

BAKER' N: Frode Kleiv er baker og holder til i foten på den røde kranen i Solheimsviken i Bergen. Han baker helt uten tilsetningsstoffer og uten å ta snarveier.

kran- FØREREN

PÅ EN BYGGEPLASS INNERST I SOLHEIMSVIKEN I BERGEN LIGGER ET HELT SPESIELT HÅNDVERKS-BAKERI. I DEN RØDE KRANEN I DET TIDLIGERE ARBEIDERSTRØKET KAN DU DELE FERSKT FIKENBRØD MED EN STATSMINISTERKANDIDAT.

TEKST EMMA TH. HANSEN FOTO ANNE ELISABETH NÆSS



«Jeg savner kilopris på brød. Et kjempestort brød kan veie 500 gram, og det er lite. Man tror man får mye for pengene, men spiser dobbelt så mange brødskiver og pålegg.»



PRØVEPROSJEKT: Det kan ta noen runder med nye oppskrifter før Frode Kleiv er fornøyd, og det blir sjelden suksess første gang. – Jeg slet litt med rugbrødet i begynnelsen. Da var det fint med faste kunder som hjalp til med å sette en standard.

grov surdeigsbrød

Du må ha en surdeig (og god tid). Det finnes mange måter å lage surdeig på, og det finnes mange gode oppskrifter på nettet. En måte å gjøre det på er å blande like mengder vann og mel, for eksempel 200 g mel og 2 dl vann. La det stå i romtemperatur. Hver dag må du kaste deler av surdeigen og mate den: Ta nye 200 g mel og 2 dl vann, bland det med ca. 100 g av den «gamle» deigen. Etter 2–3 dager vil surdeigen begynne å fermentere (gjære), men det tar minst en uke før den oppnår god kvalitet.

FØRSTE STEG

9 dl kaldt vann
1 kg siktet hvitemel
300 g sammalt hvitemel
80 g frø, for eksempel sesamfrø, solsikkekjerner eller gresskarkjerner

ANDRE STEG

300–400 g surdeig
1–2 g gjær (kan sløyfes)
30 g salt
1–3 dl vann

FØRSTE STEG

Elt sammen ingrediensene, og sett deigen kjølig i 2–3 timer.

ANDRE STEG

Elt deigen fra Første steg sammen med deigen fra Andre steg, men tilsett vannet sent i elteprosessen og etter behov. Deigen skal være våt og smidig. Sett den kaldt over natten.

DAG TO

Ta deigen ut i romtemperatur. La den stå i ca. 5 timer. Del den opp i 4 emner à 800 g. La dem hvile i 15 minutter. Slå opp brød og la dem heve til dobbel størrelse. Stek dem først i 15 minutter ved høy temperatur (220–230 grader), skru temperaturen ned til 190 grader, og stek dem videre i ca. 25 minutter.

besøk ★ kranførereren i Bergen



KRAMEN: Bakeriet og kafeen Colonialen holder til i foten på den røde kranen i Solheimsviken i Bergen. Kranen står der som et minne om skipsverftene som en gang lå her.

DA LAILA OG KEN Skorge-Kristiansen åpnet gourmetrestauranten og delikatessebutikken Colonialen hjemme i kjelleren for ti år siden, var det én ting de savnet; godt brød. Morten Schakenda hjalp dem en stund, men bakeriet i Lom ligger langt fra Bergen, og de lengtet etter kortreist brød. En håndverksbaker hos Le Rustique Café var opptatt av gode smaker. De ringte. De spurte. Han turte.

– I fire år stod jeg alene i et hjørne på Paradis og bakte hundre brød om dagen. Ovnene tok halve plassen, og bakebordet var lite. Det var veldig trangt, minnes Frode Kleiv.

I 2012 flyttet han inn i foten på Kranen i Solheimsviken. Litt bedre plass, men ikke all verden – en ovn, et bakebord og en eltemaskin.

I dag ligger Colonialen kafé vegg i vegg, like liten og intim, men med vakker utsikt mot fjorden. Den røde kranen er et minne om skipsverftene som en gang lå her. Herfra seiler rundt 550 brød hver morgen ut til trofaste kunder i form av surdeigsbrød, frøbrød, fiken- og nøttebrød, tomatbrød, olivenbrød, byggbrød, rugbrød, loff og sandwichbrød.

– Bakerverer er viktig i konseptet Colonialen, men det er ikke enkelt å få tak i gode håndverksbakere i dag. Skoler legges ned, selv om trenden er håndverksbakst, forklarer Laila, som er glad hun fikk hanket inn en brødkyndig telemarking.

BYGGLANDET NORGE

Frode Kleiv vokste opp i Drangedal i Telemark med en mor som drev hjemmebakeri i kjelleren, i en tid da tenåringer drømte om kneipp fra butikken.

– Jeg er oppvokst med grovbrød, men det var mer stas med kjøpebrød, for det var ikke så vanlig den gangen. Jeg var ikke så veldig interessert i baking, men det hendte jeg hjalp til med kransekakedeigen, forteller Frode.

Gjennom en kompis begynte han likevel å jobbe ekstravakter et par kvelder i uken i Jan Grannemans hjemmebakeri i Bergen.

– Her lærte jeg å bake alt fra grunnen av, men det aller viktigste var at jeg lærte å jobbe. Det var slitsomt både fysisk og psykisk, og så kom faget i tillegg.

Etter fire år hos Granneman, gikk turen videre til Le Rustique Café. Her bakte han lyst surdeigsbrød for første gang. Surdeigsbrødet er i dag Kranens bestselger, men selv foretrekker han byggbrødet.

– Bygg er et tradisjonelt viktig mel i Norge, men det er ikke så lett å bake med bygg. Brødene blir ikke like luftige, men smaken og bygglukten minner meg om bestemors hjemmebakke brød.

Frode baker etter gode, gamle tradisjoner, uten kunstige tilsetninger eller lettvinde løsninger. Barna hans liker også byggbrødet, som egner seg godt som matpakkebrød. Kanskje tiltrekkes de av sirupen faren tilsetter.



GOD TID: - Prøv å lage det samme produktet flere ganger, og ta tiden til hjelp. Tiden går med til venting, kanskje i 3-4 timer, men selve jobben er gjort på en halvtime. Lag en kaldhevet deig, legg den i kjøleskapet, ta den ut og temperer den, oppfordrer Frode Kleiv som også baker tynne pizzabunner som han halvsteker og hiver i fryseren og har til en kjapp middag til familien.

- Det er viktig med søtt i noen typer brød, som i rugbrød og byggbrød. Det gjør brødet saftig og mykt. Skorpa må derimot være sprø. Jeg forsøker å bake brød som beholder fuktigheten. Det handler om elting og hviletid, det tar tid å la smaken utvikle seg. Og selv om vi får i oss for mye salt, synes jeg brødet blir litt tammere på smak hvis man bruker for lite salt. Det er utfordrende å erstatte saltet med noe annet, men det blir mitt neste prosjekt.

En varebil stopper utenfor bakeriet, og Frode tar imot 1,5 tonn med mel. Sjøførens gode tilbakemelding er oppmuntrende;

- Du, det var godt det der byggbrødet!

Med fire kakestykker på brødskaalen burde kanskje dette brødet bygge landet igjen. Kranen er godt i gang. Frode Kleiv skulle derimot ønske at dagligvarebutikkene la mer vekt på godt brød.

BAKERS DOZEN

- Jeg savner kilopris på brød. Det har jo alle andre varer i butikken. Et kjempestort brød kan veie 500 gram, og det er lite. Man tror man får mye for pengene, men spiser dobbelt så mange brødkiver og pålegg. Et lite brød som koster mer, kan inneholde mer næring.

Før i tiden var de strenge på vekten. «Bakers dozen» - 13 på dusinet og ikke 12, var et begrep. Dersom en baker ble tatt i juks i det gamle Egypt, ble de spikret opp etter ørene på bakeriets dør til spott og

spe. I Babylon ble bakerens hånd kuttet av dersom det ble avslørt at loffen var for lett.

- Og i middelalderen ble du kastet ut av bakerlauget hvis brødet veide for lite, derfor sendte man alltid med litt ekstra brød for ikke å bli tatt på vekta, slik at kundene fikk det de betalte for. Det var en forsikring for ikke å bli tatt i juks, sier Frode, som mener at brødskalamerkingen er fin for gjennomsnittskunden, men at den er litt utydelig og kan manipuleres.

- Et grovt brød på skalaen skal inneholde 51-75 prosent grovt mel. Det betyr at det er bakt med minst 51 prosent grovt mel, men på grunn av reglene for utregning kan brødet likevel inneholde betraktelig mer enn 49 prosent siktet hvetemel. Det kommer ikke fram, og mange tror de spiser et brød med lite hvetemel, sier Frode som veier opp med rent mel i posen og god smak på kjøpet. Det setter kundene hans pris på.

PAPPAPERM I PROVENCE

Bortsett fra sin egen mor, henter Frode først og fremst inspirasjon fra dem han jobber sammen med; Edith fra Ungarn, Shaun fra Storbritannia, Michal fra Polen og Patrick fra Norge. Franske Marc hos Le Rustique, Morten Schakenda i Lom og gutta i Åpent bakeri i Oslo er andre inspirasjonskilder. Når han er ute og reiser, er han alltid opptatt av bakekulturen i landet. Også da han ble pappa

fikenbrød

Dessertbrød som smaker godt sammen med ulike oster.

1 l kulturmilk
200 g sirup
150 g fiken Mostarda
(evt tørket fiken eller annen tørket frukt)
15 g Crema Balsamico
(kan sløyfes).
300 g sammalt rugmel
300 g sammalt hvetemel
75 g havregryn
150 g solsikkekjerner
(havregryn og solsikkekjerner kan evt byttes ut med nøtter)
12 1/2 g salt
12 1/2 g natron

Bland det våte og det tørre for seg, rør det deretter sammen. Fordel deigen i tre former à 750 gram. Stek brødene i ca. 1 time ved 190-210 grader.



pizzabunn

10-15 STK.

DAG 1:

Ca 7 dl kaldt vann (2 dl holdes tilbake til sent i eltingen)
125 g olivenolje
10 g gjær
15 g sukker
950 g hvetemel
20 g salt
150 g surdeig (kan sløyfes)

Elt deigen våt og smidig. Tilsett resten av vannet sent i eltingen. Sett deigen kaldt i 1 time. Del den opp i ønsket størrelse, for eksempel i emner på 150 eller 200 gram. Form dem til boller og legg dem på et smurt brett. Smør oversiden, dekk dem med plast og sett dem i kjøleskapet over natten. Ta deigene ut dagen etter. Legg dem på melet bord og dekk dem med et kjøkkenhåndkle i 2-3 timer. Sett ovnen på 250 grader eller varmere. Sett inn bakestein hvis du har, evt to stekebrett oppå hverandre (for å holde bedre på varmen). Kjevle ut tynne pizzabunner. Hvis du ikke har pizzaspade, kan du enkelt lage dette av for eksempel tynn papp. Stek bunnene i 1 minutt. Du får mellom 10 og 15 pizzabunner. Disse kan fryses og tas ut etter behov.



byggbrød

DAG 1:

3 dl vann
50 g sammalt hvetemel
50 g byggmel
50 g siktet hvetemel
50 g sammalt rugmel
100 g havregryn
1 g gjær evt 1 ts surdeig

DAG 2:

ca. 7 dl vann
400 g siktet hvetemel
400 g byggmel
200 g sammalt hvetemel
200 g sammalt rugmel
25 g gjær
25-30 g salt
100 g sirup
200-300 g surdeig (kan sløyfes)

Rør sammen ingrediensene til dag 1. Bland deigen du laget dag 1 med ingrediensene til dag 2, men hold igjen 2-2 1/2 dl av vannet til siste del av eltingen. Hev deigen lunt i ca. 1 time. Del den opp i 3, evt 4 emner. Slå opp brød. Hev dem i form til ca. dobbel størrelse. Stek dem 40-50 minutter ved 190-200 grader.

COLONIALEN I BERGEN

Startet i 2005 av ekteparet Laila A. Skorge og Ken P. Skorge-Kristiansen, som gourmetrestaurant og delikatessebutikk og siden utvidet med kafeer og bakeri. Bakeriet Kranen ble åpnet i 2012 og ligger innerst i Solheimsviken, der det en gang var skipsverftsindustri. Håndverksbakeriet og kafeen ligger i første etasje, mens selve kranhodet er gjort om til møterom. Brødene er bakt uten kunstige tilsetningsmidler og med surdeig. I tillegg til nybakt brød fra bakeriet tilbys salater og sandwicher eller brødplaner fylt med ost, spekeskinker og oliven. colonialen.no



GODT UTVALG: Kafeen Colonialen ligger vegg i vegg med bakeriet, like liten og intim, og med utsikt mot fjorden. Bakervarene i disken er bakt uten tilsetningsstoffer og uten å ta snarveier. Det gir godt brød.

og hele familien dro til Provence i permisjonstiden.

- Vi reiste mye rundt, og jeg måtte innom det lokale bakeriet i hver eneste landsby. I Frankrike lager de stort sett lyst brød, men de varierer hva de tilsetter, som ost og tomater. Tomatbrødet vi selger, begynte jeg å lage etter at jeg kom tilbake derfra. Det er et lyst brød med litt durum, hvetemel og soltørkede tomater.

Han innrømmer at når man baker ni timer på jobb, så har man ikke alltid så lyst til å bake når man kommer hjem. For tiden går det mest i halvsteekte pizzabunner som man lett kan legge ønsket fyll på og steke hjemme i ovnen på fire minutter. Du kan fint lage tjue bunner i slengen hjemme og fryse dem ned. De tiner på noen minutter.

- Trikset er lite fyll, ellers blir det for vått. Det er viktigere å begrense seg enn å ha på for mye, sier Frode.

Selv foretrekker han pizza med oster som blåskimmel, parmesan og revet Jarlsberg.

BRØD OG SIRKUS

Med 244 nedbørsdøgn i året er det naturlig å spørre om været i Vestlandets hovedstad setter sitt preg på baksten.

- Været påvirker brødbakingen, men jeg har ikke lagt merke til regnet spesielt. Det handler mer om temperaturen, og det er vanskeligst om sommeren. Ting hever

fortere, og melet blir for varmt. Om vinteren går det litt senere, og man må jobbe litt lenger.

Han minnes moren som mente strømmtilførselen hjemme i Drangedal var så ujevn i løpet av døgnet at hun måtte tilpasse steking på et gitt tidspunkt på dagen. Hun tok det opp med e-verket, men kom ingen vei.

- Jeg har ikke merket noe på strømmen, men jeg klarer ikke å gjøre det samme hver eneste dag. Melet kan plutselig være fra en annen innhøsting enn forrige gang. Plutselig må man ha mer vann i. Man må tilpasse det.

Det nærmer seg lunsj, og utenfor er det begynt å yre, så uteserveringen er utelukket. Vi finner oss et langbord i kafeen, og Frode og Laila byr på ost og ferskt brød. Fikenbrødet som ligner på et dansk rugbrød i utseende, skaper forventning om noe syrlig, men overrasker med å smake søtt. Brien på fikenbrødet smelter på tungen. Stikkelsbærmarmeladen er også søt og minner fint lite om de bærene man helst ikke spiste i barndommen. Idet vi setter tennene i en ny bit, dukker Jonas Gahr Støre opp ved nabobordet. Selv statsministerkandidater trenger næring når valgkampen nærmer seg. «Brød og sirkus til folket» har fenget store folke-masser før. Kanskje er det på tide å sette god smak på partiprogrammet. ★