

Brood, dé smaak van Europa!

Brood is voor Europa als dat rijst is voor Azië. Ieder land heeft weer zijn eigen soorten met zijn eigen specifieke smaken. Ga mee op rondreis door het gevarieerde en soms zeer verrassende Europa!



Zweden, het land van het noorderlicht, IKEA, Surströmming en Smörgåsbord. Een land met maar 21 inwoners per vierkante kilometer. Een land waar je vrij over iemands land of water mag bewegen, zolang dit maar geen hinder oplevert voor de eigenaar. Maar ook het land waar ons Vikingbrod en Tunnbröd vandaan komt. Overheerlijk, plat brood met een typisch Zweedse smaak van anijs.



Duitsland is het land van onze Siegerlander. Het brood wordt nog steeds gemaakt volgens een oud recept afkomstig uit de regio Siegen-Wittgenstein, een heuvelig gebied tussen Frankfurt, Köln en Dortmund. Het brood heeft een wat zurige smaak, veroorzaakt door de rogge, met een dichte korst en rijkelijk gedecoreerd met bloem. Een fantastisch brood wat goed smaakt met een lekkere, harde kaas.



Zeg **Frankrijk** en iedereen heeft het over de baguette en de croissant. Maar Frankrijk heeft ook andere broodsoorten. Wat dacht u van de Campagnard Blé Noir (afkomstig uit het Centraal Massief)? Of de Petits Pavé Pyrénéen (de naam zegt het al, afkomstig uit de Pyreneeën)? Stuk voor stuk broden met hun eigen specifieke, maar overheerlijke smaak.



Verder naar het zuiden komen we in een land met een enorm gevarieerde keuken door de verschillende regio's, nl. **Spanje**. Het land van de Tapas, Paella, maar ook van gazpacho, chorizo en overheerlijke wijnen. Onze Barra Gallega's zijn afkomstig uit Galicia, gelegen in de noordwesthoek van Spanje. Het zijn traditioneel op steen gebakken broodjes met een dunne korst en een open kruim.



En **Nederland**? Het saucijzenbroodje is en blijft typisch Hollands, maar ook de Polderbol vindt zijn oorsprong in ons Nederland; een uitermate gezond, rond donker broodje gedecoreerd met lijnzaad en havermout.

