



PANTERBROOD

Beter bekend als tijgerbrood, maar een tijger heeft strepen en een panter heeft vlekken. Voor dit brood gebruiken we de broodbakmachine als kneedmachine en we bakken het brood af in de oven. Het voordeel van kneden in de broodbakmachine is dat het deeg op temperatuur gebracht wordt, waardoor de ideale omstandigheden gecreëerd worden voor de werking van de gist.

VOOR 1 BROOD

450 g tarwebloem
(type 11,5/680)

150 g voltarwemeel

13 g verse gist of
7 g instantgist

350 g lauw water

10 g zout

18 g broodverbeteraar
of vetstof

VOOR DE PANTERPAP
(ZIE TIP BLZ. 66)

50 g pantermix

70 g water

BEREIDING

— Zet het bakblik van de broodbakmachine op een weegschaal.

— Doe de tarwebloem en het voltarwemeel in het bakblik en zorg ervoor dat de bloem een beetje schuin ligt. Verbrokkel de verse gist of strooi de instantgist onderaan in de bakvorm, waar de minste bloem ligt. Giet het lauwe water op de gist. Strooi het zout boven op de bloem. Voeg ten slotte de broodverbeteraar of vetstof toe.

— Plaats het bakblik in de broodbakmachine volgens de instructies van de handleiding en sluit het deksel. Stel de machine in op **PIZZA** en druk op **START**. Stel een keukenwekker in op 15 minuten. Druk op **STOP** wanneer de keukenwekker een signaal geeft. Haal het bakblik uit de broodbakmachine. Het kneedprogramma is nu onderbroken.

— Bestuif het werkblad met een beetje bloem. Haal het deeg uit het bakblik en duw het een beetje plat in een ovale vorm. Bol het op (zie blz. 18). Bestuif het werkblad met een beetje bloem en leg het deeg erop. Dek het deeg af met een theedoek en plasticfolie en laat het 15 minuten rusten.

— Leg het deeg met de onderkant naar boven, duw de lucht eruit en bol het opnieuw op. Dek het deeg af met een theedoek en plasticfolie en laat het 20 minuten rusten op het werkblad.

— Vorm nu het deeg tot een brood (zie blz. 19).

— Vet een zwarte stalen bakvorm in van 14 x 24 cm (6 cm hoog). Leg het deeg erin met de naad naar beneden en duw een beetje aan. Dek de bakvorm af met een theedoek en plasticfolie en laat het deeg nog 40 minuten rusten op kamertemperatuur.

— Meng de pantermix met het water (zie Tip).

— Breng de panterpap aan op de bovenkant van het brood, als het gerezen deeg de broodvorm volledig gevuld heeft. Laat nog 10 tot 15 minuten rusten.

— Verwarm de oven voor op 220 °C boven- en onderwarmte.

— Zet het brood 27 tot 32 minuten onder in de oven op een ovenrooster en stoom eventueel (zie blz. 23). Heeft je oven heteluchtcirculatie, verlaag de oventemperatuur dan naar 200 °C als je het brood in de oven schuift en schakel na 2 minuten over naar heteluchtcirculatie.

— Haal het brood uit de oven en schud het voorzichtig uit de bakvorm op een taartrooster. Klop even op de onderkant. Als het brood hol klinkt, is het klaar, anders moet het nog even verder bakken.

— Laat het warme brood uitdampen.

TIP

Maak de panterpap van tevoren. Doe 50 gram pantermix met 60 gram water in een bolle kop en meng met een vork door elkaar. Zet het mengsel opzij. Roer de rest van het water (10 gram) door het mengsel tot een dik vloeibare massa net voordat je de panterpap op de bovenkant van het brood aanbrengt.

DUOBROOD HALF-OM-HALF

Een ideaal brood als je huisgenoten niet dezelfde smaak hebben. Je kneedt eenvoudigweg twee aparte deegjes en legt ze samen in eenzelfde vorm. Iedereen tevreden. Dit is zo simpel dat mijn kleinzoon het zelfs kan.

VOOR 1 DUOBROOD

VOOR BROOD 1

300 g voltarwemeel

7 g verse gist of

3,5 g instantgist

175 g water

5 g zout

10 g broodverbeteraar
voor bruin brood of
vetstof

VOOR BROOD 2

300 g tarwebloem
(type 12/680)

7 g verse gist of

3,5 g instantgist

165 g water

5 g zout

10 g broodverbeteraar
voor wit brood of
vetstof

BEREIDING

— Begin eerst met het kneden van het voltarwedeeg. Zodra dit klaar is, start je met het witte deeg.

— Zet het bakblik van de broodbakmachine op een weegschaal.

— Doe het voltarwemeel in het bakblik en zorg ervoor dat het meel een beetje schuin ligt.

— Verbreek de verse gist of strooi de instantgist onderaan in de bakvorm, waar het minste meel ligt.

— Giet vervolgens het water op de gist.

— Strooi het zout boven op het meel en doe de broodverbeteraar of vetstof erbij.

— Plaats het bakblik in de broodbakmachine volgens de instructies van de handleiding en sluit het deksel.

— Stel de machine in op **PIZZA** en druk op **START**. Stel de keukenwekker in op 15 minuten en druk op **STOP** wanneer de wekker een signaal geeft. Haal het deeg uit het bakblik.

— Herhaal deze kneedprocedure op exact dezelfde wijze voor het witte deeg.

— Bestuif het werkblad met een beetje bloem. Bol het bruine deeg op (zie blz. 18) en laat het 15 minuten rusten onder een theedoek en plasticfolie.

— Haal het witte deeg uit het bakblik wanneer je na 15 minuten een piepsignaal hoort.

— Bestuif het werkblad met een beetje bloem, bol het witte deeg op (zie blz. 18) en laat het 15 minuten rusten onder een theedoek en plasticfolie.

— Duw de lucht uit het bruine deeg en bol het nogmaals zachtjes op (zie blz. 18).

— Leg het bruine en witte deeg samen onder de theedoek en plasticfolie voor nog eens 15 minuten.

— Duw de lucht eruit en maak er 2 kleine ronde broden van (zie blz. 19).

— Vet een bakvorm van 14 x 24 (6 cm hoog) in. Leg beide broden met de naad naar beneden in de bakvorm. Dek de bakvorm af met een theedoek en plasticfolie en laat het deeg nog 50 tot 60 minuten rusten op kamertemperatuur.

— Verwarm de oven voor op 220 °C.

— Zet het brood 27 tot 35 minuten onder in de oven op een rooster. Stoom eventueel (zie blz. 23).

— Haal het brood uit de oven en schud het voorzichtig uit de bakvorm op een taartrooster. Laat het warme brood uitdampen.







ROLBISCUIT

*Wie herinnert zich niet de rolbiscuit van zijn of haar oma of moeder?
Pure nostalgie.*

VOOR 2 BISCUITROLLETJES

BAKPLAAT 38 X 40 CM,
5 MM HOOG

200 g biscuitmix

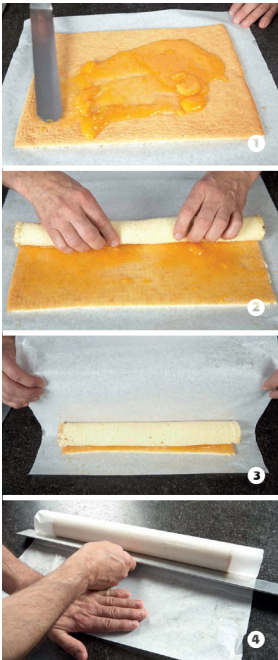
20 g water

150 g eieren (3)

1 pot confituur

100 g abricotage
(zie blz. 27)

geroosterde
amandelschilfers of
fijne kristalsuiker



BEREIDING

— Plaats een kneedhaak met drie tanden in het bakblik.
— Zet het bakblik van de broodbakmachine op een weegschaal. Doe de biscuitmix, de eieren en het water in het bakblik. Plaats het bakblik in de broodbakmachine volgens de instructies van de handleiding.

— Druk gelijktijdig op **MENU**, **START** en **CRUST**.

Er verschijnt 13.00 op het display. Druk nogmaals op **CRUST**. De broodbakmachine begint nu 13 minuten te mengen. Druk na 13 minuten op **STOP** en druk nogmaals op **STOP**.

— Herhaal het kneden en het stopzetten nog een keer.

— Verwarm de oven voor op 180 °C en zet het rooster in het midden.

— Bekleed de bakplaat met bakpapier en schep het beslag erop. Strijk evenwijdig met de randen van de plaat glad met een gebogen paletmes.

— Bak de biscuit 7 tot 9 minuten in het midden van de oven licht goudbruin af.

— Haal de bakplaat uit de oven en snijd de 4 zijkan-ten los met een scherp mesje.

— Leg een vochtige handdoek op de werktafel en leg de biscuit er ondersteboven op met plaat en al.

— Haal de bakplaat van de biscuit en verwijder voorzichtig het bakpapier.

— Leg de biscuit op een vel bakpapier en bestrijk volledig met confituur. ①

— Rol de biscuit voldoende stevig op ② en leg hem in het midden van het bakpapier. ③ Vouw het bakpapier eromheen en leg een meetlat op het papier, trek aan het onderste papier, terwijl de andere hand de meetlat vasthoudt. ④ De rol wordt zo zacht aangespannen.

— Snijd de biscuitrol in tweeën en snijd de uiteinden ervan mooi recht.

— Verwarm de pure abricotage en strijk de rol in met een dun laagje abricotage. Bestrooi met fijne kristalsuiker of geroosterde amandelschilfers.



FRAMBOZENSOEZEN

Voor dit deeg gebruiken we een kneedhaak met drie tanden, want die bereikt beter de hoeken om het deeg te mengen. Gebruik ook altijd een zachte pannelikker om het deeg te helpen mengen.

VOOR 9 À 12 STUKS (AFHANKELIJK VAN DE GROOTTE)

250 g mix voor eclairs

375 g water (van 50 °C)

50 g amandelschilfers

VOOR DE VULLING

1050 g pudding
(zie blz. 26)

frambozenconfituur

1 bakje frambozen

poeder- of
decoratiesuiker
(blz. 15)

TIP

Je kunt ook
afzonderlijke bolletjes
spuiten en ze verder
afwerken zoals
hierboven. Dan
krijg je schattige
éénhapssoesjes.

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 230 °C.
- Zet het bakblik van de broodbakmachine op een weegschaal. Doe de mix voor eclairs in het bakblik. Giet het warme water op de mix. Plaats het bakblik in de broodbakmachine volgens de instructies van de handleiding, maar laat het deksel open. Leg wel een stukje bakpapier op het bakblik, want het beslag spat een beetje. Stel de machine in op **PIZZA** en druk op **START**. Stel een keukenwekker in op 10 minuten.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Druk op **STOP** wanneer de keukenwekker een signaal geeft. Haal het bakblik uit de broodbakmachine.
- Vul een spuitzak met gladde spuitmond van 10 mm met het deeg. Spuit vier bolletjes tegen elkaar op een ingevette of met bakpapier beklede bakplaat.
- Bestrooi met verkruimelde amandelschilfers.
- Zet de bakplaat 20 tot 25 minuten in het midden van de oven.
- Zet de ovendeur 5 minuten voor het einde van de baktijd op een kier om zoveel mogelijk damp te laten ontsnappen en de soezen te laten drogen.
- Neem de soezen uit de oven en laat ze afkoelen op een taartrooster.
- Bereid ondertussen de pudding en laat opstijven.
- Neem de soezen en snijd er een dekseltje af. Vul elke holte met een beetje frambozenconfituur en een framboos.
- Klop de pudding een beetje los met een pannelikker en vul een spuitzak met een gekarteld spuitmondje van 12 mm ermee.
- Spuit in elke holte een rondje pudding.
- Plaats het deksel terug op de soes en bestrooi met poeder- of decoratiesuiker.
- Spuit er bovenaan nog een toefje pudding op en plaats hierop een framboos.



GRISSINI

*Lekker krokante soepstengels of knabbeltjes als tussendoortje.
Heerlijk met een dipsaus.*

VOOR 14 GRISSINI

60 g tarwebloem
(type 11,5/680)

60 g zelfrijzende bloem

8 g zout

60 g geroosterde
sesamzaadjes

100 g water

50 g olijfolie

50 g ei (1 ei)

losgeklopt ei

sesamzaadjes

BEREIDING

- Meng het zout en het sesamzaad door de beide soorten bloem en doe in het bakblik.
- Giet vervolgens de olie en het water in het bakblik.
- Plaats het bakblik in de broodbakmachine volgens de instructies van de handleiding en laat het deksel open.
- Stel de machine in op **PIZZA** en druk op **START**.
- Gebruik een zachte pannenlikker om alles goed door elkaar te mengen, zeker in de hoekjes van het bakblik. Druk na 1 minuut op **STOP** en neem het bakblik **uit** de machine.
- Sluit het deksel, stel de broodbakmachine in op **ENKEL BAKKEN** en druk op **START**. Zo warmt de broodbakmachine op.
- Druk na 30 minuten op **STOP** en plaats het bakblik in de broodbakmachine.
- Druk gelijktijdig op **MENU**, **START** en **CRUST**. Er verschijnt 13.00 op het display. Druk nogmaals op **CRUST**. Doe het ei erbij en meng met behulp van een zachte pannenlikker het ei door het deeg (Pas op voor de hitte). Het deeg wordt nu droog geroerd. Meng alles met behulp van een pannenlikker tot een glad deeg. Druk na 10 minuten op **STOP** en druk nogmaals op **STOP**.
- Verwarm de oven voor op 220 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Vul een spuitzak voorzien van een rond spuitmondje van 5 mm met het gladde deeg.
- Spuit lange slierten deeg op de bakplaat. Bestrijk de grissini met losgeklopt ei en bestrooi met sesamzaadjes.
- Zet de plaat in het midden van de oven, stoom desnoods (zie blz. 23) en verlaag de oventemperatuur naar 200 °C.
- Bak de grissini 8 tot 12 minuten in de oven, tot ze goudbruin zijn.
- Laat ze afkoelen op een rooster.



FLAMMKUCHEN

163

*Een alom bekend streekproduct uit de Elzas.
Wij noemen het een Duits-Franse pizza.*

VOOR 2 FLAMMKUCHEN

250 g Zeeuwse bloem
(type 11,5/560)

10 g verse gist of
5 g instantgist

125 g water

15 g olijfolie

snuifje zout

1 eigeel

VOOR DE TOPPING

150 g zure room

70 g room

100 g spekblokjes

75 g geitenkaas,
in stukjes

1/2 appel, in schijfjes

vloeibare honing

50 g rucola

peper en zout

BEREIDING

- Zet het bakblik van de broodbakmachine op een weegschaal.
- Doe de bloem in het bakblik en zorg ervoor dat de bloem een beetje schuin ligt.
- Verbrokkel de verse gist of strooi de instantgist onderaan in de bakvorm, waar de minste bloem ligt.
- Giet vervolgens het water op de gist.
- Strooi het zout boven op de bloem. Voeg ook de olijfolie en het eigeel toe.
- Plaats het bakblik in de broodbakmachine volgens de instructies van de handleiding en laat het deksel open.
- Stel de machine in op **PIZZA** en druk op **START**. Stel een keukenwekker in op 15 minuten.
- Druk op **STOP** wanneer de keukenwekker een signaal geeft. Haal het deeg uit het bakblik en verdeel het in tweeën. Bol het op (zie blz. 18).
- Bestuif het werkblad met een beetje bloem en leg het deeg erop. Dek het deeg af met een theedoek en plasticfolie en laat het 20 minuten rusten op het werkblad.
- Verwarm de oven voor op 220 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Duw de lucht uit het deeg.
- Rol het deeg met een deegrol uit tot een lange ovaal en leg het op de bakplaat.
- Meng de zure room met de room en kruid met peper en zout. Bestrijk het deeg met het roommengsel.
- Leg hierop schijfjes appel, stukjes geitenkaas en de spekblokjes. Knijp wat honing over het geheel.
- Bak de flammkuchen 10 tot 14 minuten in het midden van de oven.
- Serveer de flammkuchen lauw en garneer met wat rucola.