

Inhoud

- | | | | |
|----|-------------------------|----|---------------------------|
| 6 | Hoe begin je? | 40 | Zachte pretzels |
| 8 | De basis | 42 | Platbrood |
| 10 | Tips en trucs | 44 | Maisbrood |
| 12 | Basisbrood | 46 | Broodjes uit de pan |
| 14 | Haverbrood met honing | 48 | Chocoladebrood |
| 16 | Chic Frans brood | 50 | Kaneelbreekbrood |
| 18 | Roggebrood met rozijnen | 52 | Vruchtenbrood met glazuur |
| 20 | Broodjes vormen | 54 | Donuts en zoete broodjes |
| 22 | Spiraalbrood | 56 | Kleine brioches |
| 24 | Pitabroodjes | 58 | Kriskrasbrood |
| 26 | Broodstengels | 60 | Restjes brood |
| 28 | Dips en ander lekkers | 62 | Register |
| 30 | Deegballen | 64 | Allergieadviezen |
| 32 | Pizza en knoflookbrood | | |
| 34 | Toppings voor brood | | |
| 36 | Sodabrood | | |
| 38 | Focaccia | | |

Op blz. 34-35 zie je hoe je je brood bestrooit met toppings.





Chic Frans brood –
kijk op blz. 16-17

Sodabrood –
kijk op blz. 36-37



Broodjes vormen –
kijk op blz. 20-21



Hoe begin je?

Brood bakken is niet moeilijk, zolang je maar een paar basisregels volgt. Lees voor je begint het recept goed door, zodat je precies weet wat je moet klaarzetten. Was dan je handen.

Volg het recept

Meet de ingrediënten altijd nauwkeurig af. Gebruik precies de ingrediënten en bakvorm die in het recept staan vermeld, anders kan het zijn dat je brood mislukt.

Afwegen en afmeten



Meet kleine hoeveelheden af met maatlepels.



Gebruik snufjes voor heel kleine hoeveelheden. Een snufje is wat je tussen duim en wijsvinger kunt vastpakken.

Bescherm jezelf

Draag ovenwanten als je iets heets beetpakt, vooral als je dingen in de oven zet of eruit haalt.



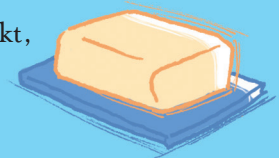
Wees voorzichtig met pannen

Zorg ervoor dat er geen stelen van pannen over de rand van het fornuis uitsteken. Draai ze naar de zijkant toe, zodat je de pan niet per ongeluk kunt omstoten. Verplaats hete pannen voorzichtig.

Boter en margarine

Als er in een recept staat dat je zachte boter moet gebruiken, laat die dan een uur op kamertemperatuur staan voor je begint met bakken.

Als je margarine gebruikt, kies dan een soort die geschikt is om mee te bakken en gebruik geen varianten met weinig vet.



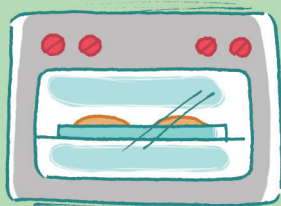
Bereidingstijden

Als er in een recept een bepaalde tijdsduur staat voor het kneden, rijzen of bakken van je brooddeeg, gebruik dan een keukenwekker. Dan weet je precies wanneer de tijd is verstreken.

Een oven gebruiken

Alle ovens zijn anders. De jouwe bakt misschien sneller of trager dan in het recept staat aangegeven. Verkort de baktijden als je een heteluchtoven hebt of zet de temperatuur lager.

Brood bak je het best in het midden van de oven. Haal de bakplaten die je niet nodig hebt uit de oven voordat je hem aanzet.



Het is belangrijk dat de oven de juiste temperatuur heeft voor je je brood erin zet.

Open de deur van de oven alleen als de baktijd voorbij is, of als je vermoedt dat er iets aanbrandt. Als je dit te vaak doet, zal de oven zijn warmte verliezen en kan je brood mislukken.

Bakblikken

Bakblikken voor brood zijn er in twee basismaten. De bodem van een broodblik van 900 g moet ongeveer 23 cm lang en 13 cm breed zijn; die van een broodblik van 450 g ongeveer 16 cm lang en 11 cm breed. Wil je controleren of je broodblik de juiste grootte heeft, pas dan dit trucje toe: vul het blik met water en giet dat in een maatbeker. In een broodblik van 900 g gaat ongeveer 1 liter, in een van 450 g ongeveer 450 ml water.

Wordt er in een recept een bakblik van 900 g gevraagd terwijl je alleen een van 450 g hebt, halveer dan alle hoeveelheden. In het omgekeerde geval verdubbel je de hoeveelheden.

Brood bewaren

Bewaar brood in een broodtrommel of broodzak. Je kunt je brood ook in een schone theedoek wikkelen en in een papieren of plastic zak stoppen. Bewaar het brood niet in de koelkast. Op blz. 60-61 vind je ideeën om restjes brood te verwerken.



Keukengerei

Alle recepten in dit boek kun je met behulp van basisgerei met de hand maken.



Als jullie een keukenmachine met deeghaak hebben of een broodbakmachine, dan kun je die gebruiken voor het kneden van je deeg (zie blz. 9 en 10). Als je niet weet hoe je die moet gebruiken, vraag dan hulp aan een volwassene.

Voedselallergieën

Als je een voedselallergie of -intolerantie hebt of iets bakt voor iemand die dat heeft, kan dit boek je helpen.

Op blz. 64 vind je adviezen met betrekking tot allergieën. Daar zie je welke recepten tarwe, gluten, eieren, zuivel, noten en zaden bevatten. Verder vind je daar suggesties voor vervangende ingrediënten voor de recepten in dit boek.

De basis

Brood is er in allerlei soorten, vormen en grootten, van zacht en luchtig tot dun en krokant. Maar de basisingrediënten zijn voor veel broden gelijk. Hieronder lees je welke dat zijn en hoe je ze verwerkt tot een brood.

De basisingrediënten

Veel broden beginnen als een deeg gemaakt van meel, gist en water. Het meel zorgt ervoor dat het brood lekker voedzaam is. De gist maakt het brood licht en luchtig. Het water is nodig om het meel bij elkaar te houden en de gist aan het werk te zetten.

Als gist warm en nat wordt, geeft die kleine gasbelletjes af waardoor het deeg gaat rijzen. Als het deeg in een oven wordt gebakken, wordt de gist te heet om te werken en stopt het deeg met rijzen.



Soorten meel

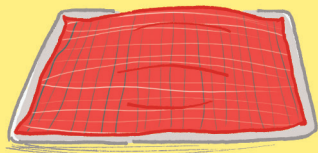
Vaak wordt brood gemaakt van een deeg met een soort tarwemeel dat 'hard meel' of 'broodmeel' wordt genoemd. Als je dat deeg aanduwt en uitrekt, wordt het sterker en elastischer dan deeg van gewoon meel. Zo kan het brood beter rijzen en blijft het beter bij elkaar.

Er bestaan verschillende soorten hard meel of broodmeel. De volkorenvariant bevat alle delen van de geplette tarwegranen. De witte soort ontstaat door de zwaardere delen van de granen te verwijderen.

Broodmeel wordt gemaakt van verschillende granen zoals rogge of mais.

Het deeg laten rijzen

In veel broodrecepten moet je het deeg laten rijzen tot het in grootte is verdubbeld. Als je het deeg op kamertemperatuur laat rusten, kan dat enkele uren duren. Het zal sneller rijzen als je het op een warme plek zet. Bijvoorbeeld...



... op een zonnige vensterbank (met het raam dicht).

... in je oven, als je die op 100°C instelt, 5 minuten laat aanstaan, uitzet en je deeg erin zet.

... in een broodmachine, als die een stand heeft waarop je het brood kunt laten rijzen (kijk in de handleiding).

Handwarm water



In de meeste broodrecepten moet warm water worden gebruikt. Vul een kan voor de helft met warm water en vul dit aan met koud water. Stop je hand erin. Het water zou iets warmer moeten aanvoelen dan je hand.

Als het te koud is, doe je er meer warm water bij; is het te warm, dan doe je er meer koud water bij. Als het goed van temperatuur is, giet je het teveel weg zodat je de juiste hoeveelheid hebt.



Soorten gist

Er zijn verschillende soorten gist verkrijgbaar voor het maken van brood. Alle recepten in dit boek gebruiken instantgist. Deze gist kun je lang bewaren hoewel hij niet oneindig goed blijft. Controleer de houdbaarheidsdatum op de verpakking.

Is het goed gebakken?

Haal het brood met ovenwanten aan uit de oven, verwijder het bakblik en klop tegen de onderkant van het brood. Klinkt het hol, dan is het brood klaar. Als dat niet zo is, zet je het nog 10 minuten terug en controleer je daarna weer of het gaar is.

Tips en trucs

Op deze bladzijden vind je enkele handige tips en trucs die je nodig zult hebben voor het maken van de broodrecepten in dit boek.

Brood kneden

I. Zet je handpalmen op de homp deeg en duw het deeg van je weg om het uit te rekken.



2. Pak het verste eind van het brood op en breng het naar je toe, waarbij je het over de rest van het deeg vouwt. Herhaal stap I en 2 telkens weer.



3. Draai het deeg af en toe een kwartslag. Kneed en draai tot het deeg glad en veerkrachtig is. Doe dan de test hieronder.

De test

Om te testen of je het deeg lang genoeg hebt geknead, breek je een klein stukje af. Trek het heel voorzichtig uit elkaar, tot het zo dun is dat je er licht doorheen ziet schijnen. Als je dat kunt doen zonder dat het deeg scheurt, is het klaar. Scheurt het deeg, kneed het dan nog een paar minuten door en herhaal de test.

Kneden in de machine

Je kunt een keukenmachine met een deeghaak gebruiken om je deeg te kneden. Lees eerst de handleiding door. Kneed gedurende de tijd die in het recept staat, zet dan de keukenmachine uit en doe de test.



Boter door het meel wrijven

1. Gebruik je vingertoppen en duimen om de boter door het meel te wrijven. Doe dit boven de mengkom zodat het mengsel telkens terug in de kom valt.



2. Blijf de boter door het meel wrijven tot de klompjes kleiner worden. Ga hiermee door tot het mengsel op fijne broodkrumels lijkt.



Eieren breken

Sla het ei krachtig op de rand van een kom. Trek de schaalhelften uit elkaar, zodat het eiwit en het eigeel in de kom glijden. Haal er eventuele stukjes schaal uit.



Eieren splitsen

Breek een ei in een bord. Bedek het eigeel met een eierdopje. Houd het eierdopje op zijn plek terwijl je het bord schuin houdt en het eiwit in een kom laat glijden.



Invetten en bekleden met bakpapier

Om een kom, een bakblik of plasticfolie in te vetten, schep je er een halve theelepel plantaardige olie op. Met een bakkwastje strijk je de olie uit.

Om je bakblik of bakplaat te bekleden met bakpapier, zet je de vorm op het bakpapier en trek je die om met een potlood.



Knip de vorm uit binnen de potloodlijn. Bekleed de bodem van het bakblik of de bakplaat met het bakpapier.