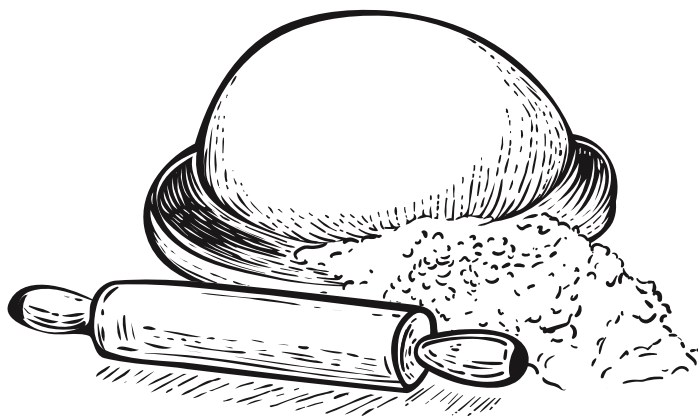


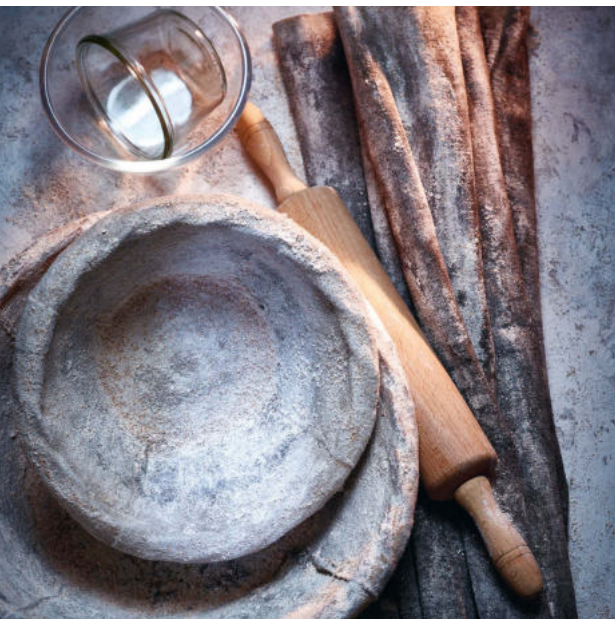
Het complete
BROOD
BAKBOEK

Éric Kayser
Foto's: Massimo Pessina



DELTA

INHOUD



INLEIDING

OVER MEEL EN BLOEM	8
GRANEN EN CO	11
BASISINGREDIËNTEN	12
ZUURDESEM	14
VLOEIBARE ZUURDESEM	14
VASTE ZUURDESEM	15
GIST	15
ONMISBAAR MATERIAAL	16
DE STAPPEN VAN BROODBAKKEN	18
DUBBELVOUWEN	20
VOORVORMEN	21
VORMEN OF MODELLEREN	22
BOLVORM	22
LANGWERPIG	23
STOKBROOD	24
RECHTHOEKIG	25
INSNIJDEN	26
KRUIS	26
WORST	26
VIERKANT	27
VISGRAAT	28
RASTER	29
HET LEXICON VAN DE BAKKER	30
HOE VOORKOM JE FOUTEN BIJ HET BAKKEN?	32

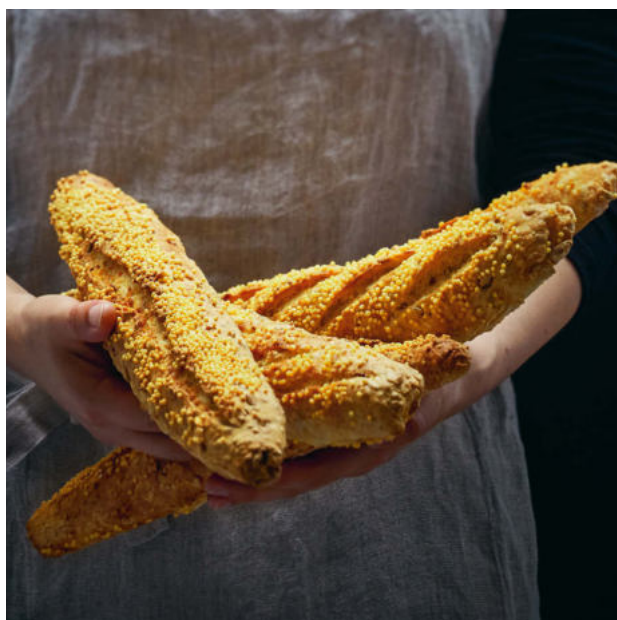
TRADITIONELE BROODSOORTEN

BROOD MET TARWEMEEL TYPE 150.....	36
BROOD ZONDER KNEDEN.....	38
KRANS.....	42
BROOD UIT DE PAN.....	44
ROGGEBROOD.....	46
DRIEGRANENBROOD.....	48
EENKOORNBROOD.....	50
SPELTBROOD MET ZAADJES.....	52
BOEKWEITBROOD MET ZAADJES.....	54
DEENS ROGGEBROOD.....	56
NOORS BROOD.....	58
SESAMBROOD.....	60
BOERENBROOD.....	64



BROOD MET SPECIALE BLOEMSOORTEN

BROOD MET RIJSTE- EN BOEKWEITMEEL.....	68
KASTANJEBROOD.....	70
MAISBROOD MET ZONNEBLOEMPITTEN.....	72
BROOD MET DRUIVENPITTENMEEL.....	74
GRIESMEELBROOD.....	76
BROOD MET LUPINEMEEL EN AMANDELEN.....	80
KAMUT®-BROOD.....	82
BROOD MET LINZEN- EN KIKKERERWTENMEEL.....	84





HENNEPBROOD	88
BROOD MET QUINOAMEEL	90
BROOD MET ZOETEAARDAPPELMEEL	92

BROOD UIT DE HELE WERELD

PIZZA	96
BURGER BUNS	98
BAO BAO BUNS	102
NAAN	104
PITABROODJES	106
BAGELS	110
WRAPS	112
FOCACCIA MET ROZEMARIJN	116
CIABATTA MET ZONGEDROOGDE TOMATEN EN BASILICUM	118
VLECHTBROOD	120



BROOD MET EXTRA'S

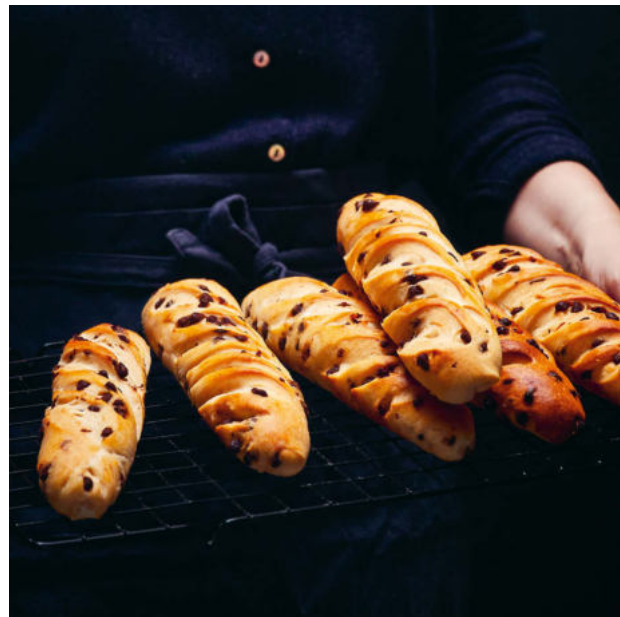
KAASBROOD	124
OLIJVENBROOD	128
BROOD MET NOTEN EN KURKUMA	130

BROOD MET VIJGEN, HAZELNOTEN EN VENKELZAAD	132
BROOD MET BLOEMEN	136
BROOD MET GROENE THEE EN GEKONFIJTE SINAASAPPEL	138
BROOD MET DADELS EN KERRIE	140

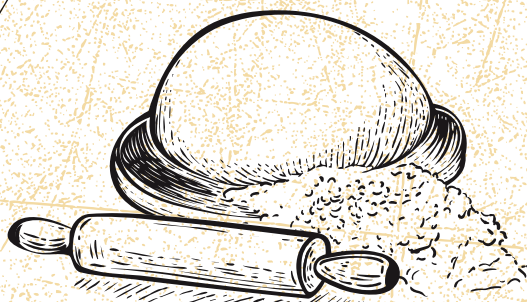
ZOETE BROODJES

MELKBROODJES	144
BROODJES MET WITTE CHOCOLADE	146
BROODJES MET CHOCOLADE EN BANAAN	150
GEVLOCHTEN BRIOCHE	154
EKMEK MET KRENTEN EN PECANNOTEN	158
EKMEK MET CHOCOLADE EN KOKOS	159
CHOCOLADEBROODJES	160
BABKA	164
BROODJES MET KOKOSOLIE EN -SUIKER	166
JAPANS BROOD MET WITTE CHOCOLADE	170
JAPANS BROOD MET PISTACHES EN KERSEN	171

REGISTER PER INGREDIËNT	172
--------------------------------------	------------



INLEIDING



OVER MEEL EN BLOEM

TARWE

Weet je dat er duizenden tarwesoorten bestaan? Wij gebruiken harde en zachte tarwe, die in gemalen vorm geschikt zijn om brood, zoetigheden, taart, pasta, enzovoort te maken. Hoe vind je je weg in al die meel- en bloemsoorten, van type 45 via volkorenmeel en griesmeel van harde tarwe tot type 80?

Tarwemeel is eenvoudig gezegd het product dat ontstaat door het malen van tarwekorrels, ongeacht of die zacht of hard zijn.

Harde tarwe heeft, zoals de naam aangeeft, een harde en glazige textuur. Hij is moeilijk te vermalen tot fijn meel. Daarom wordt hij vaak geplet tot griesmeel. Met griesmeel van harde tarwe, gemengd met andere meelsoorten, worden broden gebakken die minder rijzen, zoals het griesmeelbrood op pagina 76.

EN KAMUT®-MEEL?

Kamut® of khorasantarwe is een heel oude soort harde tarwe afkomstig uit Egypte, rijk aan proteïnen en met een karakteristieke smaak. Je kan Kamut® zuiver gebruiken of gemengd met tarwebloem, zoals bij het Kamut®-brood op pagina 82.

Zachte tarwe daarentegen laat zich gemakkelijk malen en levert heel fijne bloemsoorten op, die vaak gebruikt worden voor banket en patisserie. Deze tarwesoort zorgt voor luchtiger kruim en is ideaal voor briochedeeg.

Er bestaan heel veel soorten gemalen graan van zachte tarwe, die per 'type' gerangschikt worden naargelang er meer of minder zemelen (de

buitenste delen van de graankorrel) in aanwezig zijn, die veel mineralen bevatten. Om dat gehalte te bepalen worden kleine hoeveelheden meel tot een heel hoge temperatuur (900°C) verhit; aan de hand van de niet-brandbare overblijvende mineralen, de 'as', wordt bepaald om welk type meel het gaat.

VOLKORENMEEL – KIES BIOLOGISCH!

Hoe completer (type 80, type 110, type 150) het gemalen graan is, hoe meer zemelen het bevat die in aanraking geweest kunnen zijn met pesticiden of insecticiden. Wend je voor volkoren meelsoorten daarom tot biologische winkels of kies voor producten afkomstig van verantwoorde, duurzame en gecontroleerde landbouw.

Hoe lager het typenummer, hoe 'witter' of geraffineerder het meel, dus hoe minder as het bevat. Hoe hoger het getal, hoe rijker aan zemelen en hoe completer (volkoren) het meel is.

In de handel vind je meestal zes soorten gemalen tarwe:

- Heel witte bloem **type 45 (extra fijne patentbloem) en type 55 (patentbloem)**.
- **Type 65**, een witte bloem die aan te raden is voor het bakken van dagelijks brood, omdat ze meer vezels en mineralen bevat.
- **Type 80 of halfvolkoren sterk gebuild meel** (ook 'bise' genoemd), dat perfect is voor 'rustiek' brood zoals boerenbrood of granenbrood. Aangezien het moeilijker te bewerken is, wordt het niet vaak gebruikt voor patisserie.

T65

T80

T110

T150

T150
OUDE
TARWE



BROOD MET TARWEMEEL TYPE 150



Voor 2 broden



350 g tarwemeel (type 150)
150 g tarwebloem (type 65)
75 g vloeibare zuurdesem
(zie p. 14)
9 g zout
2 g verse bakkersgist
350 g water (16°C)
+ 50 g inwaswater

- 1** Doe alle ingrediënten behalve het inwaswater in de kom van de keukenmachine met kneedhaak. Kneed 4 minuten op lage snelheid. Zodra het deeg er homogeen uitziet, kneed je het 8 minuten op een hogere snelheid. Als het deeg loskomt van de wanden van de kom, voeg je beetje bij beetje het inwaswater toe, terwijl je nog 2 à 3 minuten kneedt op lage snelheid. Doe het deeg in een kom en dek het af met een theedoek. Laat ongeveer 2 uur en 30 minuten rijzen bij kamertemperatuur, waarbij je het deeg na 1 uur rijstijd dubbelvouwt.
- 2** Leg het deeg op een licht met bloem bestrooid werkblad. Verdeel het in twee gelijke porties (ongeveer 480 g). Bol ze licht op. Dek ze af met een theedoek en laat ze 15 à 20 minuten rusten bij kamertemperatuur.
- 3** Druk de stukken deeg licht plat en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek ze af met een theedoek en laat ze ongeveer 2 uur rusten bij kamertemperatuur.
- 4** Schuif een tweede bakplaat op de laagste richel en verwarm de oven voor op 250°C. Keer de broden op de bakplaat om zodat de naad tijdens het bakken opengaat. Net voordat je ze in de oven schuift, giet je op de warme bakplaat 50 ml water. Zet de broden 20 minuten in de oven. Verlaag daarna de temperatuur naar 200°C en laat nog 20 minuten bakken.
- 5** Haal de broden uit de oven en laat ze op een rooster afkoelen.

