



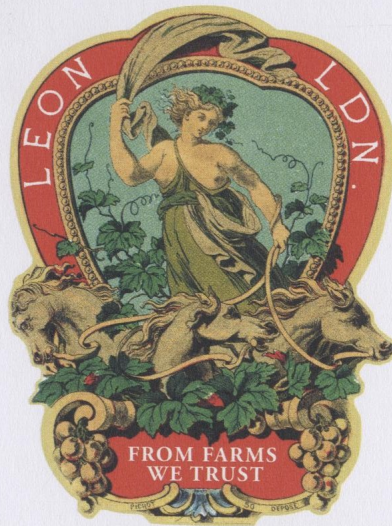
LEON

**HAPPY
BAKING**

DOOR CLAIRE PTAK & HENRY DIMBLEBY

Veltman  Uitgevers





INHOUD

WELKOM	7
BROOD	8
HARTIGE BAKSELS	30
ZOETE BAKSELS	52
CAKES & TAARTEN	82
REPEN, KOEKJES & BROODJES ..	132
DESSERTS	170
BASISBEGINSELEN	194
REGISTER	220
OVER DE AUTEURS	223



WELKOM BIJ HAPPY BAKING VAN LEON

Leon is opgericht vanuit de gedachte dat eten zowel lekker als gezond moet zijn. Met dit boek laten we zien dit ook kan met gerechten die niet voor de hand liggen: comfortfood. De gerechten in dit boek lijken bourgondisch, klinken ongezond en smaken even lekker als al die lekkernijen die je een schuldgevoel geven. Maar toch bevatten veel van onze recepten geen tarwe, zuivel of geraffineerde suikers en zijn er veel veganistische en glutenvrije opties bij.

Omdat we dit boek ook toegankelijk willen maken voor onervaren koks staat er achterin een hoofdstuk met basisbeginselen waarin we uitleg geven over ingrediënten en technieken. Als je een recept onder de knie hebt, kun je er met de variaties je eigen stempel op drukken. Maar we willen ook ervaren koks inspireren. Sommige recepten zijn bewerkelijk (zie de Baked Alaska op blz. 182), sommige maken gebruik van oude wijsheden (zie Zuurdesembrood op blz. 21) en andere zijn heel indrukwekkend (zie Leons verjaardagstaart op blz. 128). Maar zelfs de avontuurlijke recepten zijn geschikt voor zorgvuldige amateurs.

Hopelijk krijgt dit boek een vaste plek in je keuken en zit het straks onder de vlekken van deeg en toffee en komt het vol ezelsoren te zitten.

Henry en Claire



UITLEG

TV

TARWEVRIJ

GV

GLUTENVRIJ

ZV

ZUIVELVRIJ

V

VEGETARISCH

Ve

VEGANISTISCH



BROOD

BROOD – DE BASISBEGINSELEN

SOORTEN BROOD

Alle soorten brood zijn op basis van het gebruikte rijsmiddel te verdelen in vier categorieën.

ZUURDESEM

Zuurdesembrood is de oudste vorm van gegist brood. Het wordt gemaakt met een zuurdesemstarter (zie blz. 18). Deze verkrijgt je uit een bestaande starter of je maakt hem door tarwe en water te laten gisten. De starter bevat een symbiotische combinatie van natuurlijke gist en melkzuurbacteriën. Deze bacteriën creëren het melkzuur dat het brood zijn kenmerkende zure smaak geeft.

Zuurdesembrood kan frustrerend en onvoorspelbaar zijn als je het niet vaak maakt, omdat de starter aandacht nodig heeft. Maar starters zijn verbazend robuust. De chaotische en vergeetachtige Henri heeft al veel slijmerige vergeten starters weer tot leven gewekt.

Waar je vooral aan moet wennen is de timing. Het kost minstens twaalf uur en doorgaans zelfs vierentwintig uur om een brood te maken. Maar je hoeft er weinig aan te doen (je zit vooral te wachten tot het deeg rijst), en je wordt beloond met een uniek smakend brood dat ruim een week vers blijft.

GEGIST BROOD

Het meeste brood rijst door bakkergist, *Saccharomyces cerevisiae*. Deze gist wordt ook gebruikt om alcohol te brouwen. Hij voedt zich met de suikers in de tarwe en zet die om in kooldioxide, het gas dat het brood laat rijzen. Gist is makkelijker te gebruiken dan een zuurdesemstarter, omdat je er niet naar om hoeft te kijken en hij sneller werkt; in een

warme kamer rijst je deeg in een paar uur. Gist is vers te koop in blokken of gedroogd als korrels.

Als je nog nooit brood hebt gemaakt, kun je het best hiermee beginnen. Het speltbrood op blz. 14 is idioot makkelijk te maken en al even indrukwekkend. Je kunt ook experimenteren met verschillende meelmengsels en smaakstoffen.

Als je een zuurdesemstarter in de koelkast hebt staan, kun je er wat van toevoegen aan een gegist brood. Het krijgt dan dezelfde zure smaak, maar in minder tijd.

SODABROOD

Bij dit brood gebruik je baking soda als rijsmiddel. Je mengt tarwemeel met karnemelk (of soms yoghurt), waarna het melkzuur op de baking soda reageert, zodat er kooldioxidebellen ontstaan die het deeg laten rijzen.

Het is een vrij recent ontstaan brood, dat halverwege de negentiende eeuw in Ierland populair werd omdat het goedkoper en sneller klaar was dan gegist brood. Het heeft een zachte, cakeachtige textuur en een bijzondere smaak.

ONGEGIST BROOD

Voor dit deeg heb je geen rijsmiddel nodig. Het is het makkelijkste brood dat er is.



ROGGEBROOD VAN THE FLOUR STATION

VOOR 1 GROOT BROOD

VOORBEREIDING: 1 UUR PLUS AFKOELEN EN RIJZEN BEREIDING: 55 MIN.-1 UUR

TV • V (ZV • Ve als je de bakvorm invet met olie)

25 g **roggemeelstarter** (half roggemeel en half water; zie zuurdesemstarter op blz. 18)

roomboter of **olie**, om in te vetten

500 g **roggemeel**, plus extra om te bestuiven

1 middelgrote **aardappel**

2,5 dl lauw **water**

2 el **melasse**

100 g **zonnebloempitten**

1½ zakje **gedroogde gist** (7 g per zakje)

2 tl **fijn zeezout**

Dit brood gebruiken we bij Leon voor de boterhammen. Het wordt voor ons gebakken door de meesterbakkers van The Flour Station in Londen.

Maak eerst je starter volgens het recept op blz. 18. Gebruik roggemeel.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een broodbakvorm met een inhoud van 900 g in en bestuif hem met roggemeel.

Prik de schil van de aardappel in en bak hem 1 uur in de oven. Laat hem afkoelen, schep het kruim in een kom en pureer het. Je hebt 150 g aardappel nodig.

Doe de resterende ingrediënten in de kom met de aardappelmoes, maar zorg dat de gist het zout niet raakt. Zet de kom op een standmixer met deeghaak en klop het mengsel op lage snelheid tot het een zacht, kleverig deeg vormt. Je kunt het mengsel ook met de hand kneden. Dit kost wel kracht.

Leg het deeg op een met bloem bestoven werkvlak, vorm er een brood van en leg dit in de bakvorm. Bestuif de bovenkant met nog meer roggemeel, dek de bakvorm af met een vochtige theedoek en laat het deeg op een warme plek 12 uur (een nacht is het makkelijkst) rijzen tot het bijna twee keer zo groot is. Verwarm de oven voor op 220 °C en verwarm een bakplaat mee onder in de oven. Vul een kan met 2 dl water en zet hem klaar.

Bestuif het brood met roggemeel en zet het midden in de oven. Schenk snel het water over de bakplaat en sluit de oven deur direct. Zo ontstaat er stoom, waardoor het brood een mooie korst krijgt. Bak het brood 55 minuten tot een uur tot het een donkere korst heeft en het hol klinkt als je op de bodem klopt. Haal het brood uit de bakvorm en laat het afkoelen op een rooster.

— TIP —

Dit brood smaakt beter als het even staat. Het is de dag na het bakken het lekkerst. Het blijft minstens een week vers, omdat de aardappel zorgt dat het deeg vochtig blijft.