

Nina Bakery

Het stressvrije pitabrood

Tijdens de EFFF 2010 koos onze redactie unaniem het pitabrood van Nina Bakery tot het meest innovatieve en smaakvolle product van de beurs. Het won daarmee de prestigieuze Maastrichter Star Award. Bij het woord pita denkt men al snel aan een droog broodje dat vooral 's nachts wordt genuttigd na de nodige versnaperingen. In het Israëlische Haifa ontdekken we dat dit een grote belediging is.



Voordat we ons op het brood gaan richten en zien hoe hier op een ambachtelijke wijze in grote charges stressvrij brood wordt gebakken, willen we een enorm compliment maken aan de familie Nehmeh die ons uitgenodigde, met alle eegards omringde en trots hun Israël aan ons toonde. Door verschillende media wordt vaak een onterecht negatief beeld van dit bijzondere land gecreëerd. We reisden een week door het land, waarbij Pierre Nehmeh onze gids, tolk, chauffeur en vraagbaak was. Wat ons vooral opviel, was de enorme gastvrijheid van iedereen die we ontmoetten en een gemeenschappelijke liefde en kennis van goede ingrediënten, bereidingswijzen en seizoenen. Verschil in religie, herkomst of politieke voorkeur doen daarbij niet terzake, zolang men maar kan genieten. In de komende uitgaven zullen we enkele typische Israelische producten en bereidingswijzen aan u voorstellen. Bovendien hebben we met de familie Nehmeh afgesproken dat we binnen afzienbare tijd terugkeren om nóg meer te ontdekken. Maar goed, de belangrijke reden van ons bezoek was het brood, dus op naar Haifa.

Verlichting

Haifa is een redelijk jonge stad die vooral is gegroeid omdat het aan de kust ligt en de Engelsen hier hun havens creëerden voor de olie die vanuit Irak en Saoedi-Arabië via pijpleidingen naar hier kwam. Dat is goed te zien als we bij de bakkerij aankomen, deze ligt op een redelijk anoniem industrieterrein, pal tegen megagrote olie-opslagtanks. Die tanks vergeten we snel als we de deur van de bakkerij binnenstappen en de geuren van bloem, gist en gebakken brood onze neus binnendringen. Dit is een typisch familiebedrijf waar broers en zus samenwerken en knus hun kantoren delen. Oudste broer Pierre wil ons direct rondleiden en hoewel onze neus dat ook graag wil, duiken we eerst in de familiegeschiedenis om uiteindelijk bij de pita te belanden.

Het is vader Nasri Nehmeh die het bedrijf in 1936 haar naam gaf en de bakkerij startte. Pierre is degene die ons het verhaal emotioneel en met passie vertelt, zijn broer Mounir is degene die met humor overall een anecdote over weet. Pierre: *“Dat mijn vader bakker werd, is al af te leiden uit onze familienaam dat volgens de aramische taal brood betekent. Toen hij destijds startte, iets meer dan tien jaar vóór de vorming van het huidige Israël, was het een échte traditionele bakkerij. In Europa is brood veel meer gerezen en heeft het vaak een harde korst. Hier zijn*

de broden juist plat en zachter, zodat het ook als “bestek” kan worden gebruikt.” Het brood werd door vader en zijn bakkers handmatig gekneet en platgemaakt om vervolgens in een oven, die meer leek op een grot, te worden gebakken. Zodra het baksel plofte, ofwel souffleurde, was het gaar. U begrijpt dat deze manier van werken enorm arbeidsintensief is en bovendien heel wat brandwonden veroorzaakt. Vader was behoorlijk innovatief en wist in 1958 een geautomatiseerde oven te ontwikkelen, waarin door middel van een soort

draaischijf het brood dat gesouffleerd was automatisch vooraan kwam te liggen als het klaar is. *“Het was een mega-uitvinding, hij kon vijftien keer meer productie draaien dan voorheen! Het is logisch dat hij er patent op aanvraag en dat ook kreeg. De ontwikkeling ging echter niet zonder slag of stoot, maar toen mijn broer Mounir werd geboren, werkte de oven ineens zoals het moest. Het is dan ook niet vreemd dat Mounir verlichting betekent.”*



Zusje Nina

Zes jaar later, in 1964 om precies te zijn, is de tweede belangrijke uitvinding van Nasri een feit. Hij weet een band te ontwikkelen waarop het brood na het vormen kan rijzen, terwijl het onderweg is naar de oven. Dit in combinatie met de allereerste Winkler machine voor pitabrood die het deeg kan verdelen, zorgt ervoor dat serieuze productie niet langer een utopie is. Bakkerij Nasri Nehmeh wordt een bekende naam in zijn vakgebied. Het is enorm spijtig dat hij in 1976 op veel te jonge leeftijd komt te overlijden. Zijn zoons en dochter staan voor de moeilijke keuze: of de school afmaken en studeren of het familiebedrijf voortzetten. Pierre en Mounir besluiten om de familietraditie in stand te houden, twee andere broers kiezen een andere weg. *“Toen wij het bedrijf overnamen, stonden we voor een moeilijk beslissing. We waren in de oude stad gevestigd met weinig ruimte, maar wel met enorm veel concurrentie. Gelukkig werd het merendeel van het brood fabrieksmatig gemaakt zonder enige bezieling. Wij moesten iets verzinnen om op te vallen tussen de rest, het werd Nina Bakery naar de naam van ons zusje.”* Het opvallen deed en doet de familie door allereerst voor kwaliteit te gaan, maar daarover later meer. En door te kiezen voor een koosjere manier van werken. Koosjer werken is niet zomaar op een paar punten rekening houden met de Joodse religieuze regels, nee, het vraagt om serieuze investeringen en een uitgekende bedrijfsvoering. Om hier volop aan te voldoen, werd de bakkerij van de stad naar het industrieterrein verhuisd. *“Alle ingrediënten moeten van een koosjer bedrijf komen, een gecertificeerde rabbijn komt dagelijks de productie controleren en neemt steekproeven. Het voordeel van deze manier van werken is dat het ook voor moslims geschikt is om te eten. Wij hebben het allerstrengste Koosjere certificaat, zeker orthodoxe Joden waarderen dat enorm.”*

Verschil met de rest

Omdat er niemand anders was die op deze ambachtelijke manier grote charges kon maken volgens de strengste kwaliteitseisen, werden de meeste machines zelf gebouwd of ontwikkeld vanuit vaders gedachtengoed. Ondanks dat het even zoeken was naar de perfectie, werd deze uiteindelijk gevonden en stond de pita van Nina Bakery al snel synoniem voor kwaliteit. *“Wij werken dan wel industrieel of op grote schaal, maar zijn desondanks toch nog steeds heel ambachtelijk! Het verschil met de rest van de wereld is dat*



het proces van de anderen, van het mengen van het deeg tot aan het verpakken, 45 minuten duurt. Wij doen er veel en veel langer over. Omdat we die tijd nemen, is gist het ingrediënt dat we het minste gebruiken, zelfs nog minder dan zout. Sowieso bestaat ons brood maar uit vier ingrediënten: bloem, water, zout en gist. Als je tijd hebt, heb je ook niet meer nodig. Veel bakkers kiezen voor suiker, dat maakt dat het beter rijst en een donkere kleur krijgt tijdens het bakken. Of men kiest voor een flinke scheut olie, zodat het lekker flexibel blijft. Nogmaals, als je de tijd neemt, zijn al die extra ingrediënten niet nodig." Een ander groot verschil met de rest is dat de pita van Nina Bakery wordt ingevroren en niet wordt verpakt in de bekende gasverpakkingen. Vanwaar deze keuze? "Als je kwaliteit in een gasverpakking stopt, komt er ook kwaliteit uit. Helaas is dat maar van korte duur, wil je de pita langer bewaren dan moet je wel conserveringsmiddelen gebruiken. Dat betekent dat je uiteindelijk alleen maar de vorm hebt van een pita, van smaak is geen sprake meer. Wij shockvriezen de pita direct na het bakken en vangen daardoor alle smaak en versheid. Dat is vanzelfsprekend duurder, want tot in de keuken van de chef moet het brood bevroren blijven. Je weet dan wel dat je de allerbeste kwaliteit in huis hebt." Als we het uit de vriezer halen, hoe kunnen we het dan het beste verwerken? "Je kunt het of wel in de zak op kamertemperatuur ontdooien. Eet het dan koud. Persoonlijk kies ik er het liefste voor om het gedurende een minuut of vijf in de oven van 120°C met een beetje stoom te verwarmen. Je proeft veel meer smaken als het wat warmer is. Lichtjes getoast of gevuld uit de contactgrill geeft eveneens prachtige resultaten."

Dit is échte pita!

Pierre en Mounir zijn mensen die leven voor hun pita, het doet hen dan ook écht pijn om te zien dat pita over het algemeen wordt gezien als een droog broodje shoarma dat liefst na veel alcoholische versnaperingen gegeten wordt. "Onze pita is mooi flexibel en breekt niet als je het vult en het heeft een heerlijk geurend en smakend rullig kruim." Mounir vult Pierre aan: "Ondanks dat blijven we ons brood pita noemen, want zoals dat van ons, zo hoort échte pita te zijn. De rest van de wereld moet de naam maar veranderen," zegt hij lachend. We kunnen hen alleen maar gelijk geven, want wie deze pita proeft, zal niet meer denken aan het droge broodje shoarma. Sterker nog, het is brood dat zijn plaats in de gastronomie verdient en waarvan de mogelijkheden legio zijn.

In de bakkerij

Nu we alles weten over de pita is het moment daar om ook echt te gaan zien hoe deze gemaakt wordt. Hoewel Pierre zenuwachtig is dat we zijn geheimen wat betreft zijn perfecte pita zullen onthullen, neemt hij ons toch trots mee naar de bakkerij. "Het begint dus allemaal met vier simpele ingrediënten: bloem, water, zout en gist, meer niet. Na het kneden van dit basisdeeg krijgt het alle tijd om te fermenteren. Normaal brood wordt na het rijzen opgebeld, platgemaakt om vervolgens weer te laten rijzen en dan snel te bakken. Dat geeft stress in je deeg. Wij hebben





een lijn ontwikkeld die het gefermenteerde deeg heel rustig uitrolt waardoor je de lucht in het deeg niet kwijtraakt en het volledig stressvrij de rest van het proces ingaat.” Het uitgerolde deeg gaat onder een mal door waar het in het gewenste ronde formaat wordt gesneden. De afsnijdsel hiervan worden dus weer gebruikt voor het basisdeeg. Na het uitsteken loopt de lijn rustig door en komt het in de rijruimte terecht. Ondanks dat we niet exact mogen weten hoe lang het hierin verblijft, weten we wel dat het bij een temperatuur van 32°C en een luchtvochtigheid van 68% geschiedt. Van forceren is dus zeker geen sprake. “We nemen voor het rijzen ruim de tijd. Brood maken is tenslotte net als wijn maken: hoe meer tijd je het geeft, hoe lekkerder het wordt.” De band loopt verder en de broodjes in wording komen in de ovenruimte terecht. De gasgestookte oven die zowel boven- als onderwarmte geeft, wordt bijna 500°C. Het bakproces duurt dan ook maar 50 seconden, daarna zijn de pita’s perfect gesouffleerd. We mogen we even zien hoe de platte broodjes de extreme hitte ingaan en inderdaad na een klein minuutje ineens lijken te ploffen. Het gebakken brood gaat direct door een koeltoren en de metaaldetector om bij zo’n 40°C in plastic zakjes te worden verpakt, waarna het direct de shockfreezer ingaat. Binnen een uur na het bakken is het brood volledig bevroren en ingepakt en is dus alle smaak en kwaliteit bewaard gebleven.

Kwaliteit overwint

We zouden nu een lofzang kunnen houden over het uiterlijk, de geur, het kruim en de smaak van de pita van Nina Bakery, dus dat doen we dan ook maar. Dit brood heeft in de verste verte niets te maken met onze referentie van pitabrood. Nee, u zou dit brood moeten proeven om dat als referentie te gebruiken. We zijn ervan overtuigd dat u nooit meer één gasverpakking zult openen. Bovendien zal het u al snel duidelijk zijn dat pita veel meer mogelijkheden biedt dat te vullen met wat vlees. Het is perfect geschikt om te scheuren en te dippen in bijvoorbeeld een mooie olijfolie of zoals in Israël olijfolie met hummus op basis van kikkererwten en tahina. Natuurlijk kan het brood op het allerhande manieren gevuld worden en door het ruime assortiment in formaten kan het als volledige maaltijd worden gebruikt maar ook als klein tapa hapje. Pierre: “Pita is voor ons wat stokbrood is voor de Fransman, we eten het de hele dag en overal bij. Door de neutrale smaak kun je het vrijwel overal mee combineren. We hebben een vijftal maten: van de cocktail die





Pizza van volkoren pita met lauwwarme Jakobsmosselen, oregano, fijne groenten en gekonfijte tomaat



Pita gevuld met gegrilde makreelfilet, rouille met saffraan en gestoofde wakamé



Geroosterde volkoren pita met traditionele arabische hummus

zo'n 18 gram weegt en een doorsnede heeft van 6 centimeter tot aan doorsnedes van 15 cm bij 100 gram. Daarnaast hebben we een ovale pita die nog meer mogelijkheden biedt en zijn vrijwel alle maten ook verkrijgbaar in volkorenbloem. Ikzelf vind pita heerlijk als het kort geroosterd is met wat olijfolie en zeezout."

Europa

Als we het hebben over de mogelijkheden van het pitabrood, dan komt Pierre al snel op Europa. "In Europa is onze pita iets exclusiefs en behoort het niet tot het dagelijks brood. Daardoor merk je dat chefs out-of-the-box gaan denken in toepassingen. Ik ben het zelfs al tegengekomen als croûtons of als bodem voor een soort van pizza." Zo'n zes jaar geleden speelde de Nehmeh familie met de gedachte om ook buiten Israël chefs te laten kennismaken met hun pita, zodat ook zij kunnen proeven van de juiste referentie. "Helaas is vrijwel alles wat je bij jullie tegenkomt veel goedkoper, de certificaten voor de douane en met name het vriestransport maken dat wij duurder zijn. Je moet chefs dan echt overtuigen van de kwaliteit. Dat kan alleen maar met de juiste mensen en die hebben we gevonden in Marlies Wolters die vanuit het Nederlandse Limburg ons in vrijwel heel Europa vertegenwoordigt. Men is in het begin wat huiverig als men de prijs hoort. Maar heeft men het brood eenmaal geproefd, dan is men graag bereid om dat beetje extra te betalen. De gast proeft echt het verschil!"



Een knipoog naar het traditionele condiment bij pita: het broodje is gevuld met olijfolie, zeezout en oregano, waarna het is dichtgeregen met een takje oregano



Pierre Nehmeh en Marlies Wolters

Dromen

Wij als redactie kijken inmiddels met heel andere ogen naar pita en weten nu gelukkig wat de referentie is. Het is dan ook de grote droom van Mounir en Pierre dat deze referentie steeds meer begrepen zal gaan worden in Nederland en België. Pierre: "Ik droom er persoonlijk van dat pita de competitie aan kan met het Europese brood en men verder denkt dan alleen zuurdesem of stokbrood bij de maaltijd. We hebben zoveel dromen, maar als je die allemaal uitknijpt en tot de essentie komt, dan willen we het gat overbruggen tussen de gedachte die in Europa leeft bij pita en wat de *échte* pita is!" Wij zijn alvast overtuigd en weten wat er voortaan in ons mandje mag liggen.



Nina Bakery

Nina Bakery

tel. 0031 475 481 998

marlies.wolters@ninabakery.eu

www.ninabakery.eu