

**ROBERT VAN BECKHOVEN**

**MEER  
MEESTERLIJK  
BROOD**  
VAN **BRIOCHE** TOT **BIJZONDERE BROODJES**

Spectrum

Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Houten - Antwerpen



**Sinds mijn eerste boek *Meesterlijk brood* verscheen, is mijn passie voor brood en voor brood bakken alleen maar toegenomen. Waarom?**

*Omdat ik zo geniet als ik zie dat brood de afgelopen decennia in Nederland steeds meer in de schijnwerpers is komen te staan.*

**De gemiddelde consument kocht in de jaren tachtig en negentig zijn 'dagelijks brood' als iets wat er nou eenmaal bij hoorde, terwijl de huidige consument met kennis van zaken zijn brood kiest. Ik kan dat zo goed vergelijken omdat ik die consument dagelijks in mijn nieuwe winkel zie en spreek.**



**Ook mijn andere grote passie, het delen van kennis, is de afgelopen tijd alleen maar gegroeid.** Niet alleen door het televisieprogramma *Heel Holland Bakt*, waarin de kandidaten zeker ook een steentje bijdragen aan het enthousiasmeren van het publiek, maar ook door de vele reacties die ik kreeg bij het verschijnen van *Meesterlijk brood*.

*Zonder kennis  
lijken veel dingen  
ingewikkeld maar  
je zult snel merken  
dat je alles wat je  
door het eerste  
boek hebt geleerd  
ook hier goed kunt  
toepassen*

**De informatie in het eerste boek is bedoeld om je kennis te laten maken met basistechnieken voor brood bakken.** Al vind je daarin natuurlijk ook recepten waarmee je direct aan de slag kunt. Ik hoop dat je van het resultaat hebt kunnen genieten en ernaar uitkijkt om nog meer te leren. Over dit boek is opnieuw goed nagedacht en ik hoop dat je het met me eens bent dat de recepten je ook nu weer uitdagen. Zonder kennis lijken veel dingen ingewikkeld, maar je zult snel merken dat je alles wat je door het eerste boek hebt geleerd ook hier goed kunt toepassen. De tekst en de foto's helpen je daarbij natuurlijk, er zijn ook weer instructiefilmpjes die direct verduidelijken wat ik bedoel.

**Wat kun je allemaal vinden in *Meer meesterlijk brood*?** Eerst ga ik dieper in op de verschillende ingrediënten die je bij brood bakken gebruikt. Je vindt er (vooral in hoofdstuk 1) informatie over basisingrediënten als meel, maar ook over andere ingrediënten die je in brood(deeg) kunt verwerken. Ook vind je in hoofdstuk 1 veel tips voor als het bakken niet helemaal loopt zoals je zou willen. Natuurlijk zijn die tips eigenlijk bedoeld voor al die andere bakkers. Ik hoop namelijk dat alles wat je uit eigen oven tovert alleen bewondering van je omgeving oproept, maar mocht er toch een keer iets misgaan, dan is de kans groot dat je in dit hoofdstuk de gouden tip vindt.



**Het is voor mij altijd moeilijk om me te beperken want ik zou zo graag alle kennis met je delen, maar dat lukt helaas niet in één boek.** Daarom vind je vooral recepten op basis van wat wij bakkers getoerd gerezen deeg (hoofdstuk 2) noemen en recepten voor briochedeeg (hoofdstuk 4). Je zult zien dat andere technieken en andere ingrediënten een ander resultaat opleveren en dat je zo familie en vrienden versted kunt doen staan. Over familie en vrienden gesproken, ook voor speciale gelegenheden vind je recepten in dit boek (in hoofdstuk 3).

**Als altijd wens ik je heel veel succes en vooral heel veel plezier.** Je zult weer veel leren en dan niet alleen over de verschillende technieken maar ook over hoe je met de juiste ingrediënten de lekkerste producten op tafel kunt zetten.

<b>VOORWOORD</b>	<b>3</b>
<b>INHOUD</b>	<b>6</b>
<b>HOE GEBRUIK JE DIT BOEK?</b>	<b>9</b>
<b>BAKKERIJTECHNIEKEN IN BEELD</b>	<b>10</b>

---

<b>HOOFDSTUK 1 – DE BASIS</b>	<b>12</b>
Meer over ingrediënten	14
Bloem en meel	14
Lekker vet	16
Suikers	18
Basterdsuiker	18
Rietsuiker	19
Poedersuiker	19
Parelsuiker	19
Chocolade	21
Noten en zaden	21

---

<b>BEGRIPPEN EN TECHNIEKEN</b>	<b>22</b>
Begrippenlijst	22
Kneden, handmatig	26
Kneden, machinaal	26
Moederdesem maken	28
Opbollen	30
Oppunten	31
Deeg lang maken of opmaken	32

---

<b>MIJN GOUDEN TIPS</b>	<b>34</b>
-------------------------	-----------

---

<b>HOOFDSTUK 2 – GETOERD GEREZEN DEEG</b>	<b>38</b>
Croissant naturel of au beurre	51
Kaascroissants	53
Croissants met spijsroom	57
Meergranencroissants	61
Pains au chocolat	67
Petits pains aux poissons	71
Kaasvlinders	75

---



**HOOFDSTUK 3 – GELEGENHEIDSBROOD 78**

Worstenbroodjes	83
Palmpasenhaan	87
Broodnestje met ei	93
Sinterklaasbrood	97
Kerststol	101
Kerstster	107
Driekoningenbrood	111
Mastellen	117
Picknickbrood	121
Lentebrood	127
Verwenbrood	133
Krentenwegge	137

---

**HOOFDSTUK 4 – BRIOCHE...IS DIT WEL BROOD? 140**

Briochedeeg met desem	145
Briochemoosjes	149
Frambozenbriochebroodjes	153
Groentebrioche	157
Hartige briochebroodjes	163
Suikerbrood van briochedeeg	167

---

<b>REGISTER</b>	<b>171</b>
<b>DANKWOORD</b>	<b>175</b>

---

**HOOFDSTUK**

# 3

## **GELEGEN- HEIDS- BROOD**

**NET ALS GELEGENHEIDSKLEDING DIE WE BIJ PLECHTIGE OF FEESTELIJKE GELEGENHEDEN DRAGEN, KENNEN WE OOK GELEGENHEIDSBROOD DAT WE BIJ BEPAALDE GELEGENHEDEN ETEN. DENK MAAR AAN DE KERSTSTOL EN HET PAASBROOD.**





**IK BEN DOL OP TRADITIES  
MAAR IK BEDENK OOK HEEL  
GRAAG NIEUWE RECEPTEN.  
BIJ TRADITIONEEL DENK IK  
BIJVOORBEELD AAN DE  
KRENTENWEGGE UIT HET  
OOSTEN VAN NEDERLAND  
OF AAN DE TRADITIONELE  
PAASSTOK MET DE HAAN  
VAN BROOD DIE KATHOLIEK  
NEDERLAND AL SINDS JAAR  
EN DAG KENT.**

**In dit hoofdstuk vind je ook recepten voor broden waarvan je vermoedelijk nog nooit hebt gehoord.** Een sinterklaasbrood dat niet alleen op 5 december gegeten mag worden, maar ook een picknickbrood waarmee je op elk gazon de show kunt stelen en een verwenbrood dat te mooi is om op te eten. En natuurlijk kan ik, als rasechte Brabander, je het recept voor het worstenbroodje niet onthouden.

#### **PROEFBAKKEN**

Gelegenheidsbrood is vaak mooi om te zien maar mijn bakkershart, of beter gezegd mijn bakkerstong, zorgt er ook voor dat alles heerlijk smaakt. Ik adviseer je overigens om voor heel bijzondere gelegenheden een of meerdere keren proef te bakken.

#### **BAKKEN OP 13 DECEMBER**

De beschermheilige van de broodbakkers is de heilige Aubertus. Deze heilige zou tijdens zijn leven zelf brood voor de armen hebben gebakken. Hij leefde rond het jaar 650 en dus zal zijn receptuur wel iets hebben afgeweken van de mijne. De feestdag van Aubertus is 13 december. Noteer die datum en bak die dag eens een heel bijzonder brood. Moet lukken.





**Dat ik een Brabants hart heb, zul je misschien wel weten en dat worstenbroodjes een Brabantse specialiteit zijn ook wel. Maar wist je ook dat die worstenbroodjes bij de ene Brabantse familie tijdens carnaval op het menu staan en bij de andere na de nachtmis worden geserveerd?**

# WORSTEN- BROODJES

*Brabants beste broodje*

~ 30 worstenbroodjes van ca. 65 gram ~

---

## Ingrediënten voor het deeg

200 GRAM MELK  
500 GRAM BLOEM  
25 GRAM GIST  
9 GRAM ZOUT  
10 GRAM BASTERDSUIKER  
125 GRAM BOTER

## Ingrediënten voor de gehaktworstjes

750 GRAM HALF-OM-HALFGEHAKT  
2 EIEREN  
75 GRAM PANEERMEEL  
ZOUT EN PEPER

---

## Werkwijze deeg



- De melk moet een temperatuur van 20 graden hebben.
- Draai van alle ingrediënten een soepel deeg.
- Weeg stukjes van 30 gram af en bol ze direct op.
- Laat 30 minuten rusten.

## Werkwijze gehaktworstjes

- Meng alle ingrediënten en weeg porties van 30 gram af.
- Vorm hiervan worstjes.
- Rol de bolletjes deeg tot ovale plakje uit.
- Vouw de gehaktworstje erin en vorm tot worstenbroodjes.
- Laat 60 minuten narijzen op kamertemperatuur.
- Bak de worstenbroodjes op een bakplaat.





### Oventemperatuur

220 °C



### Baktijd

18 minuten



Worstenbroodjes kun je heel goed invriezen. Als je ze serveert, ontdooi ze dan eerst en verwarm ze 10 minuten in de oven (170 °C).







Je moet  
misschien wel  
even goed zoeken,  
maar er zijn ook  
bakvormen te koop  
in de vorm van  
een haan.

**Bij gelegenhedenbrood kan de traditionele palmpasenhaan of (palm)paasstok niet ontbreken. Het haantje is natuurlijk het belangrijkste maar je kunt ook andere figuren van dit deeg maken. Met dit recept kun je nog wel vier of vijf versieringen aan de ring hangen. Volgens de traditie zouden er aan de paasstok ook nog eieren mogen hangen, twaalf noten (de apostelen) en dertig rozijnen (Judas zou Jezus voor dertig zilverlingen, zilveren munten, aan de Romeinen hebben verraden).**

# PALMPASEN- HAAN

*Traditionele lekkernij*

~ ca. 8 stuks van ca. 110 gram ~  
afhankelijk van het formaat van de haan

---

## **Ingrediënten voor het deeg**

500 GRAM TARWEBLOEM  
HELFT VAN EEN LOSGEKLOPT EI  
10 GRAM ZOUT  
20 GRAM ROOMBOTER  
20 GRAM MARGARINE  
15 GRAM BASTERDSUIKER  
30 GRAM GIST  
280 ML MELK

## **Voor het afstrijken**

1 LOSGEKLOPT EI

## **Voor het decoreren**

OOG VAN DE HAAN: ROZIJN OF KRENT

## **Attributen**

110 CM ELEKTRICITEITSBUIS, DOORSNEDE: 12 MM  
TAPE  
LINT OF STOF OM DE BUIS TE BEKLEDEN  
1 STOK VAN 50 CM LANG, DOORSNEDE: 10 MM  
CA. 3 METER GEKLEURD LINT

---

### Werkwijze

- Meng alle ingrediënten en kneed.
- Laat het deeg 20 minuten rijzen.
- Teken op karton het model van een haan, haas of ander(e) beest(en), of neem het over of knip het ergens uit.
- Rol het deeg uit tot een dikte van 2 cm (het deeg rijst nog tijdens het bakken).
- Leg de modellen van karton op het deeg; snijd ze uit met een puntig scherp mes.
- Leg de beesten voorzichtig op een ingevette of met bakpapier beklede bakplaat.
- Rol het deegrestant heel dun uit en snijd/knip hiervan vleugels uit.
- Geef de haan een oogje door een rozijn of krent in het deeg te drukken.
- Strijk af met losgeklopt ei.
- Laat 45 minuten narijzen op kamertemperatuur.

### Oventemperatuur

220 °C



### Baktijd

12 minuten



#### PRINT JE EIGEN HAAN

Op [www.meesterlijkbrood.nl](http://www.meesterlijkbrood.nl) staat een patroon voor een palmpasenhaan. Daar kun je zo mee aan de slag.









**Afwerking**

- Laat de deegfiguren afkoelen.
- Maak van elektriciteitsbuis een cirkel en plak die met tape goed vast.
- Bekleed de buis met stof of lint.
- Bevestig aan de buis 5 linten en bevestig deze linten met een spijker op de kop van de houten stok.
- Bevestig met korte stukjes lint de deegfiguren aan de buis en laat afhangen.

**UITSTEKENDE BEWAARPLAATS**

Een met zand gevulde fles is een uitstekende (tijdelijke) bewaarplaats voor de paasstok. Zorg wel dat de halsopening van de fles groot genoeg is.