

NATTARBEIDEREN: Franske Ivan Crenn i Kolonihagens bakeri, sørger for at byen får ferske brød, scones, boller og rundstykker når dagen gryr.

matte

I BAKERIET

MEN DU SOVER, ELTES, HEVES OG STEKES FLERE TUSEN BRØD OG BOLLER I KOLONIHAGENS HÅNDVERKSBAKERI PÅ SAGENE I OSLO. BLI MED PÅ EN NATT BAK TYKKE TEGLSTEINSMURER I FABRIKKEN SOM EN GANG ROMMET ET BØKKERI.

TEKST EMMA TH. HANSEN FOTO ANNE ELISABETH NÆSS

NÅR DAGEN GRYR: Da tar finske Leena Ollikainen i mot gjestene hos Kolonihagen på Lilleborg i Oslo. Hun byr på ferske bakevarer, rykende varm kaffe og kanskje et pledd hvis det er kaldt og du likevel vil sitte ute.



«Man kan ikke jukse. Det er smaken det handler om. Man må tilpasse arbeidsmetodene til råvarene. Det er råvarene som bestemmer.»

IVAN CRENN, BAKERMESTER

eple- og tyttebærbrød

2 BRØD I FORM Å 750 G OG 4 RUNDSTYKKER Å 80 G

DAG 1

260 g knust rug
140 g solsikkefrø
400 g vann

DAG 2

150 g lunkent vann,
maks 45 grader
30 g fersk gjær
650 g hvetemel
25 g salt
75 g mørk sirup
130 g søte og faste epler
50 g tyttebær, romtempererte

DAG 1

Legg knust rug og solsikkefrø i bløt i vannet, og sett alt tildekket på kjøkkenbenken natten over.

DAG 2

Løs gjæren opp i lunkent vann og hell det over det bløtlagte kornet. Ha i hvetemel, salt, mørk sirup og epler i grove biter. Elt det på middels hastighet til en glatt konsistens, dvs. til deigen fester seg rundt kroken. Dette tar ca. 10 minutter. Bland til slutt inn tyttebær for hånd. Bærene må være romtempererte og skal ikke knuses. Dekk til deigen og sett den lunt for heving i ca. 45 minutter. Ha alt over på kjøkkenbenken som er fuktet med litt vann på forhånd. Fukt fingrene i vann, og del deigen i to brød à 750 gram og fire deler à 80 gram til rundstykker. Fold de enkelte delene noen ganger over hverandre før du legger brødene i smurte former. Ha rundstykkemennene i smurte muffinsformer. Strø litt mel over og sett til etterheving i 45 minutter. Varm stekeovnen til 200 grader med en aluminiumsform/langpanne plassert i bunnen av ovnen. Sett inn brød og rundstykker på midterste rille når ovnen er varm. Kast inn ca. 2 dl vann i aluminiumsformen før du raskt lukker ovnsdøren. Vannet skaper damp under steking og gir fin fuktighet til brødene. La brødene steke i ca. 40 minutter, rundstykkene tas ut etter 25 minutter. Ta brødene ut av formen, og etterstek dem eventuelt i fem minutter om de er litt understekte i bunnen.



NATTENS FØRSTE OPPGAVE: Ivan veier opp spelt og bløtlagte korn til runde speltbrød.

GATELYKTENE speiler seg i Akerselva, mens trærne kaster skygger over hovedstaden idet klokken nærmer seg ni om kvelden. Innimellom de nakne trestammene skimtes de gamle fabrikkbygningene som en gang huset Lilleborg fabrikk. Nede ved elven lyser det fra et takvindu i den gamle bøkkerbygningen. Fire håndverksbakere har nattevakt. Morgendagens matpakke er fersk, saftig og helt uten tilsetningsmidler. Bak hvert brød ligger det hardt håndarbeid og ren lidenskap.

HÅNDVERK I HVER SMULE

Ivan Crenn, som har produksjonsansvar denne natten, fører oss ned den dype kjellertrappen og inn i lokalet der Maxime, Jean og Philip allerede har tatt plass ved bakebordet. Iført lilla forkle, blå skotrekk og grå kokkecap er vi klare for vår aller første natt i et bakeri. Soveposene ligger igjen hjemme etter forsikringer om hyppige kaffepauser. I løpet av natten skal tonn med mel bli til flere tusen brød.

Ivan hiver seg over første oppgave; måle opp 2/3 siktet speltmel og 1/3 bløtlagte korn som skal bli til runde speltbrød. Alt helles oppi en av de store maskinene med eltekroker så lange som mannebein. De lager det samme hver eneste natt. Flere sorter grovt, økologisk brød, søt gjærbakst og loff med lang hevetid. Dansk rugbrød

tar opp til tre dager. God smak tar tid.

- Vi bløtlegger nesten alt kornet. Hvis vi ikke bløtlegger det, så blir brødet fort tørt når vi steker det, forklarer Ivan.

- Med mye vann i deigen, trenger vi mindre gjær, og lite gjær krever lite salt, tilføyer Ivan. Vann gir dessuten saftige brød.

STREKKPRØVER

Han tar en klump deig og strekker på den med fingrene. Deigen dras ikke i stykker, men er smidig og tøyelig. I tillegg til strekkprøver, lytter de for å vite når deigen er ferdig.

- Når maskinene begynner å gå med mer kraft og motstand, og når man hører boblene, så er det gluten som fanger luft. Lufta i brødet beholdes under heving hvis deigen ikke sprekker når jeg drar i den.

Klokken nærmer seg 21.30, og bakerne er godt i gang. Ivan vifter med et A4-ark som angir måleenheter og temperaturer, og fargekodene viser hva som allerede er gjort dagen i forveien og hva som gjenstår å gjøre denne natten. Å bake brød er ikke gjort i én håndvending.

METTET HELE ØYA

Hoteller, restauranter, butikker, kafeer, skoler, barnehager, kantiner og matkasseabonnenter nyter godt av brødene Ivan og



MÅLT OG VEID: Maxime (t.v.) og Jean mener det er mye mer stress i franske bakerier, der sjefen roper og skriker hele tiden. - Her blir vi respektert og behandlet godt. Og så får vi bedre betalt.



TIPS

Du kan lage nøytrale scones om du dropper sjokolade og tindved. Oppskriften er ellers uforandret. Eller du kan tilsette andre ting du liker, som solbær.

scones med hvit sjokolade

12 STK.

460 g siktet hvetemel
65 g grovt, sammalt spelt
105 g uraffinert brunt sukker
45 g bakepulver
125 g smør, romtemperert
270 g tjukkmjolk eller yoghurt
100 g tindved, romtemperert
50 g hvit sjokolade
1 egg til pensling

Bland mel, sukker, bakepulver og temperert smør (saltet eller usaltet) til en sandete konsistens. Dette kan du fint gjøre ved å gni deigen mellom flate hender. Tilsett romtemperert tjukkmjolk eller yoghurt, tindved og sjokolade, og elt det raskt sammen til en masse i en kjøkkenmaskin på lav hastighet. Del deigen i 3 x 400 gram. Lag deigemnene runde og press dem litt flate til ca. 10 cm i diameter. Del dem igjen i fire like deler med en kniv. Visp sammen et egg og pensle alle sconesene. Sett dem på stekebrettet og stek dem med en gang på 200 grader i varmluft til de er faste i midten, ca. 15 minutter. Legg dem over på en rist etter steking.

de andre baker om natten. Om sommeren er det festivaler som bestiller.

- Rekorden på en natt er 6000 brød under Øyafestivalen i fjor, sier Ivan.

2000-4000 brød i løpet av en natt er normalen. De baker mest brød i ukene og hamburgerbrød i helgene. Byens burgerboom gjør at nystekt, økologisk burgerbrød er etterspurt gatemat.

- Vi laget 450 000 hamburgerbrød i fjor. De inneholder litt urkorn, grov sammalt hvete, mye smør, litt sirup, hvetemel, vann og melk.

Urkorn er utfordrende, og Ivan er for fransk til bare å ville bake med gamle kornsorter.

- Jeg vil også bake med hvetemel. Urkornmel har ikke de samme bakeegenskapene. Det blir for kompakt. Jeg er fransk, jeg liker luftige brød.

Ivan brenner for yrket og for produktet. Med seks års utdanning og erfaring fra flere franske bakerier i bagasjen, dro han til Norge for å oppleve noe nytt. Det som skulle vare i seks måneder er blitt til ti år. Man må være tilpasningsdyktig som baker. Lidenskap er en fordel.

- Du må ha fokus på alt samtidig og være åpen for å lære noe nytt hver eneste natt. Og så må du være i form, sier Ivan mens han småløper videre. I løpet av natten

gjennomfører han et lite maratonløp på kryss og tvers mellom eltemaskin og deiger som hever og steker.

- Mange syns det er tøft å jobbe om natten i lengden, men det er fint om sommeren. Da strømmer lyset gjennom takvinduet her klokken fire på natten.

EN DUFT AV MIDDELHAVET

Like bortenfor står en blanding av oliven og rosmarin som etter hvert skal bli til fyll i focaccia. Det lukter et helt Middelhav. Og til venstre for Middelhavet har Maxime og Jean dannet samleband langs bakebordet. En dunk med frosne tyttebær skal snart sette farge på deigen til saftige eple- og tyttebærbrød.

Den enorme deigen av eple- og tyttebær foldes sammen som en diger dundyne. Luftig og varm. Hvert brød skal utgjøre 750 gram, og Jean veier, kutter og tilføyer alt ettersom hvor mye han bommer på grammet.

- Vi gjør alt for hånd, bortsett fra müslibrød og langbrød, forklarer Jean.

Klokken nærmer seg etter hvert elleve, og kropp og øyenlokk trenger koffein. Ivan finner frem filterkaffen og en sliten trakter.

Han påstår at han er helt avhengig av kaffe, men glemmer koppen sin på vei til en eller annen deig.





bøkker'n

2 BRØD Å 600 GRAM

Et barnevennlig brød oppkalt etter bøkkerne (tønne-makerne) som holdt til i bakerilokalene i gamle dager.

440 g hvetemel
125 g grov, sammalt hvete
75 g grov, sammalt havremel
15 g sesamfrø
15 g salt
50 g solsikkeolje
25 g mørk sirup (ikke maltsirup!)
75 g surdeig av grov, sammalt rug
10 g fersk gjær eller 4 g tørr
420 g vann

Vei opp alle ingrediensene rett før deigen eltes. Elt deigen og la den heve til dobbel størrelse. Del deigen i to emner. Form dem til brød og legg dem i hver sin brødform. (Deigen på 1250 gram gir to brød à 600 gram + litt til.) La deigen heve til dobbel størrelse nok en gang. Stek brødet på 175 gram i 30-35 minutter med damp i starten.

rotspeltbrød- og rundstykker

1 BRØD Å 750 GRAM OG 9 RUNDSTYKKER Å 80 GRAM

DAG 1
250 g knust spelt
80 g hel, polert spelt
330 g lun kent vann,
maks 45 grader

DAG 2
150 g revet gulrot
525 g siktet speltmel
20 g salt
25 g fersk gjær
125 g lun kent vann,
maks 45 grader
gresskarkjerner til pynt

DAG 1
 Bland alle ingrediensene og sett det tildekket på kjøkkenbenken over natten.

DAG 2
 Løs opp gjæren i lun kent vann, og hell det over det bløtlagte kornet. Tilsett resten av ingrediensene, og elt på middels hastighet i en kjøkkenmaskin med eltekrok i ca. fire

minutter til deigen tar form. Dette blir en relativt løs deig. Dekk bollen med plast og sett deigen til heving i 45 minutter på et lunt sted. Hell litt vann på benken, og legg deigen på den våte overflaten. Siden dette er en fuktig deig, fungerer vann bedre enn mel. Vei opp ett brødemne på 750 gram og resten til rundstykker à 80 gram. Legg brødemnet i en smurt form, og form rundstykkene med fuktige hender. Pensle med vann, og dryss over gresskarkjerner. Legg rundstykkene på et bakepapirkledd stekebrett, og la dem etterheve på et lunt sted i en drøy halvtime. Varm stekeovnen til 220 grader med en aluminiumsform/langpanne plassert i bunnen. Sett inn brød og rundstykker på midterste rille når ovnen er varm. Kast inn ca. 2 dl vann i aluminiumsformen/langpannen før du raskt lukker ovnsdøren. Vannet skaper damp under steking og gir fin fuktighet til brødene. Stek brødet i ca. 40 minutter, rundstykkene i ca. 25 minutter.



FULL OVERSIKT: Ivan er produksjonsleder og har oversikt over nattens oppgaver. Gode rutiner er helt vesentlig for å rekke alt som skal gjøres.



NATTMAT: Jean, Maxime og Philip rekker en kjøpp spise- og røykepause.

KOLONIHAGEN BAKERI

Kolonihagen bakeri leverer bakst til egne abonnenter som får økologisk mat levert på døra og dessuten til restauranter, hoteller, skoler, barnehager og jobbkantiner i nærrområdet. De bruker kun økologiske råvarer og ingen kunstige tilsetningsmidler. I 2014 flyttet bakeriet inn i et lokale i Ivan Bjørndalsgate 25, som tidligere huset et bøkkerverksted. Bakeriets nye familievennlige brød heter selvfølgelig Bøkker'n. I bakeriet jobber 8-9 bakere. 7 sjåførere har 50-60 leveringer hver dag. For øvrig har Kolonihagen kafeer og restauranter både i Oslo, Tønsberg og på Hamar.

KURS

Ivan Crenn og Kolonihagen bakeri holder med jevne mellomrom bakekurs. Temaene er alt fra grovbakst/finbakst til søtbakst (croissanter og scones). Deltagerne er fra 15-60 år. Følg med på Facebook, Instagram (@kolonihagen) og nettsiden kolonihagen.no

NATTMAT

De første brødene er i ferd med å stekes. En duft av epler og tyttebærlyng, oliven og rosmarin blandes med kanel. Eple- og tyttebærbrødet lukter spesielt godt. Brødet som er fylt med søte epler og syrlige tyttebær er til vår overraskelse verken søtt eller syrlig, men utrolig mykt og saftig når vi prøvesmaker utpå natten.

725 hamburgerbrød er underveis sammen med 600 lettsteekte brød til Kolonihagens matkasser.

Focaccia på focaccia syder og bobler i ovnen. Et nytt brød bakes for aller første gang denne natten og døpes Bøkker'n. Det er et barnevennlig matpakkebrød som hedrer de gamle tønne-makerne som tidligere jobbet i samme lokale.

Boller, pain au chocolat, croissanter og ferske scones ligger og svaler på trallene. Ivan oppdager en skadet scone som vi velvillig sluker. Klokken nærmer seg to, og vi lengter etter en matpause.

Maxime og Jean begynner å planlegge nattens fastfood. Gutta rekker en lynkjapp røykepause før ovnen varsler at osten er smeltet. I en kasserolle syder varm sjampinjongstuing. Alt legges over på nystekte skiver eple- og tyttebærbrød. En smak av fransk husmannskost og norsk

natur. Mektige munnfuller. Mens vi spiser i taushet, jobber Ivan videre. Han har verken tid til mat eller tissepause.

- Jeg spiser ikke om natten. Hvis jeg stopper opp, får jeg ikke startet opp igjen. Og natten går mye fortere når jeg holder det gående. Av og til glemmer jeg å gå på toalettet, sier Ivan.

Gårsdagens 12-timersskift etterfulgt av en travel natt tar på. Han begynner å kjenne det i venstrefoten, men holder det gående.

JESUS KOMMER

I et hjørne har Sabine allerede stått i et par timer og pakket brød. Når hotellene krever levering innen klokken seks hver morgen, er det ingen tid å miste.

4.45 og første sjåfør står i døren. Så dukker Jesus fra Valencia opp for å pakke brød. Kanskje kom han ridende over Jerusalem bru som ligger et steinkast unna bakeriet. Miraklenes tid er ikke forbi. Vi har vært våkne en hel natt, og om ikke lenge ringer vekkeklokka i blokka ved siden av. Og mens hele Norge børster smuler av brødfjøla, tar bakerne ved Kolonihagen en velfortjent hvil. De har levert ditt daglige brød. Lovpris det gjerne. ★