

BOULANGERIE.

HIDDE DE BRABANDER

GEUREN, KLEUREN,
SMAKEN EN TEXTUREN
HET ULTIEME HANDBOEK
VOOR BROOD



BOULANGERIE.

HIDDE DE BRABANDER

KOSM•S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

DANKWOORD



Het vierde boek al in de serie van vijf. Eerder verschenen *Patisserie.*, *Chocolaterie.* en *Glacerie.* Bij het schrijven van het eerste deel had ik zeker de wens dat het zover zou komen, maar ik had het nooit durven dromen. Mijn dank gaat dan ook uit naar de uitgever, die dit avontuur met mij durfde aan te gaan. Samen met iedereen die onderdeel is van het team hebben we het weer geflikt om een handboek te maken waardoor hopelijk veel mensen zich laten inspireren.

Dit was nooit gelukt als ik niet talloze bakkies koffie had gedronken met mijn maatje Hiljo. Vaak vroeg in de ochtend

stonden we een beetje bij te praten, waarbij ik hem vooral uithoorde. Elke vraag die ik appte beantwoorde hij en we hebben talloze momenten gebeld. Ik ben hem dan ook oneindig dankbaar, ook al blijf ik in zijn ogen altijd die koekenbakker.

Daarnaast gaat er een speciale dank uit naar mijn moeder, die er altijd voor mij is geweest. Zoals een brood de juiste ingrediënten nodig heeft en een deugdelijke ontwikkeling, is dat bij de mens niet anders. Zij heeft daar een wezenlijk onderdeel van uitgemaakt en zonder haar was ik niet geworden wie ik ben.



INHOUDSOPGAVE

Geschiedenis	10
Recepturen	14
Meel- en bloemsoorten	22
Rijsmiddelen	32
Vetstoffen	38
Water en zout	42
Deegontwikkeling	46
Desem en fermenten	54
Rijsvoorbereidingen	60
Diverse bereidingen	64
Decoraties	68
Brood op basis van desem en ferment	74
Brood op basis van gist	86
Broos op basis van voordeeg	98
Luxebrood	110
Viennoiserie	122
Gestoomd brood	134
Gefrituurd brood	146
Pan- en steengebakken brood	158
Alternatieve rijsmiddelen- en methodes	170
Brood zonder rijsmiddel	182
Glutenvrij brood	194
Gevuld Brood en broodgerechten	206
Register	219
Verkrijgbaarheid	224

GESCHIEDENIS

Ondanks dat er elke dag geschiedenis geschreven wordt, zijn er in de culinaire historie bepaalde hoogtepunten. En ook al is er al zoveel uitgevonden en zijn er talloze ontwikkelingen geweest, elke dag komt er weer een nieuwe bladzijde in het geschiedenisboek bij. Op het gebied van granen en brood zijn de grootste slagen al lange tijd geleden gemaakt. Granen kennen bijvoorbeeld een veel langere geschiedenis dan brood. Voor de graanconsumptie door de mens gaan we flink terug in de tijd, zo'n 30.000 jaar voor onze jaartelling. Reeds geruime tijd daarvoor, maar liefst 400.000 jaar voor Christus, ontstond er in de natuur al een kruising van twee graansoorten: de wilde eenkoorn (*Triticum urartu*) en het geitenoog (*Aegilops speltoides*). Nadat deze zich in het wild met elkaar kruisten was er wilde emmer (*Triticum turgidum subsp. dicocoides*). Uit die wilde emmer zijn verschillende tarwesorten (*Triticum turgidum*) ontstaan die we nu ook nog steeds kennen en waar we dan ook ons brood van zijn gaan bakken.

Voor de tijd dat we brood bakten was er in de prehistorie een periode waarin de mens veel rondtrok. Onderweg voedde zij zich met datgene wat ze tegenkwamen. Ze aten bladeren en vruchten en zo nu en dan werd er op een dier gejaagd. Onderweg kwam de mens ook granen tegen waarop ze kauwden. Dankzij het kauwen werden de korrels gebroken en door het speeksel gehydrateerd, waardoor er een soort broodpapje in de mond ontstond. Later ging de mens het graan vooraf malen en bewust vermaken tot broodpap. Soms werd die pap gekookt met dierenbloed en -vet voor de smaak en consistentie. Broodpap werd zo gegeten of gebakken of gedroogd, zodat het kon worden

meegenomen voor onderweg. Er zijn resten gevonden van broden in een ringvorm, zodat ze konden worden opgehangen om te voorkomen dat er dieren mee vandoor konden gaan. Dit zien we later ook terug in de crackers in de Scandinavische landen.

In een vogelvlucht gaan we door de tijd en landen in een periode zo'n 23.000 jaar geleden, waar de mens de rol als nomadische jager-verzamelaar achter zich liet en zij zich gaandeweg gingen vestigen. In Zuidwest-Azië, op de archeologische vindplaats Ohala II in Israël, zijn vondsten gedaan van de eerste landbouw. Opslagplaatsen voor graan doen vermoeden dat dit diende als voer voor mens en dier.

Naarmate de tijd vorderde werd de landbouw uitgebreid. Rond 8.500 voor de jaartelling zien we steeds meer aangelegde groei van graansoorten als emmer, eenkoorn en gerst. Het malen van graan werd nog gedaan op stenen en uiteraard met de hand. Open vuren zorgde voor hitte om te garen. 3.500 jaar later, zo'n 5.000 voor Christus, werden de eerste ovens gebouwd in het gebied dat we tegenwoordig kennen als Turkije.

Het oude Egypte, dat rond 3.300 voor Christus ontstond langs de Nijl, is erg kenmerkend geworden voor de historie van brood. De Egyptenaren gingen granen zeven en bakten witbrood in plaats van de gebruikelijke bruine volkorenbroden. Doordat er een extra handeling aan te pas kwam, was witbrood een teken van luxe en was de consumptie ervan alleen weggelegd voor de rijken.

Het verhaal gaat dat later in het Egyptische rijk een slaaf dagelijks brood bakte. Hij

GESCHIEDENIS

merkte op dat als hij een stukje restdeeg van de dag ervoor door het nieuwe deeg kneedde, dat dit voor luchtigheid zorgde. In zekere zin de ontdekking van desem. Het luchtige brood werd zeer gewaardeerd dankzij de fijne structuur en de eetbaarheid. Het ongerezen deeg, dat meelkoek werd genoemd, was minder populair. Broden werden op smaak gebracht met honing, noten en vruchten, een vorm van luxebrood. De herinnering aan ongerezen brood bestaat nog altijd in de vorm van de matze, die door de Joodse, maar ook door de niet-Joodse gemeenschap wordt

werd toegevoegd. Hiermee werd het rijzen ingezet. Met het intreden van het Romeinse rijk en hun cultuur raakte dit uit de mode. De Romeinen dronken geen bier, zij waren fervente wijndrinkers.

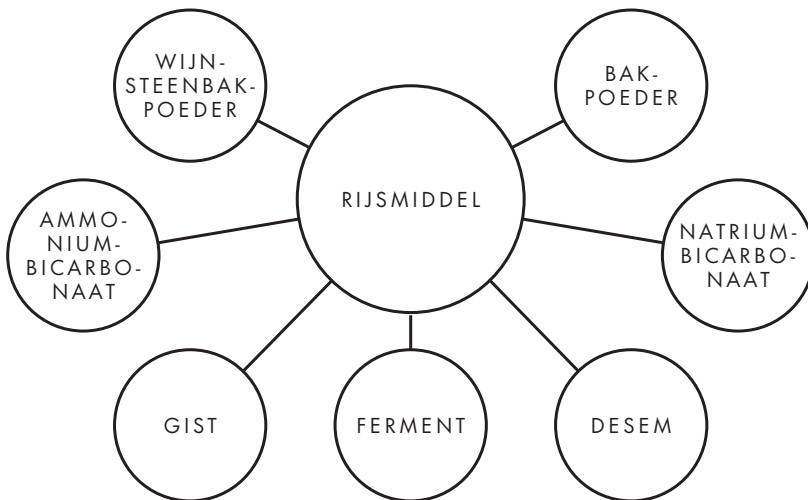
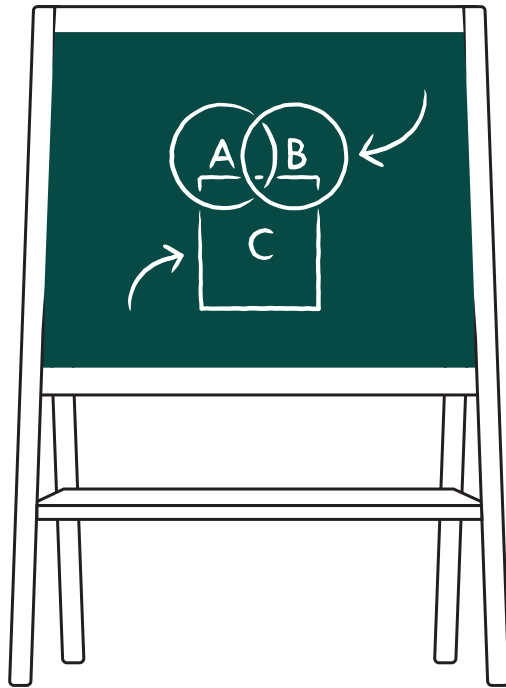
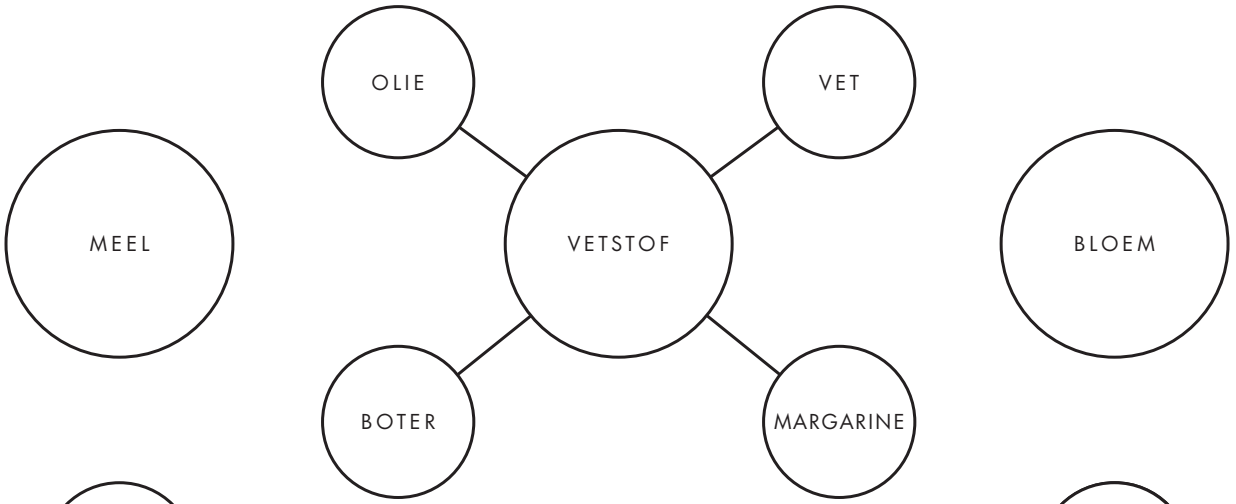
Richting de geboorte van Christus zorgde een nieuwe ontdekking ervoor dat het malen van granen vereenvoudigd werd. Rond 250 jaar voordat hij werd geboren kwam er een molensteen die met de hand gedraaid kon worden en de arbeid een stuk verlichtte. Daardoor werd de productiviteit

Witbrood was een teken van luxe en de consumptie ervan was alleen weggelegd voor de rijken.

gegeten rond Pesach en Pasen. Het platte, niet-luchtige brood staat symbool voor het brood dat nog geen tijd had om te rijzen toen de Joden Egypte uitvluchtten.

Voordat de Romeinen een flinke stempel drukten op de culturen en ook op de eetgewoontes van het Europese volk, waren het de Grieken die al tientallen soorten brood kenden. In de tijden van Alexander de Grote, koning van Macedonië in de vierde eeuw voor het begin van de jaartelling, was gist maken zelfs een gespecialiseerd beroep. Hierbij moet je niet denken aan de blokken gist zoals we die nu gebruiken, maar het was wel een rijsmiddel dat de broden luchtiger en beter eetbaar maakten. Er werd veel gebruik gemaakt van biergist, ofwel het schuim van bier dat aan het broodrecept

flink opgevoerd en kwamen meel en bloem makkelijker tot stand. Toch volgde er een lichte dip en zo'n 150 jaar later leidden hoge prijzen tot de Romeinse graanwet en subsidie voor de armen, met als doel dat granen en graanproducten voor iedereen toegankelijk moesten zijn. Dat dit niet vanzelfsprekend was, tekent wel de periode waarin Romeinse dichter Juvenalis de term *panem et circenses* ofwel brood en spelen bedacht. Geef mensen brood en vermaak, vaak in de vorm van gruwelijke gevechten met mensen en wilde dieren, en ze houden zich koest. In deze tijden werd brood voornamelijk in bakkerijen gebakken en was het een product dat de wereld nog steeds aan het ontdekken was. Ook Julius Caesar zorgde ervoor dat brood op steeds meer plekken, zoals Galilei, bekend werd.



RECEPTUREN

Eén van de doelen van dit boek is om je te laten zien dat de omschrijving van brood veel meer is dan alleen het sneetje volkoren dat je tijdens de lunch belegt met een plakje kaas. Het woord brood behelst een ontelbare hoeveelheid aan verschillende bereidingen. Om dit in een definitie te omschrijven is vrijwel onmogelijk. De bekendste omschrijving is 'een basisvoedingsmiddel, gemaakt door een deeg op basis van meel te bakken, koken of stomen'. Zoals je in dit boek zult ontdekken, dekt dit eigenlijk maar de helft van de lading. We spreken niet per

broodbakker. Middels dit hoofdstuk probeer ik je hierin mee te nemen en benoem ik zowel grondstoffen als werkwijzen.

Laat ik beginnen met de opbouw van een recept. Binnen de broodbakkerij worden recepturen, naast dat ingrediënten in grammen worden uitgedrukt, ook beschreven in percentages. Dit noem je ook wel de bakkersformule. Het meel- en/of bloemaandeel in je recept staat hierbij als 100% en alle overige ingrediënten staan hier tegenover. Bij gebruik van meerdere soorten

Het woord brood behelst een ontelbare hoeveelheid aan verschillende bereidingen.

se meer van een basisvoedingsmiddel en naast deeg ga ik ook met beslagen in de weer, wordt er ook met bloem en andere 'meelsoorten' gewerkt en voor gefrituurde bereidingen komt de vetvijver om de hoek kijken om de garingen compleet te maken.

Dit alles heeft als basis uiteraard een recept. Een optelsom van verschillende grondstoffen in perfect op elkaar afgestemde hoeveelheden en in elkaar gezet in een bepaalde volgorde en op een gepaste wijze. Een fantastisch spel van zowel wis-, schei-, als natuurkunde, gevangen in een geweldig ambacht. Persoonlijk blijf ik altijd een banketbakker en benader ik de recepturen van brood ook op dergelijke wijze. Maar om meer te snappen van brood maken, moest ik toch in de huid kruipen van de doorgewinterde

meel of bloem geldt de optelsom als 100%. Voorbeeld is het volgende recept:

550 g tarwemeel T150
375 g water
17 g verse gist
10 g boter
6 g kristalsuiker
8 g fijn zout

Binnen de banketbakkerij zou dit een gebruikelijk recept zijn en hoef je er alleen nog een werkwijze aan te koppelen om aan de slag te kunnen gaan. Voor een broodrecept kom je dus vaak de percentages van de ingrediënten erbij tegen. Dat ziet er dan als volgt uit:

PANE DI SIRICO

(PANNETONE)

Dit Italiaanse brood betekent zoveel als pane di Toni, ofwel brood van Toni. Het zoete deeg rijst heel rustig en wordt daarna net zo rustig gebakken. Door de combinatie van lekker veel vet en suiker is dit net een cake.

Voor het voordeeg:

145 g tarwebloem T45
13 g verse gist
90 g water

Voor het deeg:

355 g tarwebloem T45
18 g verse gist
10 g fijn zout
55 g tarwedeseem (zie blz. 56)
160 g water
55 g kristalsuiker
125 g eigeel
het merg van 1 vanillestokje
5 g citroenrasp
5 g sinaasappelrasp
18 g honing
110 g boter
55 g slagroom 35% MV
50 g greinsuiker
30 g cacaopoeder (Callebaut)

Voor de topping:

150 g marsepein
20 g water
20 g eiwit

Voor serveren:

hazelnootpasta uit *Chocolaterie*.

Kneed van de ingrediënten voor het voordeeg een soepel deeg. Laat het in de koelkast een nacht rusten en rijzen. Meng het voordeeg daarna met de tarwebloem, de gist, het zout, de tarwedeseem, het water, de kristalsuiker en het eigeel en kneed hier weer een soepel deeg van. Voeg het vanillemerg samen met de citrusrasp en de honing toe. Snijd de boter in blokjes. Voeg nu steeds wat van de slagroom en de boter toe en kneed tot een soepel deeg.

Verdeel het deeg in twee gelijke stukken en voeg aan de ene helft de greinsuiker en aan de andere helft de cacaopoeder toe. Bol de degen op en laat ze ca. 90 minuten rijzen. Sla daarna de degen terug en verdeel ze elk in twee gelijke stukken. Bol deze op en laat ca. 45 minuten rijzen.

Sla de degen terug en druk ze uit tot een plattere plak. Leg een plak cacaodeeg op een plak suikerdeeg en bol dit op. Herhaal met de overige deegplakken. Plaats de uiteindelijke twee broden in panettonevormen en laat ca. 120 minuten rijzen.

Meng voor de topping de marsepein met het water en het eiwit tot een papje. Spuit deze topping over de broden en bak ze in ca. 45 minuten in een op 155 °C voorverwarmde oven goudbruin en gaar. Serveer met de hazelnootpasta.



HYACINTH BUCKET

(BAKPOEDER)

Voor de scones:

500 g tarwebloem T55, plus extra om te
bestuiven
8 g fijn zout
8 g bakpoeder
495 g karnemelk, plus extra om te bestrijken
135 g amandelpoeder

Om mee te serveren:

lemon curd (zie bijv. het recept uit
Patisserie.)
clotted cream
pot thee

Meng voor de scones de tarwebloem, het
zout en het bakpoeder. Schenk de karnemelk
erbij en meng met een spatel of met je hand.
Meng tenslotte het amandelpoeder erdoor.

Stort het deeg op een licht met bloem
bestoven werkblad en vorm er een bal van.
Rol of druk het deeg uit tot een vierkant of
rechthoek van ongeveer 3 centimeter dik.
Snijd met een scherp mes vierkanten van
ongeveer 5 centimeter van het deeg.

Leg de deegvierkanten met voldoende
tussenruimte op een met bakpapier beklede
bakplaat en bestrijk ze licht met karnemelk.
Bak de scones in 12-15 minuten in een op
220 °C voorverwarmde oven goudbruin en
gaar.

Serveer de scones met de lemon curd, de
clotted cream en een pot thee.



BOULANGERIE. IS HET ULTIEME BAKHANDBOEK OVER DE PATISSERIEKANT VAN BROOD VAN HIDDE DE BRABANDER, MEESTER PATISSIER, CHOCOLATIER EN - IJSBEREIDER. VOL VAKKENNIS OVER INGREDIËNTEN, DEEGONTWIKKELING, DESEM EN GIST.

MET DE DUIDELIJKE STAP-VOOR-STAP BASISRECEPTEN MAAK JE LUXEBROOD, GESTOOMD, GEFRITUURD OF GLUTENVRIJ BROOD, VIENNOISERIE EN MEER. DE INSPIRATIERECEPTEN DAGEN UIT EN TONEN DE MEESTER AAN HET WERK.

BOULANGERIE. IS ONMISBAAR VOOR IEDEREEN DIE ECHT WIL LEREN BAKKEN.

'HIDDE DRAAGT MET DIT NIEUWE BOEK BIJ AAN HET IN STAND HOUDEN VAN ONS AMBACHT.'

– DAAN HESSELING,
MEESTER BOULANGER

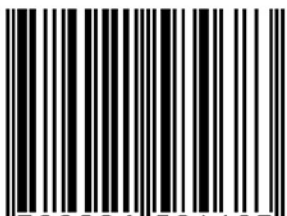
'IK BEWONDER DE KIJK VAN HIDDE OP HET MAKEN VAN BROOD. ALS PATISSIER, KOK, IJSBEREIDER EN KUNSTENAAR HEEFT HIJ DE MOOISTE CREATIES GEMAAKT.'

– HILJO HILLEBRAND,
MEESTER BOULANGER

OVER PATISSERIE.

'DE GEBRUIKER VAN DIT VAKBOEK ZAL ER ZEKER IN SLAGEN DE RECEPTEN GOED UIT TE VOEREN, OMDAT DEZE ZEER PRECIËS AANGEGEVEN ZIJN.'

– CEES HOLTkamp,
PATISSERIE HOLTkamp



9 789021 584683

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen