



inhoudsopgave

voorwoord	7	Marokkaans maisbrood	42	Pittige kipbroodjes	86	Rghaif (gefrituurde msemmen)	140
coeliakie	8	Focaccia	44	Surinaamse bara	88	Besbousa	142
handige producten & baktechnieken	11	Libanees platbrood met za'atar	46	Mhansha met zoete kip	90	Frisse frambozentaartjes	144
baktechnieken bij glutenvrij deeg	13	Griekse pita	48	Gözleme	92	Citroen-amandeltulband	146
brood & broodjes	16	Garlic naan	50	Hartige plaatcake	94	Hollandse appeltaart	148
Brood met rozemarijn en zeezout	18	Bagels	52	Twisterbroodjes met pesto	96	Madeleines	150
Donker meerzadenbrood	20	Krachel	54	Harsha met olijven	98	Worteltaart	152
Iers sodabrood	22	Simit	58	Turkse pide met gehakt	100	Brownies	154
Rustiek vijgenbrood	24	Witte bollen	60	Indiase samosa	104	Pistachecake met rozenwater	156
Melkknipbrood	26	Rustieke walnotenbroodjes	62	Marokkaanse gevulde batbot	106	Zomerse naked cake	158
Sorghumbrood uit de gietijzeren pan	28	Pompoenpitvierkantjes	64	Mini-pide met witte kaas	108	Chebakia	160
Tasnift (Marokkaans panbrood)	30	Reuzenkrentenbollen	66	zoet	110	Marokkaanse dadelkoekjes	164
Wit stokbrood	32	Tijgerbollen	68	Açma (Turkse roomboterbroodjes)	112	Sekerpare	166
Marokkaans haverbrood uit de oven	36	hartig	70	Baghrir	114	Frambrozenmakronen	168
Mediterraan breekbrood	38	Pizzastokbrood	72	Gevuld vlechtbrood	116	Frisse amandeldriehoekjes	170
Turks brood (pide)	40	Pizza met peer en gorgonzola	74	Msemmen	118	Pistacheringen	172
		Lahmacun (Turkse pizza)	76	Donuts	120	Hazelnoot-honingkoekjes	174
		Pizzabroodjes met makreel	78	Cinnamon rolls	122	Sesam-pistachestaven	176
		Pizza knoflookkip	80	Sinaasappelscones met amandelen	126	Noten-ghriba	178
		Palestijnse fatayer	82	Mkhanfer	128	Gazellehoortjes	180
		Pogaca met witte kaas	84	Chocoladebroodjes met hazelnoten	130	dankwoord	182
				Sfenz	132	bronnen, websites en social media	183
				Koffiebroodjes	134	register	186
				Zeeuwse bolussen	136		
				Babka-krans met chocolade	138		

Turks brood (pide)

Dit is een rond of ovaal platbrood dat vanbinnen zeer luchtig is.

VOOR 2 broden

BEREIDINGSTIJD 30 min.

BAKTIJD 15 min.

INGREDIËNTEN

100 ml melk, handwarm

1 tl suiker

5 g instantgist

150 g broodmix Wit Allergento

100 g Schär Brot

¾ tl fiberhusk (of 1½ tl psyllium-vezels)

¼ tl zout

1 tl bakpoeder

2 el zonnebloemolie

130 ml water, handwarm

1 eidooier

40 g Griekse yoghurt

EXTRA

rijstmeel (bestuiven)

gemengd sesamzaad

(bestrooien, naar wens)

olie (invetten)

Neem een beker en doe daarin handwarme melk, suiker en gist. Roer door en laat het mengsel staan totdat het gaat schuimen.

Meng in een diepe kom de twee meelsoorten, fiberhusk, zout en bakpoeder. Maak een kuultje in het midden en giet daarin het gistmengsel, olie en water. Roer of kneed goed door (of gebruik een kneedmachine).

Vorm met deegschrapper een bol van het deeg en vet die in met wat olie. Dek de kom af en laat het deeg 60 minuten rijzen.

Leg een vel bakpapier op het werkblad en bestuif het met wat rijstmeel. Stort het deeg daarop en bestuif de bovenkant en zijkanten met rijstmeel. Verdeel het deeg in twee gelijke bollen. Leg deze naast elkaar op het vel bakpapier, maar houd wel voldoende afstand tussen beide deegbollen.

Druk met de hand elke deegbol voorzichtig platter tot een rondvormig brood (ø 20 cm). Gebruik geen deegroller want die drukt de lucht uit het deeg. Laat het deeg afgedekt 60 minuten rusten.

Verwarm de oven voor op 240 graden (220 graden hetelucht).

Kluts de eidooier los en roer de yoghurt erdoor. Bestrijk de bovenkant van de broden met het eimengsel en druk met je vingers een ruitjesmotief in het deeg. Strooi eventueel nog wat gemengd sesamzaad over de broden. Bak de broden in ongeveer 15 minuten gaar en goudbruin.

Na het bakken dek je het brood af met een theedoek zodat het zacht blijft.

TIP

Tarwevrij: 250 gram Schär Brot, 100 milliliter melk en 160 milliliter water.

Laat het meel van Allergento achterwege. De rest blijft ongewijzigd.



Garlic naan

Naan is een traditioneel Indiaas brood dat vaak wordt geserveerd bij curry. De naan kun je extra op smaak brengen met knoflook of kruiden.

VOOR 7 stuks

BEREIDINGSTIJD 35 min.

BAKTIJD 5-6 min.

INGREDIËNTEN

280 ml water, handwarm

7 g instantgist

1 tl suiker

350 g Schär Brot

1 tl fiberhusk (of 2 tl psyllium-vezels)

¼ tl baking soda

1 tl zout

2 el ghee (of gesmolten boter)

80 g Griekse yoghurt

EXTRA

(zonnebloem)olie (invetten)

KRUIDENOLIE

4 el ghee (of gesmolten boter)

2 el fijngehakte koriander

zout en peper

4-5 teentjes knoflook, fijngehakt

Neem 100 milliliter van het handwarme water en voeg gist en suiker toe. Roer door en laat het mengsel staan totdat het gaat schuimen.

Meng in een kom het meel met de fiberhusk, baking soda en het zout. Maak een kuiltje in het midden en giet daarin de ghee, yoghurt en het gistmengsel. Roer of kneed het geheel door terwijl je beetje bij beetje het overige water toevoegt (of gebruik een kneedmachine).

Vorm met behulp van een deegschrapper een bol van het deeg en vet deze licht in met wat olie. Bedek de kom met plasticfolie en laat het deeg 60 minuten rijzen.

Maak alvast de kruidenolie door alle ingrediënten met elkaar te mengen. Zet apart.

Vet de handen in met (zonnebloem)olie en verdeel het deeg in zeven bollen. Vet ook het werkblad in met wat olie. Neem een bol en leg deze op het werkblad. Maak de bol plat met de hand en vorm hem dan tot een ovaal of rondje met een dikte van een halve centimeter. Werk de rest van het deeg op dezelfde wijze af.

Verwarm een grote, droge koekenpan. Leg er een deegbroodje in. Verdeel een lepeltje van de kruidenolie over de bovenkant van de naan in de pan.

Druk de olie een beetje in het deeg en laat het broodje bakken op middelhoog vuur. Als er luchtbelllen ontstaan in het deeg keer je het om. Bak beide kanten gaar en goudbruin, maar niet te krokant.

Na het bakken bestrijk je de naan aan beide kanten met ghee of gesmolten boter en laat je hem afkoelen tussen twee schone theedoeken.

TIP

Heb je een pizzamaker? Bak de broden dan daarin gaar!



Gözleme

Een Turkse lekkernij van dun uitgerold deeg dat meestal gevuld wordt met spinazie, aardappel, vlees of kaas.

VOOR 10 stuks

BEREIDINGSTIJD 35 min.

BAKTIJD ca. 5 min. per stuk

INGREDIËNTEN

400 g Schär Brot

1 tl zout

1 tl fiberhusk (of 2 tl psyllium-vezels)

1 tl xanthaangom

10 g bakpoeder

60 ml zonnebloemolie

250 ml melk, lauw

150 ml water, lauw

EXTRA

rijstmeel (bestuiven)

olie (invetten)

boter (bestrijken)

VULLING

1 ui, fijngesneden

1 teentje knoflook, geperst

1 el boter

300 g verse spinazie, fijngesneden

200 g Turkse kaas/feta, verkruimeld

1 tl paprikapoeder

½ tl pul biber

zout en peper

Neem een ruime kom en meng daarin het meel met de andere droge ingrediënten. Giet de olie en melk erbij. Kneed het geheel door terwijl je beetje bij beetje het water toevoegt (of gebruik een kneedmachine).

Vorm met een deegschrapper een bol van het deeg en vet die in met wat olie. Dek de kom af met plasticfolie en laat op een warme plek 30 minuten rusten.

Fruit voor de vulling de ui en knoflook in de boter en laat afkoelen. Meng de spinazie met de gebakken ui en knoflook, de kaas en specerijen en breng op smaak met zout en peper.

Bestuif het werkblad met rijstmeel, verdeel het deeg in 10 gelijke stukken en vorm die tot bollen. Neem een bol en rol die voorzichtig (met behulp van rijstmeel) uit tot een ronde lap deeg met een dikte van circa 3 millimeter. Leg de vulling op de ene helft van de deeglap en vouw de andere helft eroverheen. Druk de randen goed aan! Werk alle bolletjes deeg op dezelfde wijze af.

Verwarm een grote koekenpan en bestrijk de bodem licht met olie. Bak de gözleme in een paar minuten gaar en aan beide kanten goudbruin.

Bestrijk elke gözleme direct na het bakken met een klontje boter en dek af met een theedoek.



Pistachecake met rozenwater

De smaak van pistache, rozenwater en granaatappelpitten in deze cake brengt de sfeer van het Midden-Oosten in je keuken.

VOOR 10 personen

BEREIDINGSTIJD 25 min.

BAKTIJD 45 min.

INGREDIËNTEN

100 g zelfrijzend bakmeel Freee (Doves Farm)
75 g pistachemeel
75 g amandelmeel
50 g ketanmeel
10 g bakpoeder
snuf zout
4 eieren (M)
150 g witte basterdsuiker
100 ml zonnebloemolie
125 ml melk
100 g Griekse yoghurt
1 tl vanille-extract
2 tl rozenwater

EXTRA

boter (invetten)

TOPPING

250 g slagroom
1 zakje Klop-fix
2 zakjes vanillesuiker
250 g mascarpone

AFWERKING

handje pistachenoten, gepeld en
grof gehakt
granaatappelpitten

Verwarm de oven voor op 175 graden (160 graden hetelucht).

Meng in een kom alle meelsoorten, de bakpoeder en het zout.

Neem een andere kom en doe daarin de eieren en suiker. Mix ze ongeveer 2 minuten met de mixer op hoge snelheid. Voeg de olie, melk, yoghurt, het vanille-extract en rozenwater toe en mix alles nogmaals goed door. Voeg ten slotte beetje bij beetje het meelmengsel toe terwijl je alles voorzichtig doorroert met een garde of spatel.

Vet een ronde bakvorm met een diameter van 24 centimeter goed in met boter of bekleed hem met bakpapier. Giet het beslag in de vorm en schuif de vorm in de oven. Bak de cake in ongeveer 45 minuten gaar en goudbruin. Check de gaarheid met een satéprikker. Als deze er schoon uit komt is de cake gaar.

Laat de cake afkoelen op een rooster.

Klop voor de topping de slagroom samen met de klopfix en vanillesuiker stijf. Voeg de mascarpone toe en klop nog een keer kort door. Verdeel de mascarponerom gelijkmatig over de bovenkant van de afgekoelde cake. Garneer met de gehakte pistachenoten en de granaatappelpitten.



Hazelnoot-honingkoekjes

Dit is een zelfverzonnen creatie, geïnspireerd door soortgelijke Marokkaanse koekjes.

VOOR 24 stuks

BEREIDINGSTIJD 30 min.

BAKTIJD 12 min.

INGREDIËNTEN

30 g amandelmeel
50 g hazelnootmeel
180 g Schär Kuchen & Kekse
2 zakjes vanillesuiker
½ tl bakpoeder
3 eieren (M)
80 g suiker
2 tl zachte boter
2 tl oranjebloesemwater
100 g hazelnoten, gehakt
250 g honing
1 el oranjebloesemwater

EXTRA

olie (invetten)

Verwarm de oven voor op 175 graden (160 graden hetelucht).

Meng in een kom het amandelmeel, hazelnootmeel, Schär-meel, de vanillesuiker en bakpoeder.

Zet een grote mengkom en een klein kommetje klaar. Splits 2 van de eieren en doe de eidooiers in de mengkom. Vang de eiwitten op in de kleine kom en zet apart. Voeg dan 1 heel ei en vervolgens de suiker, boter en het oranjebloesemwater toe aan de eidooiers. Meng alles goed met een garde.

Voeg al roerend het meelmengsel toe. Kneed nu met de hand verder totdat je een zacht deeg hebt. Het deeg hoort wel plakkerig te zijn, maar voeg als het te nat is om een bolletje mee te kunnen vormen nog een lepel Schär-meel toe.

Was de handen en vet ze licht in met wat olie. Vorm van het deeg bolletjes van 16 gram per stuk. Rol elk bolletje tussen beide handen tot een staafje van 4 centimeter. Haal de staafjes door het bewaarde eiwit en daarna door de gehakte hazelnoten. Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak de koekjes in de oven in ongeveer 12-15 minuten gaar en lichtgekleurd aan de onderkant. Aan de bovenkant mogen ze niet al te veel kleuren anders worden ze hard!

Verwarm als de koekjes uit de oven komen direct de honing in een steelpannetje totdat die mooi vloeibaar is. Zet het vuur uit en roer het oranjebloesemwater erdoor.

Dompel de lauwwarme koekjes in kleine gedeeltes in het honingmengsel en leg ze daarna terug op de bakplaat om verder af te koelen.

Leg desgewenst elk koekje in een eigen papieren vormpje.

