



# BOEK TOP

*Elke maand verschijnen er talloze boeken over ondernemen, voeding, brood, en banket op de Nederlandse markt. Bakkers in bedrijf kiest er steeds drie uit.*

Michelle de Koning

## Een boek over brood

Issa Niemeijer-Brown

De liefde voor het vak spat ervanaf. Van het vroege bakken in zijn jeugd tot de eerste broden die hij in een mini-oven elke zaterdagochtend bakte voor een delicatessenwinkel in de buurt; het ging bij Issa Niemeijer-Brown eigenlijk altijd om het proces. Zijn zoektocht naar de ideale manier van brood maken beschrijft hij uitgebreid in 'Een boek over brood'. "Dit boek is anders dan alle andere bakboeken", waarschuwt hij de lezer nog voor de inhoudsopgave. Hij wil je eerst vertrouwd maken met deeg, dan aan de hand van een paar recepten laten zien wat er mogelijk is, om je tot slot alle recepten los te leren laten, zodat je jouw eigen brood kunt gaan maken.

Afkomstig uit een familie met Franse en Italiaanse banden, groeide Niemeijer op in een traditie van thuisbakken en waardering voor kwaliteit en eenvoud. Hij koos voor het bakkersvak nadat hij eerst cum laude afstudeerde als socioloog aan de UvA. Niemeijer is nog altijd gastdocent voor de colleges over culinaire wetenschappen en gastronomie binnen het honours-programma van het Amsterdam University College. Ook verschijnt hij regelmatig in de media als (kritisch) expert bij onder meer de Keuringsdienst van Waarde en 24Kitchen. Ruim tien jaar geleden begon hij in Amsterdam zijn eigen bakkerij: de Gebroeders Niemeijer, (zie ook pag. 14 en verder).

Wat gebeurt er in een deeg, en de zoektocht naar pure smaken, om die twee uitgangspunten lijkt zijn werk en daarmee zijn brood te draaien. In zijn boek neemt hij de lezer mee aan de hand van een basismethode, via een uitleg over de volgorde waarop je ingrediënten toevoegt (en waarom) naar apparatuur, rusten, omslaan en vormen. Voor ervaren bakkers zal lang niet alle informatie nieuw zijn, maar Niemeijers werkwijze en gedachtegangen bieden mogelijk wel een nieuwe kijk op de eigen producten en processen.

Zeker in het begin van het boek schrijft Niemeijer met veel nostalgie over brood en de bakker.

In mijn ogen haast te veel, want de moderne tijd heeft ook mooie dingen te bieden. Gelukkig is hij zich daar ook bewust van. Alles bij elkaar is het heerlijk om te lezen dat Niemeijer dit werk doet omdat hij er zo gelukkig van wordt. En dat zegt hij niet alleen, dat voel je aan de manier waarop hij over brood en het maken ervan vertelt. Dat is misschien wel de kern, zo zegt hij zelf: hij is gaan bakken vanwege zijn interesse in het vak en de ingrediënten, en door zijn passie voor lekker brood.

'Een boek over brood' is een boek om te lezen en daarna met passie mee aan de slag te gaan. Met de recepten uit het boek, of met je eigen werk. Want dit boek laat zien dat met liefde je werk doen het grootste goed is.

een boek  
over  
brood



Prijs: € 30,00 | ISBN: 9789493095335

Al deze boeken zijn te koop bij Bazarow, de online boekhandel die meer dan 1,5 miljoen titels binnen 24 uur kan leveren.

**Bazarow.**  
Voor boeken én schrijvers

## Historisch Bakboek BROOD

Manon Henzen

Het Historisch Bakboek BROOD is een vlot toegankelijk digitaal bakboek met heerlijke broodrecepten uit bijna 4.000 jaar geschiedenis. Auteur Manon Henzen maakt een tijdreis van Mesopotamische platbroden uit circa 1750 voor Christus tot perfecte Parijse croissants uit het begin van de twintigste eeuw. Onderweg passeren onder meer Romeins spelbrood, middeleeuws walnootbrood, ringbroodjes uit de renaissance, saffraanbroodjes en wafels uit de Gouden Eeuw en krakelingen uit de negentiende eeuw.

Dit bakboek is geschreven voor nieuwsgierige bakkers en bakgrage geschiedenisliehebbers. Naast vijftien historische broodrecepten, geeft het bakboek informatie over bakgeschiedenis en stap-voor-stap uitleg over baktechnieken.

Het Historisch Bakboek is geïllustreerd met historische afbeeldingen uit binnen- en buitenland die de geschiedenis van brood nog levendiger maken.

DOWNLOAD HET BOEK OP:  
[EETVERLEDEN.NL/ACADEMIE/  
HISTORISCH-BAKBOEK](https://eetverleden.nl/academie/historisch-bakboek)



Prijs: € 9,95

## Taart ende Koeck

Maartje Borst

Geheel in de trend van het moment schrijft Maartje Borst dit vegan bakboek. Steeds meer mensen gaan – deels – over op een plantaardige eetwijze en dan kan de hoek met 'taart ende koeck' natuurlijk niet achterblijven. Borst experimenteert al vanaf haar twaalfde volop met plantaardige voeding en heeft zich in de loop der jaren ontwikkeld tot vegan chef, met patisserie als specialiteit. 'Koffie ende Koeck' is haar vegan lunchspot in Amsterdam. Daar bewijst zij al jaren dat vegan taarten, cakes en koekjes minstens zo lekker zijn als oma's ouderwetse appeltaart. In dit boek laat ze thuisbakkers zien hoe makkelijk het is om dierlijke producten weg te laten zonder vervolgens rare bakbenodigdheden als kilo's cashew met kokosolie nodig te hebben. Met dit boek maak je met simpele, slimme en natuurlijke ingrediënten luchtige en smeuïge cakes, chocotaarten en klassieke koekjes. En hoewel het boek bedoeld is voor thuisbakkers, kunnen professionele bakkers die een (deels) veganistisch assortiment overwegen hier zeker wat van opsteken.



[WWW.TAARTENDEKOECK.NL](https://www.taartendekoeck.nl)

Prijs: € 29,99  
ISBN: 9789021577166