

# Broodproevers streven naar perfect gebakken brood

nieuws

Om het Vlaamse brood beter te maken, komen een twintigtal Vlaamse bakkers, onderwijzers uit bakkerscholen en mensen uit de broodsector al meer dan tien jaar samen om brood te proeven. De voorbije twee dagen deden ze dat opnieuw in het West-Vlaamse Avelgem. "Elke bakker leert op school brood bakken", zegt Luc Buijsse, één van de proevers. Toch bakt zo goed als geen enkele bakker het perfecte brood".

🕒 5 OKTOBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:58

'Het Vlaamse brood beter maken', onder dat motto komt al meer dan tien jaar een twintigtal Vlaamse bakkers, onderwijzers uit bakkerscholen en mensen uit de broodsector samen om brood te proeven. De voorbije twee dagen deden ze dat opnieuw in het West-Vlaamse Avelgem. "Elke bakker leert op school brood bakken", zegt Luc Buijsse, één van de proevers. Toch bakt zo goed als geen enkele bakker het perfecte brood". Maar wat is dit? "Brood dat na één dag lekkerder is en vooral lekkerder ruikt dan op het moment dat het vers uit de oven komt".

Dat er zoiets bestaat als wijn-, bier- of zelfs waterproevers is algemeen bekend. Maar dat er al jarenlang op geregelde basis brood geproefd wordt in Vlaanderen is nieuw. "In tegenstelling tot andere landen, is er hier minder aandacht voor", zegt Luc Buijsse. "Deelnemen is dan ook helemaal niet verplicht". Naast smaak en geur van het brood controleren de keurders ook de zaken die veel klanten ergeren. "Gaten in het brood, te licht of te hard gebakken, boterhammen die scheuren als je er pastei wil op smeren... Dat zijn dingen die vermeden kunnen worden".

Hoe komt het dat zoveel bakkers er, ondanks een jarenlange opleiding, niet in slagen het perfecte brood in de winkel te leggen? "Omdat het niet zo gemakkelijk is om goed brood te bakken", zegt Buijsse. "Als het vandaag 15 graden is en morgen 21, dan moet je het brood anders bakken. Het moet al dan niet langer rijzen en het water moet op een andere temperatuur worden toegevoegd. Meel van net geogst graan moet bijvoorbeeld ook anders gekneet worden dan iets ouder meel. En al die zaken, die leer je niet op school".

Om als leek het verschil tussen fout en goed gebakken brood te zien of te proeven, moet je volgens Buijsse het brood één dag laten liggen. "Dat doen wij ook tijdens de keuring. Perfect gebakken brood, is de tweede dag het best. Dan zijn alle dampen uit de oven uit het brood en komen alle aroma's tot hun recht. Een slecht gebakken brood stinkt de tweede dag en is uitgedroogd".

**Bron:** Het Laatste Nieuws

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

## Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: [https://x.com/vilt\\_nieuws](https://x.com/vilt_nieuws)

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)