# Kerststol

## van ambachtelijke perfectie



4290

Op onze zoektocht naar de perfecte kerststol zijn we bij Bakkerij Niemeijer waar de tijd lijkt stil te staan als het gaat om het vervaardigen van ambachtelijk brood en viennoiserie. Het is een mooie plek om te ontsnappen aan een wereld waar fabrieksbrood de nieuwe maatstaf lijkt te zijn. Issa Niemeijer is autodidact. Alles heeft hij zichzelf geleerd, wat resulteert in een bakkerij waar de oorspronkelijke Franse technieken nieuw leven werden ingeblazen en waar het assortiment bestaat uit alles wat Issa zelf lekker vindt. Zijn smaak bepaalt. Issa ontdekte zijn liefde voor het bakken al redelijk vroeg, thuis werd hij via Italiaanse en Franse familie en vrienden meegevoerd in de tradities van het bakken. Deze tradities en respect voor de pure smaken nam hij mee naar zijn eigen bakkerij die in 2008 het daglicht zag. De bakkerij heeft een open karakter, achter in de open kelder zie je Issa met zijn team van links naar rechts vliegen om de bakkerij continu van vers brood te voorzien. Voorin bevindt zich de oorspronkelijke bakkerij. Op een kleine verhoging in de zaak is een plek ontstaan om alle heerlijkheden die vers uit de bakkerij komen meteen te nuttigen. Waarom wachten als de heerlijke geuren je bij de voordeur al tegenmoet komen? Issa is een visionair die geen concessies doet aan de kwaliteit van zijn ingrediënten. Om het beste brood te maken heb je de beste ingrediënten nodig en waar mogelijk het liefst ook nog biologisch. Issa creëert de recepten voor zijn bakkerij allemaal zelf. *"Alles moet eigen blijven"*, zegt hij, *"ik wil het gevoel behouden van een echte bakker te zijn en een plek creëren waar klanten worden behandeld en aangesproken alsof ze morgen weer terugkomen."* Issa wil zijn identiteit duidelijk stellen en graag onderscheidend zijn, maar in een wereld waar men de smaak van echt brood niet meer kent –en er dus ook geen waarde meer aan durft toe te kennen– voorwaar geen makkelijke opgave. Noem hem een pionier en zijn ogen lichten op. Hij heeft de juiste balans gevonden in zijn bakkerij. Een plek waar tradities en techniek hand in hand gaan, waar alles op de juiste manier wordt gedaan, maar toch alle besluiten met betrekking tot het ambacht intuïtief worden genomen. Issa heeft de ambitie om klein te blijven en wil niet meer bakken dan hij met de hand kan produceren. Een man met een missie en een plek waar deeg niet gekneed maar gemengd wordt en waar de broodstructuur wordt verkregen door het gebruik van de techniek autolyse. Zo ook voor de kerststol. Liefde, tijd en geduld vormen naast de topingrediënten wel de belangrijkste factoren voor dit ambachtelijke, verloren gewaande product.

Gebroeders Niemeijer
Nieuwendijk 35 – Amsterdam
T 0031 20 7076752
www.gebroedersniemeijer.nl

## *Receptuur voor de kerststol*

***Voor de zelfgemaakte amandelspijs:*** **350 g witte amandelen, 250 g automatensuiker, 2 eieren, zestes en sap van 2 limoenen.**
***Voor de mix van gedroogd fruit:*** **200 g krenten, 700 g witte en bruine Sultana rozijnen, 100 g gesneden gedroogde vijgen, zestes van 2 sinaasappels, 150 g bruine rum.**
***Voor het voordeeg:*** **250 g bloem T55, 250 g koude melk, 7 g instant gist.**
***Voor de kerststol:*** **200 g geroosterde witte amandelen, 750 g bloem T65, 40 g suiker, voordeeg, 75 g koude melk, 165 g koud water, 135 g ei, 20 g zout, 10 g instant gist, 200 g boter, 10 g kaneelpoeder Verstegen, mix van gedroogd fruit, zelfgemaakte amandelspijs.**

Rooster voor de amandelspijs de amandelen goudbruin in de oven van 160°C en laat afkoelen. Vermaal de amandelen kort in de keukenmachine, voeg de suiker, het sap van 1 limoen en 1 ei toe. Gebruik de resterende ingrediënten om de spijs op smaak te brengen en het ei om de spijs kneedbaar te maken. Laat de spijs minimaal 1 week rusten in een luchtdichte bewaardoos. Meng voor het voordeeg de bloem en de melk tot een homogene massa, laat 30 minuten rusten, voeg de gist toe en laat 1 nacht rusten op een koele plek. Rooster voor de stol de amandelen goudbruin in de oven. Meng de bloem, de suiker, het voordeeg, de melk, het water en de eieren tot een deeg en laat 20 minuten rusten. Meng eerst het zout en daarna de gist onder het deeg en kneed 3 minuten met de deeghaak of 10 minuten met de hand. De glutenstructuur moet ontwikkeld zijn, maar nog niet helemaal. Meng nu de boter onder het deeg. Voeg het kaneelpoeder, gedroogd fruit en als laatste de amandelen toe. Laat het deeg 1 uur afgedekt rijzen, sla het deeg om en laat vervolgens weer 1 uur rijzen. Verdeel het deeg in porties van 450 gram, vorm er bollen van en laat enkele minuten rusten. Vorm voor de vulling de amandelspijs in pillen van 100 gram en 15 cm lang. Vorm het brooddeeg om de amandelspijs en laat ze rusten in de couche, een doek om brood op te laten rusten. Dek de broden af met plasticfolie, laat rijzen op kamertemperatuur en reserveer 1 nacht in de koelkast. Bak de broden in de voorverwarmde oven van minimaal 225°C op een stenen vloer en blaas er wat stoom in. Verlaag de temperatuur tot 200°C, laat nog enkele minuten bakken en verlaag de temperatuur tot 170°c op het moment dat het brood begint te kleuren. Bak de broden in 40 tot 45 minuten af tot er een krokante korst ontstaat, de kleur goudbruin en de binnenkant gaar is. Werk de stol af met poedersuiker.