

Brabantsche Worstenbroodjes BV vernieuwt streekproduct

Bakker Remco Beekman zet in op vele varianten

Het begon als hobby maar groeide uit tot een bedrijf met twee bakkerijen en 22 collega's. Remco Beekman zet met Brabantsche Worstenbroodjes BV in op varianten van het streekproduct.

DOOR RIA BESSELING

Bakker Beekman startte met een goede vriend met het maken van worstenbroodjes voor vrienden en familie. 'Wij deden een hele avond over vijftig worstenbroodjes. Het kruiden van het gehakt deden wij zelf en de worstenbroodjes maakten wij volledig met de hand. Wij kregen steeds

meer bestellingen en vanuit deze uit de hand gelopen hobby heb ik een kleine bakkerij in winkelcentrum Boschveld in Den Bosch kunnen openen en vervolgens bakkerij De Meester in Vught overgenomen'.

Inmiddels werkt de jonge ondernemer vanuit twee bakkerijen met 22 collega's. 'Wij maken de worstenbroodjes nog altijd met de hand en onze receptuur voor het gehakt is nog altijd keilekker. Het maken van am-

bachtelijke worstenbroodjes is niet alleen een lekkernij, maar ook een dankbaar product. Het roept vaak warme herinneringen op. Dit jaar verwacht ik meer dan 500.000 worstenbroodjes te maken', vertelt hij.

Voor iedere smaak

Het bedrijf Brabantse Worstenbroodjes BV maakt worstenbroodjes voor iedere smaak of dieet. Het bedrijf blijft trouw aan de Brabantse smaak en brengt worstenbroodjes met verschillende vullingen. Beekman: 'Het populairst is het traditionele Brabantsche worstenbroodje, gevuld met varkens- en rundergehakt en gekruid zoals vroeger. De Pietertjes zijn mini-worstenbroodjes, vernoemd naar mijn goede vriend Pietje

met wie ik het avontuur ooit startte. Pietje was niet zo groot, vandaar de naam Pietertjes'.

De Meesterlijke worstenbroodjes zijn bereid met roomboterdeeg en fijn gekruid varkensgehakt. Het product is 100 procent biologisch en bereid met ingrediënten uit de directe omgeving van Den Bosch. De Kalfs worstenbroodjes zijn gevuld met kalfsgehakt voor halal eters, maar natuurlijk ook voor niet-halal eters geschikt. Kip worstenbroodjes hebben gehakt van zachte kippen-dijen en Sambal worstenbroodjes zijn de pittige variant. Dit is mijn favoriet. Ik eet er minimaal drie op een dag als we deze bakken', lacht Beekman. Het bedrijf levert maatwerk met worstenbroodjes volgens recept van de klanten. 'Zo maken wij worstenbroodjes volgens eigen recept van enkele slagers en poeliers. Ook lactosevrije en gluten-vrije worstenbroodjes zitten in het assortiment.'

Experimenteren

De bakker probeert niet per se een assortiment worstenbroodjes met jaarrond thema's te verzinnen. 'Nee, als een moment of product zich leent voor een worstenbroodje, dan ga ik er mee experimenteren. Ook luister ik goed naar de vragen van onze klanten. Zo kan een volgend experiment best eens een worstenbroodje van bruin brood zijn. Maar het moet geen verplichting zijn om steeds iets nieuws te proberen.

Eerder maakte ik een Italiaans worstenbroodje. Dit was geen succes, waarschijnlijk omdat het te ver weg bleek van een Brabants worstenbroodje. Mijn zoontje vond dit worstenbroodje overigens heerlijk! En wat wordt het volgende worstenbroodje? 'Naast asperges mag je me ook voor truffel 's nachts wakker maken. Dus wie weet, komt er wel een truffelworstenbroodje. Of een wor-



Een medewerker haalt de worstenbroodjes uit de oven.

Foto's: Marjon Zijlstra Fotografie



Dit jaar verwacht het bedrijf ruim 500.000 stuks worstenbroodjes in allerlei varianten te maken.



Eigenaar Remco Beekman



Vele handen maken licht werk. De worstenbroodjes worden nog altijd met de hand gemaakt.

stenbroodje met bruinbrood. Maar er komt zeker binnen enkele weken een vegetarisch worstenbroodje.’

Aspergeworstenbroodje

Het aspergeworstenbroodje is de laatste smaakinnovatie van de bakker. Deze variant is tot 24 juni te koop bij aspergekwekers en boederijwinkels in Brabant.

‘Ik ben dol op de smaak van het witte goud. Die wilde ik graag combineren met het gekruide gehakt

van ons worstenbrood. Door het contact met aspergekweker Erik Verhoeven werd ik alleen maar enthousiaster en meer gedreven om samen het perfecte aspergeworstenbroodje maken.’

Het is best lastig om de juiste smaak naar boven te halen. ‘Zo moet de asperge in het worstenbroodje knokken om boven de vlees- en kruidensmaak uit te komen. Maar door alles uit de asperge te halen, lukt dat. Zo gebruiken we

kookvocht, gekookte asperges en verse asperges en smaakt en ruikt het product echt naar asperge. Er zit meer dan 30 procent asperge in de vulling.’

Voor het uitwerken van ideeën denkt Remco Beekman allereerst na over het eindresultaat dat hij wil bereiken. ‘Hoe gaat het worstenbroodje eruit zien? Welke smaak wil ik creëren? Hoe goed is het product straks werkbaar in de bakkerij? Vervolgens ga ik experimenteren.

Online verkopen en landelijk bezorgen

Brabantsche Worstenbroodjes BV verkoopt het assortiment online en bezorgt door heel Nederland. Er wordt ook direct uit de oven vanuit de bakkerij verkocht. ‘Verder leveren wij aan horecabedrijven, cateringbedrijven, verenigingen, supermarkten, tankstations en evenementen. Wij bieden ook promotie- en presentatiematerialen, zoals flyers, servetten, zakjes, posters, een Brabantse warmhoudvitruine of een volledige marktkraam.’

RECEPTUUR

Recept voor ongeveer 100 worstenbroodjes

Deeg

3000	gram	bloem
90	gram	vers gist
1500	gram	melk
60	gram	zout
300	gram	boter/margarine

Gehakt (basisrecept)

4000	gram	varkensgehakt
20	gram	zwarte peper
80	gram	gehaktkruiden met zout
100	gram	paneermeel
100	gram	ei

Bereiding deeg:

Meng in een deegmenger de bloem, zout, boter en deel van de (lauwe) melk. Voeg na 2 minuten het gist toe en laat het deeg 8 minuten snel mengen. Voeg tussendoor het laatste deel van de melk toe. Stort het deeg op een met bloem bestuift werkblad en verdeel in stukken van 1350 gram. Dek het deeg af en laat het 10-15 minuten rusten. Verdeel het vervolgens in kleine bolletjes van 45 gram. Dek de bolletjes af met folie of een theedoek. Na 10-15 minuten beginnen met invouwen.

Bereiding worstenbroodje:

Meng het gehakt met de eieren en de kruiden. Voeg net zoveel paneermeel toe tot het een stevig mengsel is. Verdeel het gehakt in worstjes van 45-50 gram. Rol het deeg ovaal uit en leg er het worstje op. Vouw nu eerst de uiteinden over het worstje heen en vouw dan de rest van het deeg over het worstje heen. Knijp met twee vingers de naad goed dicht en rol het broodje nog over het werkblad tot het mooi rond is. Leg de broodjes op een met bakpapier beklede bakplaat en dek ze af met folie en laat ze nog 30 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 250°C. Klop een ei los met wat zout en bestrijk hiermee de broodjes. Bak de worstenbroodjes in circa 12 minuten gaar en goudbruin.



Met zorg worden de broodjes afgestreken.



De receptuur voor het gehakt is 'keilekker'.



De nieuwste variant met asperge.

Soms doe ik wel meer dan twintig pogingen om tot het gewenste eindresultaat te komen. Ook werk ik vaak samen met specialisten. Zo is het aspergeworstenbroodje een samenwerking met aspergekwekerij Verhoeven in Cromvoirt en maakten wij een Noble worstenbroodje - met een spannende combinatie van onder andere paling, kalfsgehakt, amandel en hoisinsaus - samen met sterchef Edwin Kats van restaurant Noble.’

Werkbaar

Beekman ervaart dat hij van alles kan verzinnen om het worstenbroodje mee te vullen, ‘maar het moet wel werkbaar zijn voor onze bakkers. De gehaktmix moet niet te zacht en ook niet te stijf zijn. Ik merk ook telkens dat ik met natuurproducten werk. We moeten altijd scherp blijven op de receptuur. Gehakt kan soms vetter zijn en bloem kan het ene seizoen anders werken dan het andere.’

Hij werkt samen met een slager die meedenkt over hoe het bedrijf de best werkbaar gehaktstaafjes kan creëren. Ook de bloemleverancier komt regelmatig langs.

‘Als wij goed brooddeeg hebben en goede pilletjes gehakt, dan is het eindresultaat bijna altijd mooi. Wij bakken onze worstenbroodjes direct op de plaat. De wat vettere varianten bakken wij op bakpapier.’●