

LAROUSSE

Brood

ÉRIC KAYSER

FOTOGRAFIE MASSIMO PESSINA

LAROUSSE

Brood

Manteau





Inhoud

Voorwoord	9	Speciaal brood	68
In de naam van het brood	10	Licht volkorenbrood	70
		Maisbrood	73
De grondbeginselen van broodbakken	13	Meergranenbrood	74
Het meel en de bloem	14	Kamutbrood	76
De ingrediënten	16	Volkorenbrood	80
De uitrusting	18	Griesmeelbrood	82
Het kneden	20	Boerenbrood	84
De gisting	24	Zemelbrood	86
De twee gisttijden	30	Roggebrood	88
Het voorvormen	32	Masteluinbrood	92
Het vormen (modelleren)	34	Glutenvrije maisbroodjes	96
Het insnijden	38	Glutenvrij kastanjabrood	98
Het bakken en bewaren	43		
Leren van je fouten	44	Biologisch desembrood	100
		Biologische baguette	102
Traditioneel Frans brood	46	Biologisch molenbrood met krenten	106
Boule	48	Biologisch brood van bloem type 80	109
Bâtard	52	Biologisch boekweitbrood	112
Baguette	55	Biologisch speltbrood	114
Polka	56	Biologisch eenkorenbrood (kleine spelt)	116
Fantasiebroden: épi, ficelle en tresse	58	Biologisch brood van bloem type 150	118
Gâche	62	Biologisch molenbrood	120
Gros pain	64		
Pain rustique	66		

Brood met extra's	123	Pistolets en broodjes	219
Brood met hazelnoten en boter	124	Maanzaadbroodjes	220
Brood met gorgonzola en walnoten	126	Broodjes met spekjes en pecannoten	222
Brood met groene thee en sinaasappel	129	Piccolo's	226
Brood met sinaasappel	132	Kamutbroodjes met zeewier	228
Brood met vijgen	135	Broodjes met hazelnoot en chocolade	230
Brood met honing	136	Energiebroodjes met krenten en walnoot	234
Brood met walnoten	138	Grissini	236
Brood met kurkuma	142		
Noten-vruchtenbrood	144	Franse regionale broodspecialiteiten	241
Sesambrood	148	Tabatière (Jura)	242
Brood met inktvisinkt	150	Pain fendu (Berry)	246
		Marguerite (Ardèche)	248
Brood met olie	152	Portemanteau (Toulouse)	250
Ciabatta	154	Pain tordu (Gers)	254
Meerzadenciabatta	158	Vivarais (Ardèche)	256
Ciabatta met boekweit	160	Couronne (Lyon)	259
Ciabatta met pompoenpitten	163	Le pain d'Aix	262
Brood met basilicum	166		
Brood met zongedroogde tomaten	169	Broden uit de hele wereld	265
Fougasse met geitenkaas	170	Focaccia met rozemarijn (Italië)	267
Fougasse met olijven	172	Macatia (Réunion)	270
Fougasse met spekjes	176	Ekmek (Turkije)	272
Pizza	178	Pompernikkel (Duitsland)	274
		Broa (Portugal)	278
Zoete broodjes en viennoiserie	183	Bagels (Canada en VS)	280
Melkbroodjes	184	Buns (VS)	284
Sandwichbroodjes	186	Pain vaudois (Zwitserland)	286
Suikerbrood	190		
Brioche	192	Bijlagen	289
Briochebrood	196	Broodtabel voor professionele bakkers	290
Rozijnenbroodjes	199	Woordenlijst	299
Croissants	200	Register	301
Chocoladebroodjes	204	Dankwoord	303
Vanillebroodjes	208		
Zoet melkbrood	210		
Rozijnenkoeken	214		



boco



Voorwoord

Sinds een jaar of twintig zijn we brood aan het herontdekken.

Ambachtelijk brood welteverstaan. Het brood dat echte bakkers met medewerking van meelfabrikanten of molenaars tegenwoordig in hun 'broodboetieks' aanbieden. Redenen voor die terugkeer zijn de vraag naar exclusieve meelsoorten en authentieke ingrediënten, en de behoefte aan traditie gecombineerd met technologie en creativiteit. De consument van tegenwoordig wil af van die zielloze industriële producten en wil weten waarvan en hoe zijn brood gemaakt is. Juist op deze vraag wil dit boek een antwoord geven.

Van het verlangen naar echt lekker brood is het nog maar een kleine stap naar de behoefte zelf brood te bakken. Éric Kayser, ambachtelijk bakker van naam in Frankrijk en daarbuiten, nodigt je uit deze uitdaging aan te gaan. In gespecialiseerde winkels vind je alle ingrediënten die nodig zijn om de recepten uit dit boek te kunnen maken. Een oven heb je vast wel en een keukenmachine is niet zo duur (mocht je zelf kneden niet zien zitten). Het kiezen van de juiste ingrediënten is meer dan het halve werk. En voor de rest volg je gewoon rustig de recepten, terwijl je regelmatig een blik werpt op de duidelijke stap-voor-stapfoto's van Massimo Pessina.

Éric Kayser is eigenaar van talrijke bakkerszaken in Frankrijk en daarbuiten en krijgt steeds vaker verzoeken van particulieren die graag een nachtje in de bakkerij willen doorbrengen. Met dit boek wil hij zijn kennis overbrengen en delen met anderen. 'Mensen hebben behoefte aan authenticiteit', zegt hij. 'En wat kan dat gevoel van authenticiteit nu beter weergeven dan brood dat gemaakt is volgens een bereiding waar niets aan gelogen is? Goed brood liegt immers niet.'



Kamutbrood



⌚ TIJDEN ⌚

- knedn 8 min.
- voorrijs 1 u 30 min.
- rusten 30 min.
- narijs 1 u 30 min.
- bakken 25 min.



Voor 3 broden van ca. 320 g

- 300 g kamutmeel
- 200 g biologische tarwebloem (type 65)
- 300 g water van 20 °C
- 150 g vloeibare zuurdesem (of 30 g gedroogde)
- 1 g verse bakkersgist, opgelost in een beetje lauw water
- 10 g zout





> **MACHINAAL KNEDEN** Doe alle meel en bloem in de mengkom en voeg het water, de zuurdesem, gist en het zout toe. Meng het geheel 4 minuten op lage en dan 4 minuten op hoge snelheid.

> **KNEDEN MET DE HAND** Start alle meel en bloem op het werkblad of in een grote kom **1** en maak een flinke kuil in het midden. Doe de helft van het water, de zuurdesem, gist en het zout erin. Meng het geheel met een lepel **2** of je handen. Giet de rest van het water erbij en meng tot alle meel is opgenomen. Kneed alles tot een glad en soepel deeg.

> Vorm een bal van het deeg en dek hem af met een vochtige theedoek. Laat het deeg 1 uur en 30 minuten rijzen, tot het in volume is toegenomen **3**.

> Bestuif het werkblad met bloem. Verdeel het deeg in 3 gelijke stukken van ongeveer 320 g **4** en rol hiervan 3 ballen. Dek ze af met een theedoek en laat ze 30 minuten rusten.

> Druk de deegballen voorzichtig plat met je handpalm. Neem een stuk deeg, vouw een derde deel om en druk dit met je vingers aan **5**. Draai het deeg 180° en vouw iets meer dan een derde deel om. Druk dit weer aan **6**. Vouw het deeg overlans dubbel en druk de randen met de onderkant van je hand op elkaar. Rol het deeg onder je handen tot een dikke 'worst' van ongeveer 20 cm lang **7**. Doe hetzelfde met de andere deegballen.

> Leg de broden op een met bakpapier beklede bakplaat, met de naad naar onderen. Dek ze af met een theedoek en laat ze 1 uur en 30 minuten rijzen.

> Schuif een tweede bakplaat onder in de oven en verwarm de oven voor op 225 °C. Zeef een beetje kamutmeel over het deeg **8**. Snijd de stukken aan de bovenkant twee keer diagonaal in **9**. Giet vlak voordat je de broden in de oven zet 50 ml water op de hete bakplaat. Bak de broden 25 minuten.

> Haal de broden uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.

× Kamutmeel of -bloem is lastig om mee te werken en het deeg rijst moeizaam. Voor meer kans op succes kun je de broden de eerste paar keer in een bakvorm bakken.





Kamut® is tegelijkertijd een moderne en een oude graansoort.

Het verhaal gaat dat een Amerikaanse piloot in de jaren vijftig van de vorige eeuw in Egypte graankorrels vond die zo groot waren dat hij besloot ze naar een vriend te sturen van wie de vader graanboer was in de Amerikaanse staat Montana. Hij was nieuwsgierig wat er uit deze korrels zou groeien. De boer zaaide de korrels, wat na een tijd resulteerde in de eerste oogst. Hij verkocht de opbrengst onder de naam King Tut's Wheat ('tarwe van koning Toetanchamon'). Daarna zou het nog dertig jaar duren voordat een landbouwkundig ingenieur, Bob Quinn genaamd, deze graansoort op de markt bracht als Kamut®, de oud-Egyptische benaming voor 'graan'. Kamut is een harde tarwesoort die verwant is aan Khorasantarwe, een tarweras dat sinds de oudheid groeit in de hele Vruchtbare Sikkil. De enorme opmars die deze tarwe heeft doorgemaakt is mede te danken aan de uitzonderlijke voedingswaarde.





Biologisch boekweitbrood

⌚ TIJDEN ⌚

- knenen 10 min.
- voorrijs 2 u
- narijs 1 u 40 min.
- bakken 25 tot 30 min.

Voor 2 broden van ca. 450 g

- 300 g biologische tarwebloem (type 65)
- 200 g biologisch boekweitmeel
- 3 g gebrande of geroosterde mout (eventueel)
- 300 g water van 20 °C
- 100 g vloeibare zuurdesem (of 25 g gedroogde)
- 1 g verse bakkergist, opgelost in een beetje lauw water
- 10 g zout

> **MACHINAAL KNEDEN** Doe alle meel en bloem, eventueel de mout, het water, de zuurdesem, gist en het zout in de mengkom. Meng alles 4 minuten op lage en dan 6 minuten op hoge snelheid.

> **KNEDEN MET DE HAND** Stort alle meel en bloem en eventueel de mout op het werkblad of in een grote kom en maak een flinke kuil in het midden. Doe de helft van het water, de zuurdesem, gist en het zout erin. Meng alles, voeg de rest van het water toe en meng weer tot alle meel is opgenomen. Kneed het deeg tot het glad en soepel is.

> Vorm een bal van het deeg en dek hem af met een vochtige theedoek. Laat het deeg 2 uur rijzen. Vouw het deeg halverwege deze rijspanperiode dubbel. Na de voorrijs zal het deeg in volume zijn toegenomen.

> Bestuif het werkblad met bloem. Druk het deeg plat, maar druk er niet te veel gas uit. Maak een rechthoek van ongeveer 18-20 x 40 cm. Snijd deze rechthoek met behulp van een deegschrapper overlangs in tweeën, zodat je 2 lappen deeg van ongeveer 450 g per stuk hebt.

> Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hierop de lappen deeg. Dek ze af met een vochtige theedoek en laat ze 1 uur en 40 minuten rijzen.

> Schuif een tweede bakplaat onder in de oven en verwarm de oven voor op 230 °C. Zeef wat tarwebloem (type 65) over de broden en snijd de bovenkant ruitvormig in (3 keer diagonaal naar de ene kant, 3 keer naar de andere kant). Giet vlak voordat je de broden in de oven zet 50 ml water op de hete bakplaat. Bak de broden 25 tot 30 minuten.

> Haal de broden uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.





Brood met vijgen

⌚ ⌚ TIJDEN ⌚ ⌚

- kneden 15 min.
- voorrijs 1 u 30 min.
- rusten 15 min.
- narijs 1 u
- bakken 20 min.

Voor 4 broden van ca. 290 g

- 500 g tarwebloem (type 65)
- 320 g water van 20 °C
- 100 g vloeibare zuurdesem (of 25 g gedroogde)
- 5 g verse bakkergist, opgelost in een beetje lauw water
- 10 g zout
- 20 g zachte boter
- 200 g gedroogde vijgen, in stukken

> **MACHINAAL KNEDEN** Doe de bloem, het water, de zuurdesem, gist en het zout in de mengkom. Meng alles 5 minuten op lage en dan 10 minuten op hoge snelheid. Kneed ongeveer 3 minuten voor het eind de boter erdoor **1** en helemaal op het laatst de vijgen **2**. Meng alles op lage snelheid, zodat de vijgen niet stukgaan.

> **KNEDEN MET DE HAND** Stort de bloem op het werkblad of in een grote kom en maak een flinke kuil in het midden. Doe de helft van het water, de zuurdesem, gist en het zout erin. Meng alles goed met je handen. Giet de rest van het water erbij en meng weer tot alle bloem is opgenomen. Voeg de boter toe en kneed het deeg tot het glad en soepel is. Voeg op het laatst de stukken vijg toe.

> Vorm een bal van het deeg en dek hem af met een vochtige theedoek. Laat het deeg 1 uur en 30 minuten rijzen, tot het in volume is toegenomen.

> Bestuif het werkblad met bloem. Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken van ongeveer 290 g en vorm van elk stuk een bal. Dek de ballen af met een theedoek en laat ze 15 minuten rusten.

> Druk de deegballen voorzichtig plat met je handpalm. Vouw van een van de stukken deeg een derde deel om en druk dit met je vingers aan. Draai het deeg 180°, vouw iets meer dan een derde deel om en druk het met je vingers aan. Vouw het hele stuk deeg overlans dubbel en druk de randen met de onderkant van je hand op elkaar. Rol het deeg onder je handen tot een ovale, in het midden bolle vorm. Doe hetzelfde met de andere stukken deeg.

> Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hierop de stukken deeg met de naad naar onderen. Dek ze af met een theedoek en laat ze 1 uur rijzen.

> Schuif een tweede bakplaat onder in de oven en verwarm de oven voor op 230 °C. Snijd de bovenkant van de stukken deeg kruiselings in ('raster', zie blz. 39) **3**. Giet vlak voordat je de broden in de oven zet 50 ml water op de hete bakplaat. Bak de broden 20 minuten.

> Haal de broden uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.



Brood met kurkuma

⌚ TIJDEN ⌚

- kneiden 15 min.
- voorrijs 1 u 30 min.
- rusten 15 min.
- narijs 1 u
- bakken 17 min.

Voor 4 broden van ca. 250 g

- 500 g tarwebloem (type 65)
- 250 g water van 20 °C
- 100 g vloeibare zuurdesem (of 25 g gedroogde)
- 5 g verse bakkergist, opgelost in een beetje lauw water
- 10 g zout
- 25 g melkpoeder
- 35 g suiker
- 75 g zachte boter
- 5 g gemalen kurkuma

> **MACHINAAL KNEDEN** Doe de bloem in de mengkom en voeg het water, de zuurdesem, gist, het zout, het melkpoeder en de suiker toe. Meng alles 5 minuten op lage en dan 10 minuten op hoge snelheid. Kneed 2 tot 3 minuten voor het eind de boter erdoor en vervolgens de kurkuma.

> **KNEDEN MET DE HAND** Stort de bloem op het werkblad of in een grote kom en maak een flinke kuil in het midden. Doe de helft van het water, de zuurdesem, gist, het zout, het melkpoeder en de suiker erin. Meng alles goed met je handen. Giet de rest van het water erbij en meng weer tot alle bloem is opgenomen. Voeg de boter en kurkuma toe en kneed het deeg tot het glad en soepel is.

> Vorm een bal van het deeg en dek hem af met een vochtige theedoek. Laat het deeg 1 uur en 30 minuten rijzen. Vouw het halverwege de rijstijd dubbel; na deze voorrijs zal het deeg in volume zijn toegenomen.

> Bestuif het werkblad met bloem. Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken van ongeveer 250 g en vorm van elk stuk een bal. Dek de ballen af met een theedoek en laat ze 15 minuten rusten.

> Druk de stukken deeg voorzichtig plat met je handpalm. Vouw van een van de stukken deeg een derde deel om en druk dit met je vingers aan. Draai het deeg 180°, vouw iets meer dan een derde deel om en druk het weer met je vingers aan. Vouw het hele stuk deeg overlangs dubbel en druk de randen met de onderkant van je hand op elkaar. Rol het deeg onder je handen tot een ovale, in het midden bolle vorm. Doe hetzelfde met de andere stukken deeg.

> Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de stukken deeg hierop met de naad naar boven. Dek de broden af met een vochtige theedoek en laat ze nog 1 uur rijzen.

> Schuif een tweede bakplaat onder in de oven en verwarm de oven voor op 220 °C. Snijd de bovenkant van de broden in ('visgraat', zie blz. 41). Zorg er daarbij voor dat je tussen de rijen overlangs een ruimte ter dikte van je vinger over laat. Giet vlak voordat je de broden in de oven zet 50 ml water op de hete bakplaat. Bak de broden 17 minuten.

> Haal de broden uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.





Brood met basilicum

⌚⌚⌚⌚ TIJDEN

weken basilicum 6 tot 12 u

kneeden 15 min.

voorrijs 2 u

rusten 15 min.

narijs 1 u

bakken 18 min.

Voor 4 broden van ca. 250 g

75 g basilicum

30 g olijfolie + wat extra voor het
bestrijken van het deeg

500 g tarwebloem (type 65)

300 g water van 20 °C

100 g vloeibare zuurdesem
(of 25 g gedroogde)

3 g verse bakkergist, opgelost
in een beetje lauw water

10 g zout

> Hak de avond of ten minste 6 uur van tevoren het basilicum grof **1** en week het in de olijfolie **2**.

> **MACHINAAL KNEDEN** Doe de bloem, het water, de zuurdesem, gist en het zout in de mengkom. Meng alles 5 minuten op lage en dan 10 minuten op hoge snelheid. Voeg ongeveer 3 minuten voor het eind de olie met het basilicum toe.

> **KNEDEN MET DE HAND** Stort de bloem op het werkblad of in een grote kom en maak een flinke kuil in het midden. Doe de helft van het water, de zuurdesem, gist en het zout erin. Meng alles goed met je handen. Voeg de rest van het water en de olie met het basilicum toe en meng tot alle bloem is opgenomen. Kneed het deeg tot het glad en soepel is.

> Vorm een bal van het deeg en dek hem af met een vochtige theedoek. Laat het deeg 2 uur rijzen bij kamertemperatuur. Vouw het deeg halverwege de rijstijd dubbel; na deze voorrijs zal het deeg in volume zijn toegenomen.

> Bestuif het werkblad met bloem. Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken van ongeveer 250 g. Vouw de stukken deeg dubbel en vorm er ballen van. Laat ze 15 minuten rusten onder een theedoek, met de naad naar onderen.

> Bestuif het werkblad met bloem. Leg je handen om het deeg en duw de zijkanten naar beneden terwijl je het deeg ronddraait **3**. Laat de deegballen 1 uur rusten onder een vochtige theedoek.

> Schuif een bakplaat onder in de oven en verwarm de oven voor op 235 °C. Bekleed een andere bakplaat met bakpapier en leg de gerezen deegballen erop **4**. Snijd ze kruiselings in **5**.

> Giet vlak voordat je de broodjes in de oven zet 50 ml water op de hete bakplaat. Bak de broodjes eerst 4 minuten. Stel de oven-temperatuur dan in op 220 °C en bak ze nog 14 minuten.

> Bestrijk de bovenkant van de broodjes, zodra ze uit de oven komen, met een dun laagje olie en laat ze afkoelen op een rooster.



