uitwalsen noemt men toeren.

Bladerdeeg wordt gemaakt door een lap deeg te maken van meel, water en boter. Hierin worden stukjes boter gelegd. De lap wordt om deze boter heen gevouwen, wordt uitgerold tot een rechthoekig vlak dat driemaal zo lang als breed is en vervolgens in drieën gevouwen tot een vierkant. Hierdoor worden meerdere lagen deeg en boter verkregen. In de koeling komt het deeg tot rust. Tot tweemaal wordt het uitgerold tot een rechthoek en opnieuw gevouwen en te rusten gelegd. Uiteindelijk wordt het deeg uitgerold tot de gewenste vorm en vaak van kleine gaatjes voorzien, zodat de lucht tijdens het bakproces kan ontsnappen.

Onbereid bladerdeeg is taai. Tijdens het bakproces smelten de laagjes vetstof in het deeg. Het water uit de vetstof verdampt en veroorzaakt luchtophopingen tussen de deeglagen. De deeglagen verharden tegelijkertijd en behouden zo hun 'opgeblazen' vorm. Dit geeft gebakken bladerdeeg zijn luchtige karakter en zo wordt het een beetje gebakken lucht. Deze fijne laagjes vind je terug in onze koek.

Met de rechthoekige vorm gaat Ivan aan de slag. Vaardige handen snijden diagonalen door het deeg. Een driehoek wordt de basis van de carnavalskoek, een knipoog naar de 'steek' van de prins. Onze bakker wil geen overschotten in zijn bakproces.

De steek is een driekantige hoed. De naam ervan is waarschijnlijk te verklaren door de punten die uitsteken. Rond 1700 ging men de hoed aan drie kanten opslaan en zo ontstond de 'tricorné' of driekantige steek. Alleen door de elite gedragen, om zich te onderscheiden van de lagere standen die gewone hoeden droegen. Deze driekantige steek vinden we terug in de 'K' van de carnavalsvereniging. De inkepingen in het deeg doen de rest en zorgen voor het benenspel voor de elfde letter van ons alfabet.

Onze bakker verdient hier alle lof, maar pauwenveren prikken nu eenmaal op prinsenhoeden. Met vier geverfde veren onderscheidt

prins carnaval zich van zijn 'raadsleden'. Ze zijn getooid in de narrenkleuren rood, geel en groen. Geel en rood vinden we terug in het bladerdeeg, de banketbakkersroom en de noordkrieken, de kleuren van Mortsel.



Boterkoekjes, speculaasjes en gevulde koeken zijn voorbeelden van producten uit boterdeeg. Boterdeeg is de verzamelnaam voor een aantal soorten deeg die erg op elkaar lijken. Ze worden namelijk allemaal gemaakt van vrijwel dezelfde grondstoffen. Boter, suiker en bloem komen in ieder geval in boterdeeg voor. In boterdeeg moet officieel boter verwerkt zijn. Toch noemt de bakker deeg waarin margarine zit, ook boterdeeg. Hij mag deze koekjes echter niet als zodanig verkopen (bron: Nederlands Bakkerijmuseum).

Boterdeeg kan bij het verwerken worden gespoten met een spuitzak of worden uitgerold. Na het uitrollen worden ze dan gesneden of uitgestoken met een steker. Bakker Ivan ontwierp een nieuwe steekvorm. Creëerde hij zo een Mortsel's k'tje naar analogie met het Antwerpse handje? Ook hier speelt hij met kleuren van vanille, een lichtgele, kristallijne poeder met karakteristieke naar vanille ruikende geur. De stof vormt het hoofdbestanddeel van vanille, een

smaakstof afkomstig uit de vruchten van de orchideeën uit het plantengeslacht Vanilla. Het zanddeeg laat zich honderdmaal uitrollen en is erg dankbaar. De steekvorm zorgt voor het K-patroon. In de bakkerij horen geen overschotten. Ons nieuwe product is evenwichtig. Pareltjes abrikozenjam geven een knipoog naar de oude Lobbeskoek.



Foto's: © Ronny Mullens

Tekst: Dirk Brentjens