

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

'Het complete Libelle bakboek' is een samenwerking van Uitgeverij Lannoo en Sanoma Magazines Belgium.
Libelle is een merk van Sanoma Magazines Belgium.

Colofon

Recepten: Ilse D'hooge

Fotografie: Karl Bruninx, Shutterstock

Styling: Debby De Mangelaere

Ontwerp / opmaak: Kirsti Alink

Als u opmerkingen of vragen hebt, dan kunt u contact nemen met onze redactie: **redactielifestyle@lannoo.com**

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2010

D/2010/45/103 - NUR 440-441

ISBN 978 90 209 8971 7

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeleelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Het complete
Libelle **bakboek**
Zoet en hartig gebak voor elke gelegenheid



'Het leuke aan bakken begint bij de voorbereiding: een recept uitkiezen, alles netjes klaarzetten, nauwgezet afwegen – want bij bakken zijn juiste hoeveelheden echt van belang! – en dan smossen, mengen en spatelen. Chemie zonder risico's, eigenlijk.

Wie heeft als kind niet met wiebelbenen op het keukenaanrecht gezeten, vol ongeduld wachtend tot het mocht: de spatel aflikken? Uitkijken naar het resultaat was – en is! – even heerlijk: de geur die het hele huis vult en die je uiteindelijk watertandend naar de oven doet lopen om het kunstwerk – het ene al creatiever dan het andere – tevoorschijn te halen.

Een eenvoudige maar spectaculaire marmercake om een woensdagnamiddag mee op te vrolijken? Mueslirepen om de collega's te trakteren? Een chocoladerol met glamour om op zondag mee te pronken? Elke reden is goed om aan de slag te gaan. En uiteraard krijgt u in dit boek veel tips over hoe u dit allemaal het beste aanpakt.

Bovendien is dit kookboek handig ingedeeld. U kiest tussen Zoet of Hartig Gebak, of misschien wilt u uw bakkerskwaliteiten testen met een recept uit het hoofdstuk Brood. Met de duidelijke recepten lukt het vast altijd!

Staat genieten boven aan uw keukenlijstje en verdient u ook een zoete verwennerij zo af en toe? Dan kunt u dit boek het best een ereplaats geven in uw keuken. Laat het smaken!

Ditte Van de Velde
Hoofdredacteur Libelle



Driekoningentaart.....	147	Quiche met kruiden en erwten.....	180
Bessencrumble.....	148	Uienquiche met brie.....	181
Snelle appeltaart bij onverwacht bezoek.....	148	Quiche met zeevruchten.....	181
Paasgebak.....	150	Tartelettes met rode ui en geitenkaas.....	182
Kerstgebakjes.....	151	Quiche met zalm en broccoli.....	182
Napolitaanse buches.....	152	Feestelijke quiche met asperges en gerookte zalm.....	184
Mattentaartjes.....	154	Hartige taarten	185
Chocoladetaart zonder gluten.....	155	Tarte tatin met witlof.....	185
Lightappeltaart.....	156	Appeltaart met reblochon en tijm.....	186
Koekjestaart.....	157	Pompoentaart.....	186
Vijgenkruimelgebak.....	158	Toad in the hole.....	188
Exotische brulétaart.....	160	Filogebak met prei en geitenkaas.....	188
Pannenkoeken	161	Pizza's	190
Mijn pannenkoeken.....	161	Pizza margherita.....	190
Kaiserschmarrn.....	161	Pizza peperoni.....	190
Crêpes suzette.....	162	Pissaladière.....	192
Boekweitpannenkoeken.....	162	Pizza calzone.....	192
Blini's.....	164	Turkse pizza.....	194
Wafels	165	Focaccia & andere platte broden	195
Brusselse wafels.....	165	Fougasse uit de Provence.....	195
Suikerwafels.....	165	Focaccia met rozemarijn en olijven.....	196
Luchtige wafels.....	166	Focaccia met kerstomaatjes en parmezaan.....	196
Galettewafeltjes.....	166	Focaccia met rode ui en ansjovis.....	198
Bewaarwafels.....	168	Turks brood.....	198
Frituurdeeg	169	Hartige snoeperijen	199
Appelbeignets.....	169	Minipizza's.....	199
Berlijnse bollen.....	169	Worstenbroodjes.....	200
Oliebollen of smoutebollen.....	170	Filodeegflapjes.....	202
Donuts.....	172	Courgettebeignets met tijm.....	203
HARTIG GEBAK	175	Hartige kaaskoekjes.....	203
Quiches	176		
Quiche met mozzarella en tomaat.....	176		
Groentequiche.....	177		
Spinazie-ricottaquiche.....	177		
Quiche lorraine.....	178		

Hartige muffins..... 204

Muffins met mozzarella en
kerstomaatjes..... 204

Muffins met zongedroogde
tomaatjes en feta..... 205

Muffins met cheddar en bacon..... 205

Parmezaanmuffins..... 206

Muffins met olijven en kruiden..... 206

BROOD..... 209

Boerenbrood..... 210

Witbrood..... 212

Volkorenbrood..... 212

Zuurdesembrood..... 213

Notenbrood..... 214

Chocoladebrood..... 215

Bierbrood..... 215

Briochebrood..... 216

Roggeverdommeke..... 218

Suikerbrood..... 218

Pompoenbrood..... 219

Suiker-krentenbrood..... 220

Yoghurtbrood..... 222

Sandwiches..... 222

Stokbrood..... 223

Pistolets..... 224

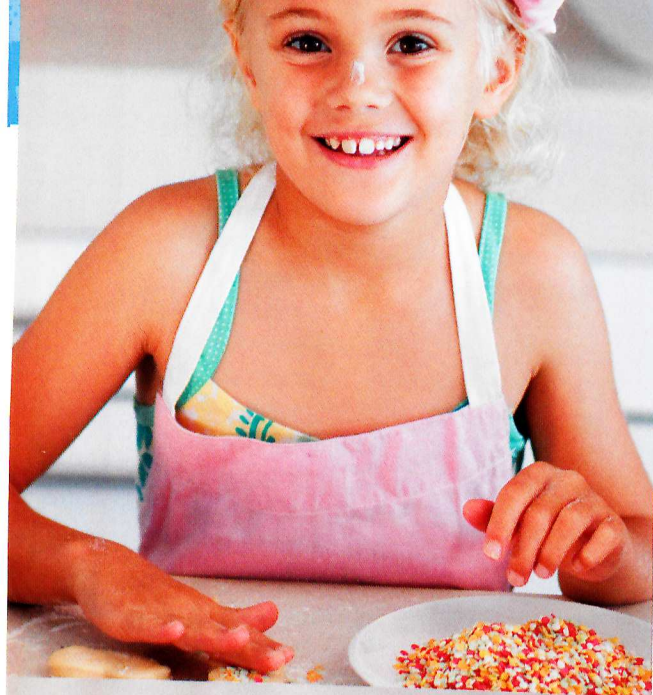
Zachte boterbroodjes..... 226

Broodrolletjes met kaas en ham..... 226

Koffiekoeken met kaneelsuiker..... 227

Rozijnenbroodjeskrans..... 228

REGISTER..... 231



Inleiding

Inleiding

Uit onderzoek blijkt dat de geur van versgebakken brood of taart een van de meest geliefde geuren is. De geur van vers gebak doet iedereen het water in de mond lopen. En dat is ook een van de redenen waarom we, ondanks het feit dat we al heel wat lekkers bij de bakker of in de supermarkt vinden, toch nog alle moeite doen om thuis zelf aan de slag te gaan.

Aan sommige massaproducten worden er extra vetten, emulgatoren, stabilisatoren, kleurstoffen en conserveermiddelen en bovendien veel te veel zout toegevoegd. Als je thuis zelf aan de slag gaat, dan weet je tenminste met welke ingrediënten je werkt.

Maar welke ingrediënten je ook gebruikt, één ding staat vast: bij bakken is het heel belangrijk dat je correct afmeet en weegt. Want bakken staat dicht bij de alchemie dan welke andere vorm van koken ook. Toch kan iedereen het leren. Wanneer je enkele basistechnieken onder de knie hebt en wat hebt geoefend, kun je al snel overgaan naar iets moeilijkere technieken.

Je kunt bakken ook als een rustgevende bezigheid zien. Het is niet iets wat je even vlug tussendoor doet, want het schuimig kloppen, kneden en laten rijzen vraagt nu eenmaal tijd. Maar niets is heerlijker dan achteraf te genieten van je eigen 'baksel', en als iedereen je er complimentjes over geeft, probeer je zeker de volgende keer weer eens iets anders uit. Het blijft een wonder hoe slechts vier ingrediënten als bloem, boter, suiker en eieren toch tot zoveel recepten kunnen leiden.





Benodigheden & keukenmateriaal

Maatlepels

Deze worden gebruikt om kleine hoeveelheden af te meten. Een setje maatlepels kan gaan van 1/8 theelepel tot 1 eetlepel. Strijk de ingrediënten altijd af voor een exact resultaat.

Maatbeker

Een maatbeker kun je perfect gebruiken om vloeibare ingrediënten als melk, room, water... af te meten, zeker als ze een schenkuit hebben. De volumes van bloem staan er vaak ook op vermeld, maar ik raad toch aan om hiervoor een weegschaal te gebruiken. De verhouding volume/gewicht kan soms schommelen.

Weegschaal

Dit is een onmisbare keukenhulp om ingrediënten perfect af te wegen; dat is bij veel bak-recepten immers van cruciaal belang.

Garde

Die gebruik je om deeg luchtig te kloppen en de klonters te verwijderen. Er bestaan ballon-gardes en spiraalgardes. Ik prefereer de ballongardes. Koop er het best een paar in verschil-lende formaten en van goede kwaliteit, die gaan een leven lang mee!

Deegrol

Die dient om deeg gelijkmatig uit te rollen. Een deegrol is meestal gemaakt van glad afge-werkt hardhout. Dompel hem niet onder in water om hem schoon te maken, gebruik liever een vochtige doek. Het hout kan door te veel vocht vervormen en dan is je deegrol om zeep.

Zeef

Die gebruik je om bloem luchtig te maken. Er bestaan ook handige zeefstrooiers om poeder-suiker of cacao over gebak te verstuiwen.

Raspen

Er bestaan verschillende soorten raspen. Je hebt bv. speciale raspen om de schil van citrus-vruchten te raspen, kaasraspen en chocoladeraspen.

Spuitzak en spuitmonden

Deze bestaan in verschillende soorten en formaten. Handig zijn de stoffen spuitzakken, want die kun je gemakkelijk opdraaien. De spuitmondjes zijn van metaal of plastic en zijn in verschillende vormen en maten beschikbaar.

Uitsteekvormen

Je hebt ze in de vorm van cirkels, hartjes, sterretjes, dieren, poppetjes... De metalen vormpjes zijn scherper dan die van plastic en dus handiger om mee aan de slag te gaan.





Basisrecepten

Basisrecepten

Vullingen & versieringen

Koffie-boterroom

1 dl water • 250 g fijne kristalsuiker • 2 eierdooiers • 1 eetlepel oploskoffie (of koffie-essence) • 250 g boter

Breng het water met de suiker aan de kook, laat inkoken tot siroop, schud met het pannetje om de siroop gelijkmatig te laten kleuren. Laat afkoelen.

Roer de eierdooiers en de oploskoffie (opgelost in 2 eetlepels lauw water) door de suikersiroop of gebruik koffie-essence.

Roer de boter tot een zachte massa en doe er beetje bij beetje de siroop bij, blijf roeren tot je een gladde crème krijgt.

Mascarponevulling

1 ei • 250 g mascarpone • 1 eetlepel poedersuiker • 1 zakje vanillesuiker • amandelessence

Splits het ei. Klop de mascarpone los met de dooier, de gezeefde poedersuiker en de vanillesuiker. Voeg er enkele druppeltjes amandelessence bij en roer om.

Klop het eiwit tot sneeuw. Spatel het door de crème.

→TIP Deze vulling past perfect bij het amarettogebak (zie pagina 146) en is heel geschikt om een cake of een rolbiscuit mee te vullen. Ook bij een fruitsalade is deze crème overheerlijk!

Crème anglaise

Crème anglaise – ook wel vanillesaus genoemd – wordt vaak bij desserts gegeven. Het is de basis voor heel wat ijsbereidingen. Je gaat op dezelfde manier te werk als bij de banketbakkersroom. De saus is iets lichter van structuur.

4 eierdooiers • 100 g suiker • 0,5 liter melk • 1 vanillepeul

Klop de eierdooiers met de suiker tot een witschuimige massa.

Dit neemt al gauw 10 minuten in beslag met een garde en 5 minuten met een mixer.

De crème moet als een lint van de klopper lopen.

Breng de melk met de uitgeschraapte vanillepeul en de peul zelf tegen het kookpunt aan in een steelpannetje. Neem van het vuur, verwijder de vanillepeul en voeg geleidelijk aan het eimengsel toe. Doe alles opnieuw in het steelpannetje en laat op een zacht vuurtje inkoken, roer met een houten lepel (vaneren) tot je de gewenste dikte krijgt.

Als je met je vinger een streep op de houten lepel trekt en de saus blijft mooi gescheiden, dan is de saus klaar.

→ **TIP** Heb je schrik dat de saus zal schiften, warm dan alles boven een warmwaterbad (au bain-marie) in plaats van op een zacht vuurtje.

Ganache

Ganache is een chocoladecrème die dient als vulling voor taarten en pralines. De structuur varieert: met meer boter wordt hij meer glanzend (couverture), met meer chocolade wordt hij harder.

Voor glanslaag: 1 deel room en boter en 3 delen chocolade.

Voor vulling: 1 deel room en boter en 2 delen chocolade.

Voor lichte vulling: 1 deel room en 1 deel chocolade.

We geven hier het basisrecept.

250 g room • 150 g boter • 500 g bittere chocolade • 2 druppels vanille-essence

Verhit de room en de boter. Neem van het vuur en smelt er de in stukjes gehakte chocolade in, voeg de vanille-essence toe en roer tot een gladde massa.