



WELK BROOD?

Welk brood gebruik je voor welk beleg? Eigenlijk vinden we dat alles kan en mag. Dus mocht je ontzettend veel zin hebben in hawashi maar geen pita in huis hebben, probeer het recept gewoon met ander brood. Wedden dat het lekker wordt! Dat neemt niet weg dat het soort brood dat je kiest een groot verschil maakt in hoe een broodje oogt en smaakt. De structuur, smaak en stevigheid van het brood moeten passen bij de ingrediënten die je erin stopt. Of je kiest voor een knapperige baguette of een zachte brioche, het juiste brood tilt elke sandwich naar een hoger niveau. We leggen uit wanneer en waarom wij een aantal populaire broodsoorten zouden gebruiken voor bepaalde soorten broodjes.

BAGUETTE

Baguette, oftewel stokbrood, is beroemd om zijn knapperige korst en een heel luchtige binnenkant. Vergeet supermarkt-stokbrood! Bij echt stokbrood moet je voorzichtig zijn met je gehemelte. Dit brood leent zich perfect voor broodjes die een stevige basis nodig hebben, zoals een poulet mayo. Of gewoon vers stokbrood met gezouten boter.

BRIOCHE

Brioche is brood dat verrijkt is met ei en boter. Het is perfect voor zowel hartige als zoete broodjes. Wij gebruikten briochebollen voor onze hamburger, maar gebruikten het ook voor onze choco-sandwich. Brioche is het lekkerst als het echt helemaal vers uit de oven komt, anders raden we aan het brood even te roosteren.

PAIN DEMI, CASINO EN SHOKUPAN

Allemaal iconische broden die meestal worden gebakken in een bakblik met deksel waardoor ze mooi vierkant zijn. Deze broden zijn heel zacht en worden vaak gebruikt voor verfijnde sandwiches. Denk aan de klassieke clubsandwich of een oldskool sandwich met gerookte zalm zoals je die bij een high-tea kan verwachten. Overal ter wereld zijn de Japanse sando's trending. Deze worden gemaakt met shokupan.

PISTOLET

Het pistoletje is een klein, knapperig broodje waar je allerlei varianten van ziet. Een soort klein stokbroodje. Minder knapperig maar luchtig vanbinnen en meestal wit. We gebruiken ze vaak voor Surinaamse broodjes, maar ook wel voor een broodje bal, kaas of ossenworst. Het formaat en de textuur maken het ideaal voor lunchbroodjes of snacks on the go.

PLATBROOD

Sommige platbroden, zoals pita, hebben een luchtpocket waardoor je ze goed kunt vullen. Andere kun je gebruiken om er veel vulling in op te rollen. Denk aan shoarma of zoals wij doen met halloumi en courgette. Platbrood moet stevig genoeg zijn om ingrediënten vast te houden, zonder dat het geheel te snel een kliederboel wordt en is daarmee een graag gezien brood voor streetfood.

POOLISH

Poolishbrood is een Franse stijl van bakken waarbij een voordeeg (poolish) wordt gebruikt om het brood luchtig en smaakvol te maken. Het heeft een lichte structuur, minder luchtgaten, maar behoudt toch een stevige korst. Poolishbrood is doordat ze minder luchtbellens heeft fantastisch voor tosti's en voor sandwiches zoals een clubsandwich.

ZACHTE BOL OF PUNTJE

Een zachte bol is licht en luchtig. Weinig substantie maar perfect voor broodjes waarbij het brood meer op de achtergrond mag blijven, zoals een broodje hamburger, hotdogs of een steaksandwich. De zachte structuur maakt dat het makkelijk saus opvangt.

ZUURDESEM

Zuurdesembrood heeft een stevige korst en een licht zure smaak. Door de langzame fermentatie heeft het brood over het algemeen meer luchtgaten. Wij vinden dit brood ideaal voor stevig beleg en volle smaken. Denk aan de biet americain, een broodje pindakaas of de Welsh rarebit. We gebruiken zuurdesem ook vaak voor onze tartines.

BASISRECEPTEN BROOD

POOLISH (VOOR 1 BROOD)

2 GRAM VERSE GIST
180 GRAM WATER
180 GRAM WIT T65-BLOEM

OOK NODIG

KEUKENTHERMOMETER
BRANDSCHONE GLAZEN POT
ELASTIEK

Zelf brood bakken thuis blijft genieten. Er is wel geduld voor nodig, want lekker brood rijst een aantal keer voordat het wordt gebakken. Rijzen en kneden zorgt voor smaak en structuur in het brood. Er zijn veel manieren om brood te maken, maar allemaal zijn ze op basis van water, bloem, zout en iets om het brood te doen rijzen. Dat kan met desem, maar natuurlijk ook met gist.

Een mooie manier om met verse gist toch brood te bakken met veel smaak en goede korst is om het voor te laten fermenteren. Deze pre-ferment noem je poolish.

Los de gist op in een kom met het water (zorg dat het rond de 10 °C is) en meng met de bloem. Doe de poolish in een glazen pot en markeer met een elastiek de hoogte van de inhoud. De gist gaat in een paar uur flink werken. Het volume kan wel tot drie keer opblazen! Dan is het gereed om een brooddeeg mee te gaan maken. Voor dit recept zal daar 6 tot 8 uur voor nodig zijn op kamertemperatuur.

BOULE BLANCHE: HET PERFECTE TOSTIBROOD (VOOR 1 BROOD)

3 GRAM VERSE GIST
240 GRAM WATER
1 BASISRECEPT POOLISH (ZIE HIERNAAST)
420 GRAM T65-BLOEM
12 GRAM ONGERAFINEERD ZEEZOUT

Met de poolish maken we het deeg. Los de gist op in een kom met het water (zorg dat het rond de 10 °C is). Voeg dan het gistwater toe in de poolishpot en roer alles los. Je ziet dat de gist drijft en dat is goed. Meng in een kom met de bloem en het zout. Als je een standmixer hebt, draai je eerst op de laagste stand 7 minuten met de deeghaak. Als al het vocht is opgenomen door de bloem draai je 3 minuten op stand 2. Je hebt nu gluten in het deeg gekneed.

VOORRIJS

Leg het deeg in een iets vochtige bak voor de eerste rijs. Ook wel bulkrijs of voorrijs genoemd. Probeer ervoor te zorgen dat het deeg 24 °C is en laat het 1½ tot 2 uur rijzen met een doek erover of een deksel erop tegen het uitdrogen. Het deeg moet verdubbelen in volume. Tijdens de bulkrijs ontspant het deeg. Na 30 minuten vouwen we het deeg. Maak 2 oren aan het deeg en vouw ze naar binnen. Doe dit 4 keer en pak steeds een andere kant van de bol, dus links, rechts, boven en onder. Draai dan het deeg om, zodat de oren niet terug schieten en er spanning op blijft staan. We doen hetzelfde na nog eens 1 uur. Zorg dat je ook weer niet te veel spanning op het deeg zet, het deeg mag niet scheuren.

DEEGTEMPERatuur

Deegtemperatuur is belangrijk. 24 tot maximaal 25 °C is ideaal. Eén graad minder en er zal al veel minder gebeuren met het deeg. Onder de 23 °C gaat het heel langzaam. In deze fase wil je dat het deeg verdubbelt in volume voordat je gaat afwegen. Dat kan betekenen dat je nog 1 uur extra moet wachten. Markeer de bak waarin het deeg rijst, zodat je ziet hoe ver het al is. Het is een deeg met zeer weinig gist. Dan gaat het allemaal wat langzamer, maar smaak krijgen we wel en daar is het om te doen.

BOLRIJS

Nu bollen we het brood op voor de bolrijs. Je vormt dan het brood tot een bol met lichte spanning en laat het op de werkbank kort zo'n 20 minuten ontspannen, de bolrijs. Met opbollen bedoelen we niet dat we het deeg als een gehaktballetje rond maken. Maar WEL dat het



REMEKER, KIMCHI EN GOCHUJANGKETCHUP

VOOR 1 BROODJE

Meng in een kom de ketchup met de gochujang en zet opzij.

Besmeer van elke boterham 1 zijde met een dun laagje boter. Verhit een koekenpan op laag vuur en leg de sneetjes er met de boterzijde naar onder in zodra de pan warm is. Zo kan het brood alvast iets krokant worden, dit duurt wat langer dan het smelten van de kaas.

Beleg tijdens het bakken 1 snee met plakken kaas tot net binnen de rand. Leg daarop de uitgelekte kimchi. Leg de andere boterham op de kimchi, met de bakzijde naar boven, en bak de tosti goudbruin. Keer regelmatig tot de kaas gesmolten is en de buitenkant goudbruin. Als de kaas er aan één van de zijanten uitdruipt, kun je de tosti even op z'n zij bakken zodat die kaas krokant wordt.

Als je een boterliefhebber bent (zoals wij), bestrijk dan de tosti achteraf nogmaals met een klein beetje boter. Eet met de gochujangketchup.

- 3 EETL. KETCHUP (ZIE BLZ. 29)
- 1 EETL. GOCHUJANG
(AZIATISCHE SUPERMARKT)
- 2 SNEDEN BROOD VAN CA. 1½ CM
(ZIE BLZ. 19)
- BOTER, OM TE BESMEREN
- 4 FLINKE PLAKKEN REMEKER-KAAS
- 2 EETL. KIMCHI, UITGELEKT (ZIE BLZ. 29)



PADDO MELT

VOOR 2 BROODJES

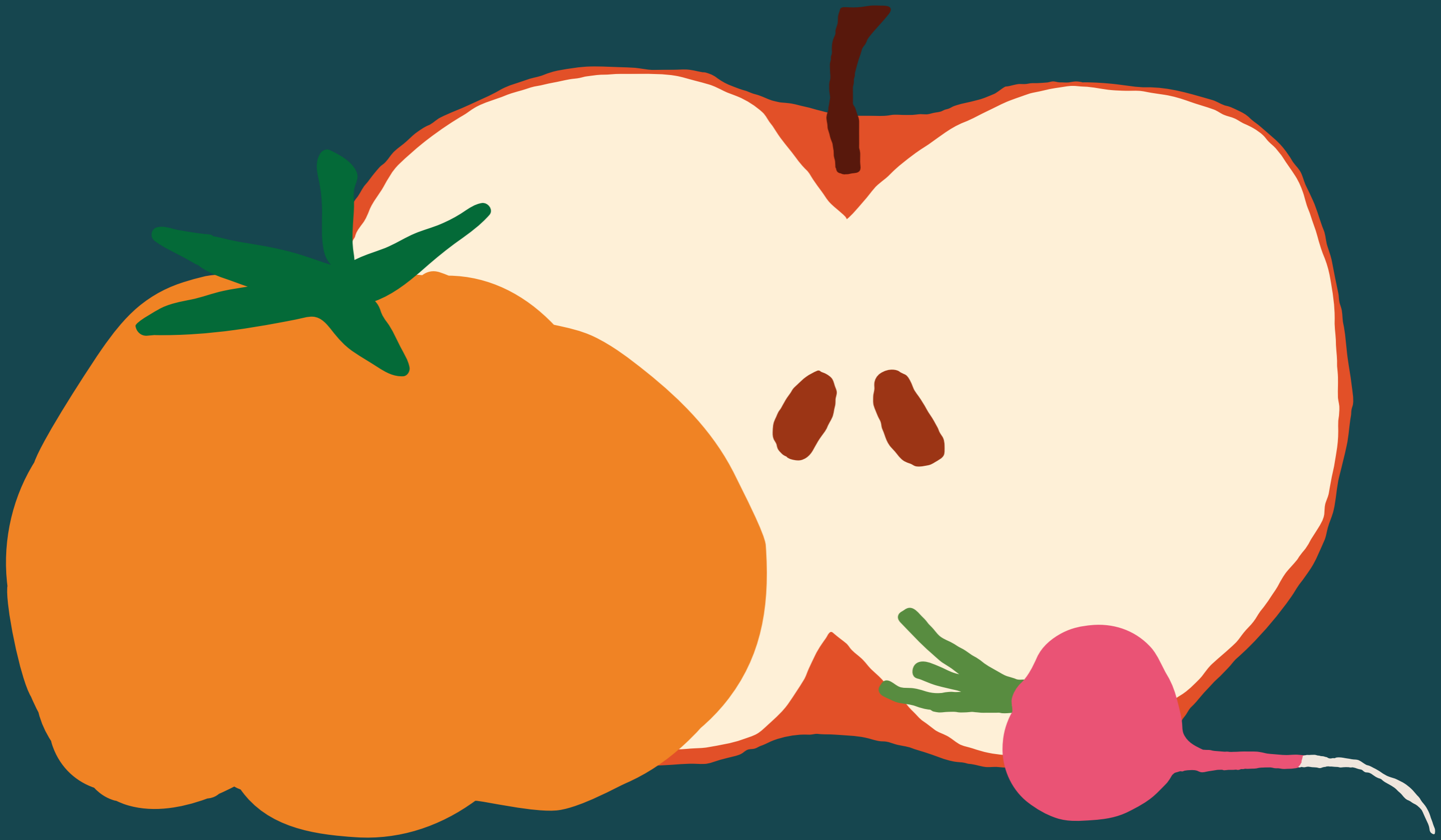
Snijd de champignons in dunne plakken. Snipper de sjalot en snijd de knoflook fijn.

Verhit de boter in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de gesneden champignons een paar minuten, voeg dan de sjalot, knoflook, salie, citroenrasp en het pepertje toe en draai het vuur laag. Laat 5 minuten rustig doorgaren. Hak de peterselie fijn en voeg toe aan de pan. Roer de paddenstoelen om en breng op smaak met zout en peper. Zet het paddenstoelenmengsel opzij.

Rasp de kaas op een blokrasp. Smeer de buitenkant van het brood in met een klein beetje boter. Snijd de bolletjes of de stukken Turks brood open en beleg met de kaas en het champignonmengsel. Bak de paddo melts in een tosti-ijzer of in een pan tot de kaas is gesmolten en de buitenkant krokant is.

250 GRAM WITTE OF KASTANJECHAMPIGNONS
1 SJALOT
1 TEEN KNOFLOOK
25 GRAM BOTER, PLUS EXTRA
2 SALIEBLADJES, FIJNGESNEDEN
1 THEEL. CITROENRASP
¼ GEDROOGDE CHILIPAPER, VERKRUIMELD
3 TAKJES BLADPETERSELIE
ZOUT EN VERSGEMALEN ZWARTE PEPER
150 GRAM GRUYÈRE OF COMTÉ
2 WITTE BOLLETJES OF
STUKKEN TURKS BROOD





BAGEL MET CHREIN EN MAKREEL

VOOR 2 BROODJES

Chrein betekent mierikswortel in het Jiddisch, maar is ook de naam voor een pittige pasta van mierik en biet. Maak chrein door in de hoge beker van een staafmixer de biet, mierikswortelrasp, appelciderazijn, suiker en het zout tot een gladde rode puree te mixen.

Pluk de gerookte makreel in grove stukken en check zorgvuldig of alle graatjes zijn verwijderd.

Rooster de bagels kort in een broodrooster of koekenpan en besmeer beide snijkanten met de mayonaise. Leg op de onderste helft van elke bagel eerst wat slablaadjes en dan de helft van de makreel. Verdeel naar smaak chrein over de makreel en maak af met de plakjes augurk. Zet de bovenste helft van de bagels erop, druk zachtjes aan en serveer.

100 GRAM GEKOOKTE EN GERASPTE BIET
1½ EETL. GERASPTE MIERIKSWORTEL
UIT POT
1½ EETL. APPELCIDERAZIJN
3 THEEL. SUIKER
1 THEEL. ZOUT
200 GRAM GEROOKTE MAKREEL
2 BAGELS
5 EETL. MAYONAISE
HANDJE RUCOLA OF VELDSL
1 AUGURK, IN PLAKJES



GEFRITUURDE KIP

VOOR 2 BROODJES

Bestrooi de kippendijen royaal met zout en leg ze tussen 2 vellen vershoudfolie of bakpapier. Sla ze voorzichtig iets platter met een steelpan of deegroller. Zet drie diepe borden klaar: één met de bloem, één met 1 losgeklopt ei en één met de panko. Maak de bloem aan met een draai peper en wentel de kippendijen erdoor. Klop de overtollige bloem eraf en wentel de kip door het ei, laat iets uitlekken en haal dan door de panko tot het vlees aan alle kanten is bedekt met een laagje. Leg de gepaneerde kip 15 minuten op keukenpapier in de koelkast om iets in te drogen.

Snijd intussen de ansjovis heel fijn en meng in een kom met de mayonaise, de geraspte schil van ¼ citroen en 1 theelepel citroensap. Snijd de lente-ui fijn en pluk de blaadjes van de little gem. Maak beide aan met de olijfolie, citroensap en zout.

Verhit in een diepe koekenpan een laag zonnebloemolie tot 180 °C. Frituur de kippendijen aan beide zijden in 3 tot 4 minuten gaar. Hij moet rondom goudbruin en knapperig zijn. Bestrooi de gefrituurde kip met zout.

Verhit intussen een scheutje zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak 2 spiegeleieren. Het is lekker als de dooier nog een beetje zacht is. Bestrooi de eitjes met zout en peper. Snijd de bolletjes open en smeer royaal in met de ansjovismayo. Zorg dat je een goede lepel overhoudt voor op de kip. Leg op de onderste helft van de broodjes eerst een laagje sla en lente-ui. Verdeel de kip erover samen met de laatste mayonaise en maak af met het spiegel ei en naar wens een extra ansjovisfilet. Leg de bovenste helft op de broodjes en druk lichtjes aan.

4 KIPPENDIJEN
ZOUT EN VERSGEMALEN ZWARTE PEPER
100 GRAM BLOEM
3 EIEREN
200 GRAM PANKO
5 ANSJOVISFILETS (PLUS
OPTIONEEL EXTRA)

6 EETL. MAYONAISE (ZIE BLZ. 29)
1 BIOLOGISCHE CITROEN
1 LENTE-UI
1 KROPJE LITTLE GEM
1 EETL. OLIJFOLIE
ZONNEBLOEMOLIE, OM IN TE BAKKEN
EN FRITUREN

2 BRIOCHEBOLLETJES OF ANDERE
WITTE BOLLEN (ZIE BLZ. 22)

70



CHEDDAR-JALAPEÑO- WORSTENBROODJES

VOOR 20 BROODJES

Maak in een kom een hoop van de bloem en vorm er een kuil in. Bestrooi met het zout. Verwarm in een pan de melk tot handwarm en los hier de gist in op. Giet de melk in de bloemkuil. Voeg het ei, de boter en suiker toe en meng met je vingers de natte ingrediënten tot een papje. Meng steeds wat bloem bij de natte massa tot het een kneedbaar egaal deeg vormt. Het is belangrijk dat het deeg minimaal 5 minuten goed wordt doorgekneet. Verdeel het deeg in 20 balletjes en laat afgedekt met vershoudfolie 10 minuten rusten.

Laat voor de vulling het witbrood in de melk weken. Meng het gehakt met de helft van het ei, het geweekte brood en het paneermeel. Breng op smaak met zout, witte peper en nootmuskaat en meng flink zodat er een beetje binding ontstaat. Doe de cheddar en jalapeño erbij en meng goed. Portioneer het gehakt in 20 balletjes en rol die tot worstjes.

Rol een bolletje deeg ovaal uit. Bestrijk de zijkanten met losgeklopt ei en leg in het midden het worstje. Vouw de korte kanten van het deeg over de worst en vouw dan de lange zijden over elkaar. Druk de naden goed aan en leg het broodje met de naad naar onder op een met bakpapier beklede bakplaat. Herhaal tot alles op is. Laat afgedekt 45 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Bestrijk de worstenbroodjes met de rest van het losgeklopte ei en bak in 30 minuten goudbruin af.

DEEG

500 GRAM BLOEM
¾ EETL. ZOUT
200 ML VOLLE MELK
1 ZAKJE (7 GRAM) GEDROOGDE GIST
½ EI, LOSGEKLOPT
125 GRAM ZACHTE BOTER
1 KLEINE EETL. BASTERDSUIKER

VULLING

70 GRAM OUD WITBROOD ZONDER KORST
40 ML VOLLE MELK
350 GRAM FIJN VET VARKENSGEHAKT
350 GRAM RUNDERGEHAKT
2 EIEREN, LOSGEKLOPT
30 GRAM PANEERMEEL
10 GRAM ZOUT

SNUF WITTE PEPER

SNUF NOOTMUSKAAT
150 GRAM CHEDDAR, IN BLOKJES VAN ½ CM
5-6 EETL. INGEMAAKTE JALAPEÑO,
FIJNGESNEDEN

102



BROODJE BAL

VOOR 6-8 BROODJES

Verhit wat boter in een pan op middelhoog vuur en fruit de ui glazig zonder te kleuren. Laat afkoelen. Week het witbrood in de melk.

Meng in een grote kom het gehakt met de nootmuskaat, peper en het zout. De bal moet tijdens het bakken niet uit elkaar vallen, dus mengen we ook het ei en uitgeknepen geweekte witbrood erdoor. Beschuit en paneermeel zijn muf, en van het geweekte witbrood worden de ballen smeug. Voeg als laatste de ui en de mosterd toe.

Meng in een ruime kom het vlees goed met schone handen, net zolang tot je voelt dat het vlees een beetje gaat binden. Dat is het moment dat je ballen kan gaan vormen. Verdeel het vlees in even zware porties. Een goede bal weegt tussen de 150 en 200 gram. Een bal vorm je altijd met koude natte handen, zodat het vlees niet aan je handen blijft plakken. Laat de gevormde ballen minimaal 1 uur in de koelkast rusten, dan verklein je de kans dat ze uit elkaar vallen tijdens het garen.

Een stoofbal bak je aan en gaar je in de jus tot een kleffe hap. Onze bal moet een beetje krokant zijn vanbuiten en zacht vanbinnen. Dat betekent bakken in boter en 10 minuten nagaren in een voorverwarmde oven op 160 °C. Verwarm intussen de pindasaus in een steelpan.

Snijd de puntjes open, beleg met plakjes bal en top af met een goede lik pindasaus.

BOTER, OM IN TE BAKKEN

- 1 UI, GESNIPPERD
- 5 SNEETJES WITBROOD ZONDER KORST
- SCHEUTJE MELK
- 1 KILO VERSGEMALEN VARKENSGEHAKT (25% VET VLEES EN 75% MAGER)
- 2 GRAM NOOTMUSKAAT

4 GRAM VERSGEMALEN ZWARTE PEPER

- 12 GRAM ZOUT
- 1 EI, LOSGEKLOPT
- 1 EETL. DIJONMOSTERD
- 6-8 ZACHTE PUNTJES (ZIE BLZ. 23)
- PINDASAU, NAAR SMAAK (ZIE BLZ. 30)

