

INHOUD

EUROPA	9	Paximadi	72	AZIË & OCEANIË	137	Challe	178
Desemstarter en desem	10	Pitabrood	74	Katlama	138	Matzes	180
Bûke misri	12	Lángos	76	Damper bread	140	Manakeesh met za'atar	182
Pumpernickel	14	Soda bread	78	Luchi	142	Injero	184
Pretzels	16	Flatkakas	80	Bao buns	144	NOORD- & ZUID-AMERIKA	187
Scones	18	Donderbrood	82	Gyeran-ppang	146	Cassavebrood	188
Engelse muffins	20	Mafalda	84	Hotteok met japchae	148	Pebete	190
Stottie cake	22	Panini	86	Bolo bao	150	Pão de queijo	192
Crumpets	24	Ciabatta	88	Chapati	152	Pan coliza	194
Cottage loaf	26	Focaccia	90	Naan	154	Sopaipilla	196
Cakebrood – boekweit-appel	28	Piadina	92	Paratha	156	Arepa	198
Lavash	30	Grissini	94	Poori	158	Hamburgerbroodje	200
Kaiserbroodjes	32	Nane casoki	96	Idli	160	Bagel	202
Tandooribrood	34	Lefse	98	Anpan	162	Hotdogbroodje	204
Lepinja	36	Fjellbrød	100	Shokupan	164	Maisbrood	206
Pain de jésus	38	Knekkebrød	102	Meloenbrood	166	Bammy	208
Rugbrød	40	Tijgerbrood	104	Tingmo	168	Tortilla	210
Selkirk bannock	42	Kluski na parze	106	AFRIKA & MIDDEN-OOSTEN	171	Pan de agua	212
Ruisreikäleipä	44	Obwarzanek	108	Matlough	172	Pan sarnita	214
Meergranen-zadencrackers	46	Broa de milho	110	Kesra	174	Pan chamillo	216
Baguette	48	Rohliku	112	Injera	176	Receptenregister	220
Pain au lait	50	Borodinsky	114				
Kruidkoek	52	Boublik	116				
Pain de seigle	54	Blini's	118				
Glutenvrij brood	56	Pryanik	120				
Pavé tradition	58	Cesnica	122				
Pain aux céréales	60	Poolbrood	124				
Casinobrood	62	Krisprolls	126				
Volkorenbrood	64	Laugenbrot	128				
Boekweitbrood	66	Poğaçça – feta-peterselie	130				
Zwart brood	68	Bazlama	132				
Chatsjapoeri	70	Pampushki	134				



EUROPA

BÜKE MISRI

ALBANIË

1 BROOD • (VOOR)BEREIDEN: 10 MIN. • BAKTIJD: 35-40 MIN.

*½ bosje bieslook
150 g feta
175 g tarwebloem (T45)
175 g maïsmeel
½ tl baksoda
1 tl bakpoeder*

*1 tl zout
210 ml melk
2 eieren
60 g gesmolten boter + extra
3 el olijfolie*

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Snijd de bieslook fijn en verbrokkel de feta grof. Zeef de bloem, het maïsmeel, de baksoda, bakpoeder en het zout. Doe de melk met de eieren in een grote kom. Voeg de gesmolten boter en olijfolie toe en klop goed door. Meng de bieslook en feta en het meelmengsel erdoor.

Doe het beslag in een met boter ingevette springvorm of braadslee en bak 35-40 minuten in de oven.

Eet het brood lauwwarm of koud. Ideaal voor een picknick!



PRETZELS

DUITSLAND

10 STUKS • (VOOR)BEREIDEN: 35 MIN. • RUSTEN: 10 MIN. • RIJZEN: 1.30 UUR
BAKTIJD: 15 MIN.

8 g gedroogde gist
150 ml lauwwarme melk
500 g patentbloem
150 ml water
½ tl fijn zout

20 g de zachte boter
50 g baksoda
1 eidooier
2 el fleur de sel of zaden naar keuze
(maan-, sesam-, nigella-, lijnzaad)

Los de gist op in 50 ml van de lauwe melk en laat 10 minuten staan.

Doe de bloem, het gistmengsel, het water, de rest van de melk en het zout in de kom van een mixer met deeghaak en kneed op gemiddelde snelheid in 5 minuten tot een glad deeg. Voeg de boter toe en kneed nog 5 minuten. Dek af met een schone doek en laat op een warme plaats 1 uur rijzen.

Verdeel het deeg in 10 stukken. Rol elk stuk tot een rol van 60 cm. Leg de rol op je werkvlak, pak de twee uiteinden vast, draai ze in opgaande richting 2 keer om elkaar heen, breng ze langs de zijanten weer omlaag en maak ze vast. Laat de pretzels 30 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Breng in een grote pan 2 liter water met de baksoda aan de kook. Leg een pretzel op een schuimspaan en houd die 1½ minuut in het water. Laat de pretzel uitlekken op keukenpapier. Pocheer zo alle pretzels en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Klop de eidooier los en bestrijk de pretzels ermee. Bestrooi met de fleur de sel of de zaden. Bak de pretzels 15 minuten in de oven.



PAVÉ TRADITION

FRANKRIJK

1 BROOD • (VOOR)BEREIDEN: 20 MIN. • RUSTEN: 24 UUR • RIJZEN: 1 UUR
BAKTIJD: 35-40 MIN.

500 g tarwebloem

320 ml water

9 g zout

150 g desem (gereed voor gebruik
zie p. 10)

Meng de bloem met het zout in een grote afsluitbare kom of bak. Voeg de desem toe en daarna het water. Meng rustig met een spatel tot een deeg. Laat 15 minuten rusten.

Neem het deeg uit de kom, leg het op een licht met bloem bestoven werkvlak druk het in, rek het en vouw het om (kneed niet door). Laat 15 minuten rusten op kamertemperatuur. Herhaal dit nog 2 keer, doe het deeg dan in de kom, sluit die goed af en zet hem 24 uur koel weg.

Vorm de volgende dag het deeg op een met bloem bestoven werkvlak tot een bol en rol die tot een ovaal. Leg het deeg met de naad naar onder in een met bloem bestoven rijsmandje en laat op kamertemperatuur 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 250 °C met een met bakpapier beklede bakplaat erin. Haal als de oven warm is de bakplaat eruit en keer het rijsmandje erboven om; het brood ligt nu met de bolle kant boven op de bakplaat. Kerf met een scherp (scheer)mesje een patroon in de bovenkant.

Vernevel met een waterspuit wat water in de oven en bak het brood in 35-40 minuten gaar.



BAZLAMA

TURKIJE

4 STUKS • (VOOR)BEREIDEN: 15 MIN. • RUSTEN: 20 MIN. • RIJZEN: 1 UUR
BAKTIJD: 3 MIN. PER STUK

20 g verse gist
170 ml lauwwarm water
500 g tarwebloem (T45)
180 g Griekse yoghurt

2 afgestreken tl zout
1 afgestreven el suiker
1 el neutraal smakende olie

Los de gist op in 4½ eetlepel lauw water en laat 10 minuten rusten.

Kneed de bloem met het gistmengsel, de yoghurt, het zout en de suiker in de mengkom van een mixer met deeghaak en voeg beetje bij beetje het water toe. Kneed tot je een glad deeg hebt. Voer de snelheid op en kneed nog 5 minuten door. Dek af met een schone doek en laat op kamertemperatuur 1 uur rijzen.

Druk de lucht uit het deeg en verdeel het in 4 stukken. Vorm er bollen van, bestrijk met de olie, dek af en laat 10 minuten rusten.

Rol op een met bloem bestoven werkvlak de bollen uit tot schijven met een doorsnede van 20-25 cm.

Bak de bazlama in een hete droge koekenpan. Keer als zich na circa 30 seconden bubbeltjes aan het oppervlak vormen het broodje om en bak weer 30 seconden. Herhaal dit 3-4 keer, tot de broodjes mooi bruin zijn.



ANPAN

JAPAN

12 STUKS • (VOOR)BEREIDEN: 40 MIN. • RUSTEN: 45 MIN. • RIJZEN: 2 UUR
BAKTIJD: 14 MIN.

4 g gedroogde gist (of 12 g verse gist)	1 tl zout
160 ml lauwwarme melk	2 eieren
40 g boter	300 g rode-bonenpasta (toko)
300 g tarwebloem (T45)	1 tl zwart sesamzaad
30 g suiker	

Los de gist op in een beetje lauwe melk. Laat 15 minuten rusten.

Snijd de boter in blokjes. Meng de bloem, suiker, het zout, 1 ei, de resterende melk en het gistmengsel in de mengkom van een mixer met deeghaak en kneed 10 minuten op lage snelheid. Voeg als het deeg loslaat van de wanden van de kom de boter toe en kneed nog 10-15 minuten door; begin op snelheid 1 en verhoog de snelheid beetje bij beetje. Dek het deeg af met een schone doek en laat op een warme plek circa 1 uur rijzen of tot het in volume is verdubbeld.

Druk de lucht uit het deeg en zet het 30 minuten in de koelkast. Verdeel intussen de rode-bonenpasta in balletjes van 25 gram (droog de pasta als hij te nat is een beetje uit in een pan).

Verdeel het deeg in 12 bolletjes en druk ze plat tot schijven van ½ cm dik. Leg in het midden van elke schijf een balletje rode-bonenpasta en vouw het deeg eromheen. Vorm het geheel weer tot een bolletje.

Leg de broodjes met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek af met een doek en laat op kamertemperatuur 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop het resterende ei los en bestrijk de broodjes ermee. Bestrooi de broodjes met zwart sesamzaad en bak ze in 14 minuten gaar in de oven. Laat afkoelen op een rooster.

