

Inhoud

VOORWOORD	5	Brood van spelt, rogge, sesam	48
		<i>varianties:</i>	
		Boerenkrans	49
		Kleine dikke vierkante broodjes	50
		Boekweitbrood	50
ALLES OVER DE BROODBAKMACHINE	8	Kamutbrood met amandelen	52
		<i>varianties:</i>	
BASISBRODEN	13	Spiraalbrood	53
Eenvoudig witbrood	14	Sterbrood	54
<i>variantie:</i>		Notenbrood	54
Panbrood	15	<i>Handige trucjes met gist en zuurdesem</i>	56
Witbrood met voordeeg	16		
<i>varianties:</i>		BRIOCHEBRODEN EN BRIOCHES	57
Klein stokbrood	17	Briochebrood van maïs	58
Knapperige korenaren	18	<i>variantie:</i>	
Boerenbrood	18	Maïsblad	59
Halfvolkorenbrood	20	Briochebrood met muesli	60
<i>varianties:</i>		<i>varianties:</i>	
'Bloem'brood	21	Mueslislinger	61
Korenkrans	22	Kleine roosterbroodjes	62
Halfvolkorenbrood met honing	22	Bruinbrood met muesli	62
<i>Handige trucjes met de broodbakmachine</i>	24	Klassieke brioche	64
Volkorenbrood	25	<i>varianties:</i>	
<i>varianties:</i>		Brioche met balletjes	65
Waadtlands brood	26	Brioche met een hoedje	66
Studentenhaverbrood	26	Brioche met thee en rozijnen	66
Snel brood	28	<i>Handige trucjes om brood in de oven te bakken</i>	68
Zoet luxebrood	29	Zachte brioche	69
<i>varianties:</i>		<i>varianties:</i>	
Zoete melkbroodjes	30	Vlecht van vier deegslierten	70
Chocoladebrood	30	Brioche met oranjebloesem	70
Zoet melkbrood XXL	32	Karamelbrioche met noten	72
MEERGRANENBRODEN	33		
Driezadenbrood	34	VERRASSENDE BRODEN	73
<i>varianties:</i>		Kaasbrood	74
Klaverblad	35	<i>varianties:</i>	
Vlechtbrood met drie soorten zaadjes	36	Brood met twee kazen	75
Biologisch brood met zaadjes	36	Kleine vulkaantjes	76
<i>Handige trucjes met de broodbakmachine</i>	38	Hollands brood	76
Meergranenbrood	39	<i>Handige trucjes voor een prachtig resultaat</i>	78
<i>varianties:</i>		Verrassingsbrood	79
Broodboom	40	<i>varianties:</i>	
Vijgen-granenbrood	40	Versierd verrassingsbrood	80
Zebraalbrood	42	Brood in een feestjasje	82
Roggebrood met bier	43	Sinaasappel-citroenbrood	83
<i>varianties:</i>		<i>varianties:</i>	
Krokant schildpadbrood	44	Broodjes met citrusvruchten	84
Groot bierbrood	46	Melkbrood met veenbessen	84
<i>Handige trucjes met ingrediënten</i>	47		

Krul	86	Hamburgerbroodjes	104
<i>Handige trucjes om tijd te winnen</i>	87	Casinobrood met rozijnen	104
Kokos-chocoladebrood	88	Brood met olijfolie	106
<i>varianties:</i>		<i>varianties:</i>	
Zonnebrood	89	Focaccia met geitenkaas	107
Snoepbrood	90	Serpentine	108
Choco-kokos-banaanbrood	90	Brood met knoflook en ui	108
Brood met specerijen	92	<i>Handige trucjes voor nieuwe ideeën</i>	110
<i>varianties:</i>		Griesmeelbrood met anijs	111
Briochebrood met specerijen	93	<i>varianties:</i>	
Kerstfiguurtjes	94	Anijsvlecht	112
Brood met sinaasappel en kaneel	94	Komijnbrood	112
<i>Handige trucjes om niets te verspillen</i>	96	Zigzagbrood	114
		Knapperig briochebrood	115
SPECIALE BRODEN	97	<i>varianties:</i>	
Tarwecasino	98	Breekbrood	116
<i>varianties:</i>		Verrassingsbreekbrood	116
Bol casinobrood	99	Grote slak	118
Engelse scones	100	WOORDENLIJST	119
Wit casinobrood	100		
Briohecasino	102	DANKWOORD	120
<i>varianties:</i>			
Briohekrans	103		

BLOGVRIENDINNEN

*Verspreid over het boek
vindt u de tips van...*



Laura

Ik maak al heel lang brood voor mijn gezin. Ik heb met een klein budget geleerd hoe je iedere dag het best kunt besparen.



Kim

Ik weet heel goed hoe ik zelfgemaakt brood moet bakken, maar het moet snel en goed gaan want ik heb een tijdrovende baan.



Lisa

Ik heb nog maar pas een broodbakmachine. Vooral in het begin vond ik het moeilijk, maar door fouten te maken ben ik met reuzenstappen vooruitgegaan... en dat allemaal terwijl ik op dieet ben!

Alles over de broodbakmachine

Als ze het nog niet is, dan wordt de broodbakmachine al snel een onmisbare bondgenoot. De machine kneedt in uw plaats, zorgt voor de ideale omgeving voor het rijzen van het deeg en vooral, ze bakt het brood. Fantastisch! U doet alle ingrediënten in het bakblik, u drukt op de knop en enkele uren later haalt u er een warm brood of heerlijke brioche uit. U kunt de machine ook gebruiken in combinatie met uw oven: in dat geval zorgt de machine voor de deegbereiding en de oven voor het bakken. Tussen deze twee handelingen hoeft u alleen nog maar het deeg te bewerken om er een krans, ster of schildpad, enzovoort van te maken.

Hoe kiest u de juiste broodbakmachine?

U moet met meerdere zaken rekening houden.

Bij aankoop zult u zien dat het verschil tussen de hoogste en laagste prijs tamelijk groot is. U kunt aardig verrast worden door voordelige machines. Maar veel hangt ook af van de mate waarin u de broodbakmachine gaat gebruiken. Als u er alleen maar deeg in wilt maken dat u vervolgens in de oven afbakt, kan een goedkope broodbakmachine volstaan

op voorwaarde dat het een deegprogramma heeft. Echter, om een brood van begin tot eind in de broodbakmachine te maken, luchtig en met een dun korstje, kunt u beter de goedkoopste broodbakmachines links laten liggen. Deze geven namelijk vaak een stevig brood dat nogal snel uit elkaar valt.

U kunt kiezen uit een groot aantal soorten broodbakmachines, maar let vooral goed op de volgende zaken bij uw aankoop:

- > **De vorm van het bakblik** moet tamelijk hoog zijn. Sommige machines hebben twee bakblikken waardoor u tegelijkertijd twee verschillende broden kunt klaarmaken.
- > **Automatische verdeler van extra ingrediënten.** Dit is handig om zaden, gedroogde vruchten, stukjes chocolade, enzovoort toe te voegen.
- > **Het kijkvenster** waardoor u in het bakblik kunt kijken. Dit is handig om het kneden te volgen, maar zorgt ook voor warmteverlies en kan ervoor zorgen dat het brood bovenaan niet goed bakt.
- > **Een timer** zodat het brood klaar is op het tijdstip van het ontbijt.
- > **De mogelijkheid om verschillende maten brood te krijgen**, die u naar wens kunt instellen.
- > **Korstregelaar** (licht, medium of donker).
- > **Programma 'jam maken'** om jam te maken maar zelfs risotto of rijstepap.

Meestal geven broodbakmachines met langere programma's de beste resultaten. Want hoe langer het brood kan rijzen, hoe lekkerder het wordt!



automatische verdeler van extra ingrediënten



Hoe lukt uw brood in de broodbakmachine?

VOLG DE GEBRUIKSAANWIJZING

- > Lees de gebruiksaanwijzing grondig door.
- > Voeg de ingrediënten toe in de volgorde die door de fabrikant wordt aangeraden. Onthoud dat de voorstellen in dit boek bij de meeste apparaten goede resultaten geeft.
- > Open nooit het deksel tijdens het bakken.

DE JUISTE KEUZE VAN DE INGREDIËNTEN

Meel

Tarwemeel wordt het meest gebruikt. Daarna komen rogge, spelt en kamut. Deze vier soorten hebben een uitstekende bakkwaliteit. Andere (soja, kastanje, maïs, boekweit, enz.) hebben dit niet en daarom kunt u ze beter in kleine hoeveelheden toevoegen.

Houd u bij ieder recept altijd aan de voorgestelde meelsoort. Dit type (van 45 tot 150) komt overeen met de hoeveelheid mineralen in het meel en bepaalt of het meel meer of minder volkoren is (zie onderstaande tabel).

TYPE MEEL	NAAM, GEBRUIK
45	patentbloem, luxebrood
55	tarwebloem, normaal brood
65	bakkersmeel, boerenwitbrood
80	licht volkorenmeel, bruinbrood
110	volkorenmeel, boerenbruinbrood
150	grof volkorenmeel, volkorenbrood

Het type meel heeft invloed op de hoeveelheid water die u moet gebruiken. Zo moet puur volkorenmeel meer vocht krijgen. Er bestaan ook zeer handige kant-en-klare broodmixen, maar deze bevatten vaak veel toevoegingen. In de supermarkt vindt u normaal gezien tarwemeel type 45 tot 150 en vaak ook biologisch meel type 65. In een biologische winkel of speciaalaak is het aanbod groter: allerlei soorten tarwemeel, rogge, meergranenmeel, spelt en kamut en alle speciale meelsoorten zoals sojameel, kastanjemeel, enzovoort. U kunt meel, zoals bakkersmeel, ook vaak kopen bij een molen. Tegenwoordig wordt daar ook verkocht aan particulieren en dit kan interessant zijn.

Gist

Gebruik bij voorkeur geen bakpoeder. U kunt beter gedroogde bakkersgist gebruiken, ook wel instantgist genoemd. Dit is in poedervorm verkrijgbaar in de supermarkt.

POOLISH

Dit is een techniek van voorgisting met heel wat voordelen: het brood is veel lekkerder (omdat de lange gisting de smaak ophaalt) en u kunt het langer bewaren; het brood is luchtiger en de kerwen in het brood gaan bij het bakken beter open. Om een poolish te maken, haalt u hetzelfde gewicht aan bloem en water uit de ingrediënten van een recept. Daar voegt u een kleine hoeveelheid gist aan toe. Dit vloeibare mengsel gaat langzaam rijzen en na ongeveer 12 uur is het klaar om gebruikt te worden. Voeg het bij de andere ingrediënten van het recept.



U moet deze gist niet vooraf verdunnen en hij mag in het bakblik met zout in aanraking komen (in tegenstelling tot verse gist of korrelgist). De enige voorwaarde is dat deze gist niet bij vloeistoffen mag komen.

Zaden

Direct aan het begin van het kneden kunt u kleine zaden (lijnzaad, sesam, maanzaad, enz.) aan de andere ingrediënten in het bakblik toevoegen. Grotere zaden (pompoen, pistache, amandel, enz.) moet u toevoegen na het piepsignaal of in de automatische verdeler doen zodat ze niet kapotgaan tijdens het lange kneden.

Zaden zijn steeds gemakkelijker te vinden in de supermarkt. Oosterse winkels hebben ook een assortiment. In biologische winkels of speciaalzaken is het aanbod gigantisch.

Gluten

Gluten zijn nuttig in recepten met volkorengranen of granen van slechte bakkwaliteit. Zo kan het deeg beter rijzen en wordt het elastischer. U vindt gluten in biologische winkels, speciaalzaken, bij molens en bij fabrikanten van

bakkerijenbenodigdheden die vaak ook aan particulieren verkopen.

HET JUISTE GEWICHT VAN INGREDIËNTEN

U kunt dit het best doen met een elektronische keukenweegschaal tot op 1 of 2 g nauwkeurig. De gist en het zout moet u met een maatschep afmeten. Deze is betrouwbaarder voor heel kleine hoeveelheden. U kunt het best het bakblik op de weegschaal zetten en één voor één de ingrediënten toevoegen en na elk ingrediënt de weegschaal weer op nul zetten. Hebt u niet zo'n weegschaal, dan kunt u de vloeistoffen meten met een maatbeker die bij uw broodbakmachine geleverd werd, of met een zuigfles waarvan de schaalverdeling nauwkeuriger is. Sommige broodbakmachines zijn wat 'flexibeler' dan andere bij doseringsfouten van meel en vloeistoffen!

DE VOCHTIGHEIDSGRAAD (VG)

De vochtigheidsgraad (VG) is de verhouding tussen het gewicht aan vloeistoffen en het gewicht aan meel. Het wordt uitdrukt in een percentage en komt overeen met de hoeveelheid water die de bloem kan opnemen.

Voor luxebrood is het goed te weten dat eieren, melk of aroma's (rum, oranjebloesemwater, enz.) ook meetellen bij de vloeistoffen in de berekening van de VG. De vetstoffen komen daar ook bij, maar wel in een andere verhouding. De VG verschilt afhankelijk van de vochtigheid van het meel, de glutenwaarde, het gebruikte meel en de omgevingstemperatuur.

BEREKENING VAN DE VG

Laten we de hoeveelheid benötigde vloeistof berekenen om witbrood te maken met 1,5 theelepel instantgist, 500 g meel type 65 en 1,5 theelepel zout. De VG van de broodbakmachine voor dit type meel is gemiddeld 60%. U moet dus toevoegen $(500 \text{ g} \times 60 : 100) = 300 \text{ g}$, ofwel 300 ml water.

STOKBROOD MAKEN



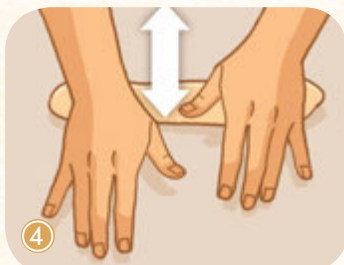
Druk het deeg plat.



Vouw het in de helft naar u toe.



Druk de randen stevig op elkaar en herhaal stappen 2 en 3.



Rol uit tot de gewenste lengte.

EEN KLEINE DEEGBAL ROLLEN



Leg het deeg in uw hand en druk het plat.



Vouw het in de helft naar u toe.



Vouw het in de helft in de andere richting en herhaal deze stap.



Wanneer het deegballetje goed glad is, knijpt u de naad samen.

EEN GROTE DEEGBAL ROLLEN



Trek het deeg uit en vouw en druk het erbovenop.



Herhaal deze handeling en draai de deegbal steeds even.



Het resultaat moet een gladde deegbal zijn, die in volume wat kleiner geworden is.

Het aanhouden van de VG is alleen nodig als het brood in de broodbakmachine wordt gebakken.

Iedere machine werkt met een eigen VG voor ieder type meel. Afhankelijk van het merk aanvaarden de broodbakmachines een VG tussen 55 en 70% voor meel type 65. Om te weten welke vochtigheidsgraad uw broodbakmachine gebruikt, moet u gewoon een brood bakken met meel type 65, zoals het eenvoudig witbrood (zie blz. 14), en de VG berekenen.

De recepten in dit boek bevatten een gemiddelde VG van 60% voor meel type 65, die past bij de meeste broodbakmachines. Maar als u na het uitproberen van een recept merkt dat uw brood bovenaan inzakt, vermindert u de hoeveelheid water in alle recepten met 15 ml. Als uw brood echter een onregelmatige vorm heeft en/of maar weinig gerezen is, verhoogt u dezelfde hoeveelheid met 15 ml.

Bewerken met de hand en bakken in de oven

SLEUTELMOMENTEN

> **Het bewerken:** wanneer de broodbakmachine gestopt is met kneden, kunt u de deegbal met de hand kneden en er een originele vorm aan geven. Door dit te doen, krijgt u een regelmatige en gladde deegbal en dat met slechts enkele basishandelingen (zie blz. 11). Voor het beste resultaat strooit u bij voorkeur bloem op uw handen in plaats van op de deegbal en rekt u nooit het deeg uit, want dan gaat het scheuren. Zorg dat de naad die door het kneden ontstaat altijd op een onzichtbare kant onder aan het brood komt te liggen, zodat hij tijdens het bakken niet openbarst.

> **Het inkerven:** vaak maakt men inkepingen in de deegbal met een stokbroodmesje (een lemmet dat op een handvat staat). Deze inkepingen die zich openen tijdens het bakken, laten het brood goed rijzen en zorgen voor een mooie vorm.

> **Het rijzen en het voorverwarmen van de oven:** als u het deeg eenmaal hebt bewerkt, laat u het rusten om het te laten rijzen. Daarna kunt u het in een warme oven zetten. Zorg dat het einde van het voorverwarmen precies samenvalt met het einde van de rijstijd.

> **De 'stoomstoot':** wanneer het brood in de oven staat, giet u 50 ml water in de warme braadslede en sluit u meteen de ovendeur. Dit zorgt voor stoom die de vorming van een dunne, knapperige, goudbruine korst stimuleert door op het koude deeg neer te slaan.

BENODIGDHEDEN

> **Deegsteker** om het deeg gemakkelijk te verdelen, verkrijgbaar bij winkels in bakkersbenodigdheden.

> **Stokbroodmesje** om broden in te kerven (te koop bij bakkerijgroothandels, maar te vervangen door een scheermesje dat u tussen duim en wijsvinger houdt).

> **Paletmesjes** in roestvrij staal in verschillende afmetingen. Onmisbaar voor de versiering van broden.

> **Plantensproeier** om doeken of deeg te bevochtigen.

> **Kleine deegrol**, handig voor het bewerken van het deeg.

> **Kleine en grote scharen** om patronen op luxebroodjes te maken of om stokbroden aarvormig in te knippen.

> **Kwastje** om het brood te bestrijken.

> **Bakvormen met antiaanbaklaag:** hoge bakvorm met een doorsnede van 24 tot 26 cm, bakplaat van 30 bij 40 cm, cakevorm, briochevorm, enzovoort. Als uw bakvormen geen antiaanbaklaag hebben, vet ze dan in of bedek ze met bakpapier.



deegsteker



stokbroodmesje



paletmesje



Basisbroden