

OOK LEVERBAAR IN DE REEKS KOOKBIJBELS:

Groentebijbel

Visbijbel

Bakbijbel

BBQbijbel

Vleesbijbel

Pizzabijbel

Pastabijbel

Soepbijbel

Worstbijbel

Saladebijbel

BROODBIJBEL

VAN ALLINSON TOT ZUURDESEMBROOD

© 2018 Hiljo Hillebrand
© 2018 Uitgeverij Carrera Culinaire, Amsterdam

Tekst en receptuur Hiljo Hillebrand
Omslagontwerp, vormgeving en illustraties Tijs Koelemeijer
Zetwerk Atelier van Wageningen
Culinaire redactie Lars Hamer
Redactie Suzanne Krom
Correctie Joke Jonkhoff
Fotografie Simone van den Berg
Styling alexstyling

ISBN 978 90 488 3483 9
ISBN 978 90 488 3484 6 (e-book)
NUR 440

www.carreraculinaire.nl
www.overamstel.com

OVERAMSTEL
uitgevers

Carrera Culinaire is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden.
Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



7 **VOORWOORD**
10 **HOE GEBRUIK IK DIT BOEK**
14 **KORTE GESCHIEDENIS
VAN HET BROOD**

19 **BROODTRADITIES**
24 **INGREDIËNTEN**
32 **MATERIALEN EN
BENODIGDHEDEN**

41 **BAKBEGRIPPEN EN
-TECHNIEKEN**
48 **ZUURDESEM**



56 **HOW-TO'S**



112 **BASISRECEPTEN**



124 **BASISBRODEN**



176 **ZUURDESEMBRODEN**



204 **KLEINE BROODJES**



244 **FEESTBRODEN**



278 **FRANSE BRODEN**



324 **DUITSE BRODEN**



358 **ITALIAANSE BRODEN**



390 **ENGELSE BRODEN**



410 **WERELDBRODEN**

412 **SCANDINAVISCH**
420 **AMERIKAANS**
426 **MEXICAANS**
430 **MIDDEN-OOSTERS**
448 **AFRIKAANS**
460 **AZIATISCH**
466 **INDIAAS**

475 **DANKWOORD**
478 **RECEPTENINDEX**
486 **REGISTER**
494 **ADRESSEN & LINKS**



VOORWOORD

Een geboren en getogen bakkerszoon, dat ben ik. Niet gek dus dat ik al heel jong besloot dat ik bakker wilde worden. Mijn vader was banketbakker en heeft mij de kneepjes van het vak geleerd. Toch besloot ik een iets ander pad in te slaan dan mijn vader: ik had ontdekt dat ik brood bakken fantastisch vond. Na de middelbare school begon ik dan ook gelijk met een bakkersopleiding. Daarna werd ik niet meteen bakker op de manier die je zou verwachten. Ik ging namelijk aan de slag bij een bedrijf dat ingrediënten leverde voor brood. Denk hierbij bijvoorbeeld aan amandelspijs of aroma's. Ik ontwikkelde deze producten en mocht bij bakkers door heel Nederland en België op bezoek om te demonstreren hoe ze het best met deze ingrediënten aan de slag konden. Bij mijn volgende werkgever kwam mijn focus meer te liggen op biologische ingrediënten, en tegenwoordig ben ik naast ontwikkelaar ook adviseur. Het leukste hieraan vind ik dat ik mag samenwerken met andere bakkers, en natuurlijk dat het allemaal om dat magische brood draait.

De titel 'Meester Boulanger' of 'Meester Pâtissier' is de kroon op het ambacht van de bakker. In 2014 besloot ik de uitdaging aan te gaan en gaf ik me op voor het meesterexamen voor bakkers, dat toen voor het eerst in Nederland plaatsvond. Om kans te maken op de titel Meester Boulanger moet een bakker een portfolio van zijn broodbakervaring aanleggen en laten zien dat hij bijzondere broden kan ontwikkelen. Gelukkig wist ik de jury te overtuigen van mijn passie voor en kennis van het broodbakken en mocht ik mij – samen met drie andere bakkers – Meester Boulanger noemen.

Misschien denk je: als je al brood bakt voor je werk, dan heb je daar in je vrije tijd toch helemaal geen zin meer in? Het tegenovergestelde is waar. Het allerliefst sta ik met mijn handen in het deeg. Ik doe dat zo graag, dat ik op Europees en wereldniveau meedoe aan kampioenschappen bakken. Zo train ik met het BoulangerieTeam voor kampioenschappen. Hans Som is onze 'trainer'. Mede dankzij zijn coaching wisten Daan Hesseling, Francois Brandt en ik in 2009 de derde plek te veroveren op het EK broodbakken. En in 2010 mochten Stefan van Lieshout en ik onszelf wereldkampioen pizzabakken noemen!

Dit boek is voor mij een mooie kans om de (toekomstige) broodliefhebbers van Nederland kennis te laten maken met hoe bijzonder het bakken van brood is. Het is een soort tovenarij: je voegt ingrediënten bij elkaar, mengt, kneedt en bakt tot je een mooi én lekker resultaat krijgt. Ik heb broden van over de hele wereld voor je uitgezocht, zodat je zelf de heerlijkste broden kunt gaan maken. Broodbakken is een kunst, maar je zult al snel merken dat het bakken je steeds beter af gaat. Ik moet je wel waarschuwen: het kan verslavend zijn...

Ik wens je veel bakplezier toe en hoop dat je de magie zelf gaat ontdekken!

Hiljo Hillebrand



HOE GEBRUIK IK DIT BOEK

Met *Broodbijbel* kun je zelf thuis brood leren bakken, zonder broodbakmachine. Ik neem je graag mee in mijn wereld en laat je alle kneepjes van het vak zien.

Allereerst vertel ik kort iets over de geschiedenis van brood. We eten het immers al eeuwenlang, maar waar komt het eigenlijk vandaan? Brood speelt ook een rol in cultuur en religie, waarschijnlijk omdat we het al zo lang en zo vaak eten. In **Broodtradities** komt een aantal van die tradities uit binnen- en buitenland aan bod.

Voordat we aan de slag gaan met het bakken van brood, is het handig om meer te weten over bakbegrippen, baktechnieken en de ingrediënten en materialen die je nodig hebt. Brood bakken is namelijk een techniek die je in de vingers moet zien te krijgen. Als je eenmaal begrijpt waarom het deeg bijvoorbeeld niet rijst als je koud water gebruikt of waarom je de gist niet in aanraking mag laten komen met het zout, kan een brood eigenlijk niet meer mislukken. Ook lees je hier alles over het maken en gebruiken van zuurdesem.

In het hoofdstuk **How-to's** laat ik stap-voor-stap de belangrijkste broodbaktechnieken zien. Zo kun je precies zien wat ik bedoel met technieken als opbollen of toeren van deeg. In de recepten zul je regelmatig een verwijzing naar de how-to's tegenkomen. Bij een aantal recepten heb ik een specifieke how-to gemaakt, omdat het handig is om te zien hoe je bepaalde broodvormen maakt. Pak dus voor het rollen van croissants of het opmaken van duivekater de bijbehorende how-to erbij.

Het hoofdstuk **Basisrecepten** bevat een aantal handige recepten die je regelmatig nodig zult hebben. Je vindt hier bijvoorbeeld de recepten voor amandelspijs en banketbakkersroom, maar ook de precieze techniek voor het bruneren van noten en het klaren van boter.

Vervolgens geef ik je 187 recepten waar je mee aan de slag kunt gaan. Het was niet eenvoudig om te kiezen uit de enorme hoeveelheid bestaande broden, maar ik heb geprobeerd om voor alle thuisbakkers een mooie selectie te maken – voor de bakker die net begint tot de expert, maar ook voor de bakker die zijn dagelijks brood zelf wil bakken tot de bakker die op zoek is naar bijzondere broden

die je niet in de winkel vindt. Ik beschouw alle recepten met deeg waarin gist of desem is verwerkt als een broodrecept. Je vindt in dit boek dus ook recepten voor bijvoorbeeld oliebollen, injera en zelfs vlaai. Al gaat deze regel niet helemaal op: voor klassiekers als sodabread, waar geen gist of desem voor nodig is, maak ik een uitzondering. De recepten zijn vaak voor meerdere broden, omdat het prettiger is om met een ruime hoeveelheid deeg te werken. Mocht je minder broden nodig hebben, dan kun je de ingrediënten ook halveren. Of maak het volledige recept en vries de andere broden in voor later. Als je toch aan het bakken bent...

We starten met de recepten voor **Basisbroden**. Daaronder vallen Nederlandse klassiekers als volkorenbrood, tijgerbrood en maisbrood, maar ik geef je ook een paar minder bekende recepten, zoals Limburgs roggebrood en Weense snijder. In dit hoofdstuk vind je ook een aantal speltbroden.

In **Zuurdesembroden** vind je alle broodrecepten met zuurdesem. Die broden kosten door de zuurdesem iets meer tijd om te maken, maar de smaak is geweldig.

In het hoofdstuk **Kleine broodjes** vind je onder andere pistoletjes en bolletjes, maar ook bolussen, vruchtenkrakelingen en roombroodjes. Heerlijk voor een zondags ontbijt of een uitgebreide lunch.

Voor de feestdagen of een andere feestelijke gelegenheid vind je meer dan genoeg inspiratie in het hoofdstuk **Feestbroden**. Natuurlijk staan in dit hoofdstuk recepten voor stol en paasbrood, maar ook de minder bekende Hoornse broeders en nonnevotten.

Ook in het buitenland worden heerlijke broden gebakken. In **Franse broden** vind je verschillende knapperige baguettes en overheerlijke croissants. Of wat dacht je van bauernbrot, roggemisch en natuurlijk berlinerbollen in het hoofdstuk **Duitse broden**? Bij **Italiaanse broden** vind je onder andere focaccia's, ciabatta's en verschillende pani. Maak tot slot je high tea compleet met recepten als scones en hot cross buns uit het hoofdstuk **Engelse broden**.

Buiten Europa wordt er minder brood gegeten, dus vind je daar ook minder variatie. Desalniettemin heb ik in het hoofdstuk **Wereldbroden** een aantal mooie recepten verzameld. Van Scandinavische crackers tot Amerikaanse donuts en van Indiase chapati tot Afrikaans mieliebrood. Er is keuze genoeg.



INGREDIËNTEN

Brood bestaat meestal uit meel of bloem, een vloeistof als water of melk, rijsmiddel en zout, maar verder kun je naar wens variëren. Hieronder vind je een kort overzicht van de ingrediënten.

Meel en bloem

Ik krijg deze vraag regelmatig: wat is precies het verschil tussen meel en bloem? Het antwoord is eenvoudig. Een graankorrel bestaat uit een kiem en een meelkern, die omhuld wordt door een soort vliesje: de zemel. Wanneer de graankorrels van een graansoort worden vermalen, krijg je meel. Het bevat nog zichtbare zemelen. Als je het meel door een fijne zeef haalt, blijven de zemelen achter in de zeef en krijg je bloem. Bloem gebruik je voor de bereiding van witbrood, meel voor volkorenbrood en een combinatie van beide voor het maken van bruinbrood.

De kwaliteit van bloem is erg belangrijk. Kijk bij het kopen van bloem op de verpakking. Bevat de bloem meer dan 12 procent eiwit? Dan zitten er voldoende gluten in. Gluten zorgen namelijk voor een mooi samenhangend deeg en een lekker luchtig brood. Hoe meer eiwit, hoe meer gluten, hoe beter de bloem. En hoe beter de bloem, hoe beter het brood.

De term 'uitmalingsgraad' wil nog weleens verwarring opleveren. De uitmalingsgraad wordt gemeten in procenten. Aan de uitmalingsgraad zie je hoeveel procent van de graankorrel is overgebleven na het malen. 100 procent betekent dat er niets verloren is gegaan. Bij een lagere uitmalingsgraad is een bepaald deel van de zemelen eruit gezeefd. Meel met een uitmalingsgraad hoger dan 95 procent wordt volkorenmeel genoemd. Meel met een lagere uitmalingsgraad is bloem. Voor het maken van brood kun je het best kiezen voor een uitmalingsgraad van 80 procent of hoger. Die kwaliteit is niet altijd in de winkel te koop. In dat geval moet je op zoek naar een speciaalzaak of een molenaar die bloem met de juiste uitmalingsgraad verkoopt.

Graansoorten

Broodbakken begint bij het meel of de bloem. Tarwe is het meest geschikt om brood van te bakken, maar van andere graansoorten kunnen ook heerlijke broden gemaakt worden. Het is ook nog mogelijk om het meel of de bloem van verschillende soorten graan te mengen.

Tarwe

Tarwe is, naast rogge, één van de meest gebruikte graansoorten. Het wordt al eeuwenlang gebruikt voor het bakken van brood. Tarwe heeft het meeste eiwitten van alle granen. Dat betekent dat het veel gluten bevat. Omdat gluten het deeg als het ware 'lijmen', zorgt dat ervoor dat tarwebrood een fijne structuur heeft.

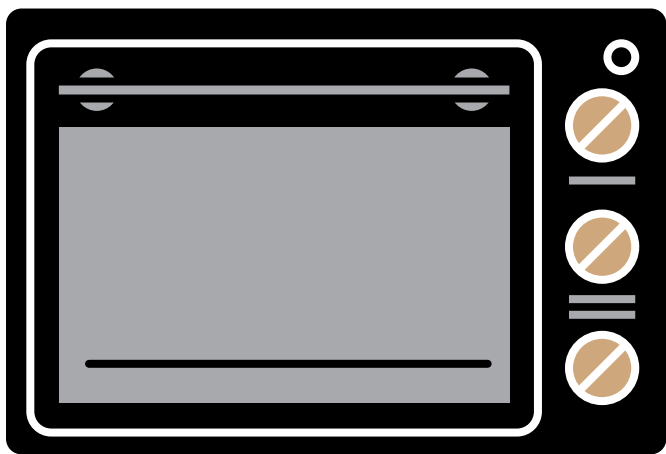
Er is niet één soort tarwe. Deze graansoort kan in drie hoofdgroepen verdeeld worden: zachte tarwe, harde tarwe en extra harde tarwe. Een harde tarwekorrel heeft minder zetmeel dan een zachte tarwekorrel en levert daardoor minder bloem op dan een zachte korrel. De harde tarwe bevat meer eiwitten en gluten. Daarom wordt deze vaker voor het bakken gebruikt. Daarnaast is er nog verschil tussen voorjaars- en wintertarwe: voorjaarstarwe wordt gezaaid in het voorjaar en geoogst in het najaar, de wintertarwe wordt in het najaar gezaaid en in het voorjaar geoogst. Wintertarwe wordt dan ook verbouwd in gebieden waar geen strenge vorst voorkomt.

Rogge

Na tarwe is rogge de meest gebruikte graansoort. Het wordt niet alleen gebruikt voor het bakken van brood, maar ook voor ontbijtkoek, knäckebröd en taaitaai. Brood gemaakt van roggebloem heeft een heel andere geur, kleur, structuur en smaak dan tarwebrood. Roggebrood is compacter dan tarwebrood, vaak donker van kleur en heeft een wat vochtige structuur.

In Nederland bestaan verschillende tradities op het gebied van roggebrood. In het noorden en midden van het land wordt roggebrood gebakken dat donker is van kleur en van binnen vrij vochtig is. Deze soort roggebrood wordt gebakken van gebroken roggekorrels. Het bakken ervan kan meer dan 15 uur in beslag nemen. In het zuiden van het land duurt het bakproces een stuk korter: zo'n 1,5 tot 2 uur. Hier maakt men het roggebrood namelijk van gemalen rogge en tarwemeel. Daardoor is het lichter van kleur. Het is daarnaast minder zoet dan het roggebrood uit het noorden. Ook omdat er soms zuurdesem als rijsmiddel wordt gebruikt.

MATERIALEN EN BENODIGDHEDEN



Oven

Je hebt een oven nodig voor het bakken van brood. Sommige broden bak je in een vorm (op een rooster), andere op een bakplaat. Belangrijk dus dat je oven met een rooster en een bakplaat is uitgerust. Elke oven bakt anders, zo merk ik dat een heteluchtoven vaak feller bakt dan een elektrische oven. Ook kan het gebeuren dat een oven het brood op een bepaalde plek sterker kleurt. Dit kun je oplossen door halverwege het bakproces het brood een slag te draaien. Het is dus belangrijk om je oven goed te leren kennen. Voor bakkers met een gasoven kan het afstellen van de temperatuur ook nauw luisteren. Hieronder heb ik een handige tabel voor je om de juiste stand op een gasoven te vinden.

ELEKTRISCHE OVEN

170°C

180°C

190°C

200°C

210°C

220°C

GASOVEN

stand 3

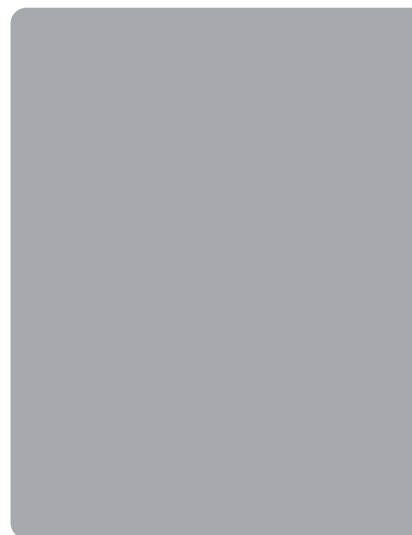
stand 4

stand 5

stand 6

stand 6,5

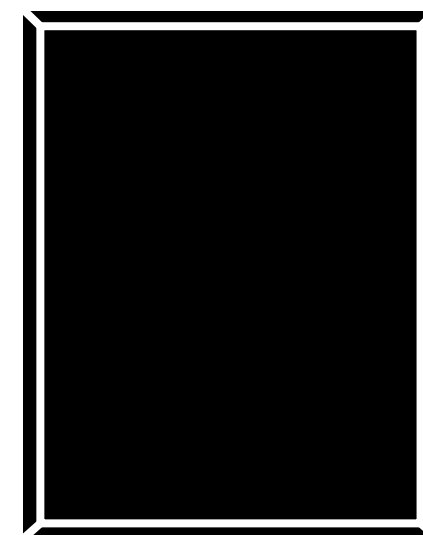
stand 7



Baksteen

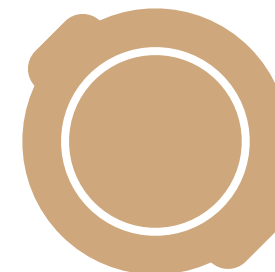
Broden komen het mooist uit de oven als je ze op een broodbaksteen bakt. De chamottesteen bakt het best, maar een terracotta tegel werkt ook prima. Afhankelijk van je oven plaats je de steen op de bodem van je oven of op een ovenrooster. Het brood plaats je boven de steen, op een rooster. Vloerbrood bak je direct op de baksteen.

Verwarm de baksteen ten minste vier uur, zodat de steen goed heet is. Hierna kun je het brood in de oven zetten. De steen geeft geleidelijk warmte af, waardoor het brood goed gaar wordt. Spoel de baksteen nooit af met water om te voorkomen dat de steen breekt.



Bakplaat

Veel broden bak je op een bakplaat. Ga voor een bakplaat van goede kwaliteit, een die niet kromtrekt tijdens het bakken. Er zijn platte bakplaten en bakplaten met opstaande rand: beide zijn prima.



Afweegkom

Het is handig om een ruime afweegkom te hebben waarmee je de bloem, het meel en andere ingrediënten af kunt wegen.

ZUURDESEM

Laten we beginnen met het verschil tussen zuurdesem en dessem. Daar kan ik kort over zijn: dat is er niet. Desembrood is hetzelfde als zuurdesembrood: brood waar geen gist in zit, maar dat met behulp van dessem – of zuurdesem – is gemaakt. Mensen schrikken nog weleens van de term ‘zuur’, maar dat is dus nergens voor nodig. Desembrood is zuurdesembrood en smaakt dus hetzelfde!

Voor desembrood heb je de ingrediënten nodig die je normaal ook voor brood zou gebruiken: meel of bloem, water, zout en gist. Maar in plaats van gist gebruik je dessem. Dessem zorgt ervoor dat het brood rijst. Voor het maken van dessem heb je geen extra ingrediënten nodig: aan bloem en water heb je genoeg. Van het bloem en het water maak je een papje. Dit doe je in een weckpot en zet je weg. Elke dag doe je er wat water en wat bloem bij, en na enkele dagen zal je zien dat het wat gaat bubbelen: dit heet fermenteren. Het mengsel gaat fermenteren doordat er van nature melkzuurbacteriën en wilde gist in bloem en melk zitten. Na ongeveer een week de dessem ‘voeden’ is het klaar om brood mee te bakken.

Soorten dessem

Dessem is al eeuwen oud. De Egyptenaren waren de eersten die desembrood bakten, en vanaf dat moment raakte desembrood steeds verder verspreid over de westerse wereld. In de 19e eeuw werd ontdekt hoe gist werkt, en werd ontdekt dat het ook apart geproduceerd kon worden. Vanaf dit moment was bakkersgist, en later instantgist, ook los verkrijgbaar. Hierdoor was het desembrood een tijdje minder populair. Het toevoegen van kant-en-klare gist aan het deeg zorgde er nu eenmaal voor dat brood sneller gebakken en gegeten kon worden. Nu maakt het zuurdesembrood weer een comeback.

Omdat desembrood al zo ‘oud’ is – en bovendien erg lekker – wordt er over de hele wereld desembrood gegeten. Landen, regio’s en volken hebben allemaal hun eigen desembroodrecepten. Er worden verschillende soorten bloem gebruikt, maar er worden ook allerlei ingrediënten toegevoegd.

Om te zorgen dat deze bijzondere desems niet verloren gaan of vergeten worden, is er in België een tijdje terug een desembibliotheek geopend. Hier worden allerlei originele desems in koelkasten bewaard en ‘gevoerd’ met hun originele ingrediënten. Ik heb een paar voorbeelden van bijzondere desembroden uit verschillende landen verzameld om te laten zien dat de mogelijkheden eindeloos zijn!

Azerbeidzjan en Irak

In Azerbeidzjan en Irak wordt het desembrood Sangak gegeten. Sangak betekent ‘kleine stenen’ in het Perzisch. Het dun uitgerolde deeg wordt namelijk op een bodem van kleine stenen gebakken. Hierdoor is Sangak vaak niet overal even dik. Om Sangak extra lekker te maken wordt het bestrooid met maanzaad of sesamzaad.

Denemarken

Rugbrød, de Deense versie van roggebrood, is een donker desembrood dat niet meer dan 12 centimeter hoog is. Het wordt gemaakt met roggebloem, gehakte roggegraankorrels en zaden als lijnzaad, pompoenpitten of zonnebloempitten. In plaats van water wordt er ook weleens bier toegevoegd. Rugbrød is het brood dat voor het beroemde lunchgerecht smørrebrød wordt gebruikt.

PAIN AU CHOCOLAT VORMEN



HET RECEPT VOOR PAIN AU CHOCOLAT VIND JE OP BLZ. 285.



1 Rol het deeg uit tot een plak van 32 bij 63 centimeter en leg de uitgerolde plak nog even terug in de koelkast.



2 Snijd de plak in tweeën zodat je twee plakken van 16 bij 63 centimeter hebt. Snijd van elke baan 7 plakjes van 9 centimeter. De plakjes zijn dus 9 centimeter breed en 16 centimeter lang.



3 Pak een chocoldestaafje en rol het op met een plakje deeg (leg de staafjes op de kant van 9 centimeter). Leg er nog een chocoldestaafje op en rol door zodat de staafjes er helemaal in gerold zijn.



4 Leg het chocoladebroodje met de sluiting naar beneden op de bakplaat. Herhaal dit met de andere plakjes.

FOUGASSE VORMEN



HET RECEPT VOOR FOUGASSE VIND JE OP BLZ. 283.



1 Maak eerst een ovale punt van het deeg (oppunten, blz. 70) en laat dit voldoende rijzen in de olie.



2 Druk de ovale punt voorzichtig plat in de bloem of het rijstbloem.



3 Snijd verschillende inkepingen in de plak, van circa 5 centimeter lang. Probeer de vorm van een blad te maken.



4 Trek het deeg wat uit elkaar zodat de inkepingen goed zichtbaar zijn. Probeer het deeg niet te veel te beschadigen, want er moet zo veel mogelijk lucht in het deeg blijven zitten.



5 Besprenkel de bovenkant met nog wat olijfolie.

VAN KNIPWIT TOT VOLKORENBROOD EN VAN ALLINSON TOT WEENSE SNIJDER. DE BRODEN IN DIT HOOFDSTUK ZIJN BRODEN DIE JE BIJ DE MEESTE BAKKERS KUNT VINDEN. HET MOOISTE IS DAT JE ZE OOK GEWOON ZELF KUNT MAKEN. BRODEN VOOR ELKE DAG, GEWOON UIT JE EIGEN OVEN.

BASISBRODEN



WITBROOD IN BLIK **127** VOLKORENBROOD IN BLIK **128** TARWEBROOD IN BLIK **129**
DONKER MEERGRANENBROOD IN BLIK **130** MEERGRANENBROOD IN BLIK **132**
WIT MELKBROOD IN BLIK **133** MEERZADENBROOD IN BLIK **134** WITBROOD ROND OP DE VLOER **135**
VOLKORENBROOD ROND OP DE VLOER **137** WITBROOD LANG OP DE VLOER **138**
VOLKORENBROOD LANG OP DE VLOER **139** TARWEBROOD LANG OP DE VLOER **140** ALLINSON **143**
WIT KNIPBROOD **144** WIT CASINOBROOD **147** TIJGERBROOD **149** ROZIJNENBROOD **151**
WEENSE SNIJDER **153** KRENTENBROOD **154** MAISBROOD **157** ZONNEPITTENBROOD **158**
TARWEBROOD ROND OP DE VLOER **159** POMPOENPITTENBROOD **160** LIMBURGS ROGGEBROOD **163**
BRABANTS BOERENROGGEBROOD **164** GELDERS VOLKORENBROOD **165** STRENGELBROOD **167**
BOERENVOLKORENBOLLEN **170** WIT ROOMBROOD **171** SPELTWITBROOD **172**
SPELTVOLKORENBROOD **173** SPELTZONNEPITTENBROOD **175**



WITBROOD IN BLIK



1 Knead van alle ingrediënten een goed afgekneed deeg. Geef het deeg een voorrijfs van 20 minuten.

2 Punt het deeg op (blz. 70) en laat het opgepunte deeg nog 50 minuten rijzen.

3 Maak het deeg vervolgens lang (blz. 67) en leg het in een ingevet broodblik. Laat het deeg nog 90 minuten narijzen. Het deeg moet boven het broodblik bol staan.

4 Zet een ovenschaal die voor de helft gevuld is met water in de oven of gebruik de stoomfunctie van je oven. Verwarm de oven voor op 230 °C.

5 Zet het broodblik in de oven en verlaag de oventemperatuur naar 210 °C. Bak het brood in 30 minuten met veel stoom. Zet de laatste 5 minuten de ovendeur open, zodat het vocht uit de oven kan ontsnappen.

6 Na het bakken kun je het brood eventueel met een kwastje insmeren met wieks.

VOOR 1 BROOD

VOOR HET DEEG

- 550 g tarwebloem
- 286 g water
- 16,5 g verse gist
- 11 g boter
- 6 g kristalsuiker
- 8 g zout

VERDER NODIG

- strooibloem
- boter, om mee in te vetten
- optioneel: wieks (blz. 119)



ZUURDESEMBROOD MET OLIJF EN CHEDDAR



1 Kneed van alle ingrediënten een goed afgekneed deeg. Kneed vervolgens de vulling er voorzichtig door. Geef het deeg een voorrijfs van 5 uur onder plasticfolie. Het deeg moet twee keer zo groot zijn geworden.

2 Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken en punt het voorzichtig op (blz. 70). Zorg ervoor dat elk stuk deeg ongeveer 20 centimeter lang is. Leg het deeg tussen een of twee deegkleedjes bestrooid met roggebloem en rijstbloem en dek af met plasticfolie. Laat 4 uur narijzen.

3 Leg de ovensteen ruim van tevoren in de oven en verwarm de oven voor op 250 °C.

4 Draai het deeg om op een plankje en snijd het in. Als de ovensteen goed heet is, schuif je het brood in de oven, direct op de steen. Verlaag de oven-temperatuur naar 220 °C en bak het brood 20 tot 25 minuten.

VOOR 4 BRODEN

VOOR HET DEEG

- 450 g tarwebloem
- 50 g roggebloem
- 300 g water
- 100 g tarwedesem (blz. 52)
- 1 g verse gist
- 15 g olijfolie
- 10 g zout

VOOR DE VULLING

- 75 g groene olijven, ontpit
- 50 g cheddarblokjes (0,5 mm)

VERDER NODIG

- strooibloem
- rijstbloem
- roggebloem

ROOM- BROODJES



1 Kneed van alle ingrediënten een goed soepel en afgekneed deeg. Voeg de boter in etappes toe.

2 Verdeel het deeg in 12 stukjes en bol ze glad op (blz. 72). Leg ze op een deegkleedje en dek af met plasticfolie. Laat de bolletjes 20 minuten rijzen.

3 Sla de bolletjes plat zodat de lucht eruit is en rol ze met een deegroller plat tot een ovaal plakje. Bestrijk de helft van het plakje met plantaardige olie en vouw het plakje dubbel. Leg de bolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met het losgeklopte ei. Laat 70 minuten rijzen in een warme en vochtige ruimte.

4 Verwarm de oven voor op 250 °C.

5 Zet de bakplaat in de oven en verlaag de oven-temperatuur naar 240 °C. Bak de bolletjes in 8 tot 10 minuten.

6 Bestrijk de bolletjes na het bakken met geklaarde boter. Trek of snijd ze voorzichtig open en vul ze met banketbakkersroom. Bestrooi ze tot slot met poedersuiker.

VOOR 12 STUKS

VOOR HET DEEG

- 500 g tarwebloem
- 300 g melk
- 25 g verse gist
- 50 g boter
- 25 g basterdsuiker
- 10 g zout

VOOR DE VULLING

- 750 g banketbakkersroom (blz. 114)

VERDER NODIG

- strooibloem
- plantaardige olie, om mee te bestrijken
- 50 g losgeklopt ei
- geklaarde boter (blz. 117)
- poedersuiker, ter decoratie





PANETTONE



MET KERSTMIS ETEN ITALIANEN GRAAG EEN PANETTONE ALS DESSERT. ZE GEVEN HET OOK VAAK MET EEN MOOIE STRIK EROMHEEN OF VERPAKT IN EEN FEESTELIJKE DOOS ALS CADEAU. HET TRADITIONELE RECEPT IS BEHOORLIJK INGEWIKKELD, DUS IK HEB EEN EENVOUDIGERE VERSIE BEDACHT. IETS MINDER TIJDROVEND, MAAR WAT MIJ BETREFT NET ZO LEKKER!

1 Knead van alle ingrediënten voor het voordeeg een deeg en laat dit 30 minuten rijzen.

2 Voeg de bloem, het water, de gist, suiker, het zout en losgeklopte eidooier toe. Maak hier een soepel deeg van. Als het deeg bijna is afgeknead voeg je de boter, honing, vanille, citroenrasp en sinaasappelrasp toe en knead je het deeg goed door. Na het afkneden meng je de vulling er rustig door. Leg het deeg in met olijfolie ingevette plastic kom en geef het een voorrijs van 60 minuten.

3 Verdeel het deeg in 3 gelijke stukken. Bol de stukken op (blz. 64) en laat ze 30 minuten rijzen.

TIP Ik vind het prettiger om met een ruime hoeveelheid deeg te werken, maar je kunt de ingrediënten ook halveren. Of maak het volledige recept en vries de andere broden in voor later.

VOOR 3 BRODEN

VOOR HET VOORDEEG

- 140 g tarwebloem
- 35 g verse gist
- 100 g water

VOOR HET DEEG

- 350 g tarwebloem
- 90 g water
- 5 g verse gist
- 105 g kristalsuiker
- 11 g zout
- 125 g losgeklopt eidooier
- 110 g boter
- 5 g honing
- 2 g vanillemerg
- 2 g citroenrasp
- 2 g sinaasappelrasp

VOOR DE VULLING

- 150 g rozijnen
- 100 g gekonfijte sinaasappelreepjes (blz. 121)
- 40 g parelsuiker

VERDER NODIG

- strooibloem
- olijfolie, om mee in te vetten

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept. 



PAIN AU CHOCOLAT



VOOR DE ULTIEME PAIN AU CHOCOLAT KUN JE BETER GEEN CHOCOLADE UIT DE SUPERMARKT GEBUIKEN, DAT ZOU TE VEEL SMELTEN EN UIT HET DEEG LOPEN. KOOP LIEVER BIJ EEN BAKWINKEL BAKVASTE CHOCOLADESTAAFJES, DEZE ZIJN BESTAND TEGEN OVENTEMPERATUREN TOT 200 °C, ZO GAAT ER GEEN CHOCOLADE VERLOREN!

1 Maak 1 dag van tevoren van alle ingrediënten, behalve de boter om te toeren, een matig afgekneet deeg. Vorm een platte, rechthoekige plak van het deeg en dek af met plasticfolie. Laat 10 minuten in de vriezer rusten en leg het deeg daarna in de koelkast.

2 Rol de volgende ochtend het deeg uit tot een plak van circa 15 bij 30 centimeter. Rol de toerboter uit tot een plak van 15 bij 15 centimeter en leg deze op de deegplak. Vouw de boter in het deeg waardoor je een plak deeg, boter en deeg krijgt. Rol de plak vervolgens uit tot een plak van 20 bij 60 centimeter. Vouw het deeg in drieën, dek het af met plasticfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.

3 Draai het deeg een kwartslag, rol het weer uit tot een plak van 20 bij 60 centimeter. Vouw het deeg in drieën, dek het af met plasticfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.

VOOR 14 BROODJES

VOOR HET DEEG

- 500 g tarwebloem
- 140 g water
- 140 g melk
- 32 g verse gist
- 40 g tarwedeseem (blz. 52)
- 40 g boter
- 55 g kristalsuiker
- 12 g zout
- 280 g koude boter, om te toeren

VERDER NODIG

- 28 bakvaste chocoladestaaftjes
- 50 g losgeklopt ei
- strooibloem

TIP In de how-to op blz. 78 kun je zien hoe je deeg toert.

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.

VAN SODABREAD TOT HOT CROSS BUNS EN VAN CRUMPETS TOT MOUTKRENTENBROOD. DE ENGELSEN ZIJN ERG GOED IN FIJNE BROODJES MAKEN VOOR BIJ HET ONTBIJT, OF NATUURLIJK BIJ DE HIGH TEA OF AFTERNOON TEA. DIT IS EIGENLIJK GEWOON EEN GOED EXCUUS OM TUSSEN DE MAALTIJDEN DOOR OOK NOG EEN LEKKER BROODJE TE ETEN.

ENGELSE BRODEN



HOT CROSS BUNS **393** SODABREAD **394** SCONES **395** PIE **399** RAISIN BUN **400**
CRUMPETS **401** TOASTBROOD **402** MOUTKRENTENBROOD **404** ONTBIJTBOLLETJES **405**
BROODMUFFINS **407** SALLY LUNN BUN **408**



HOT CROSS BUNS



1 Meng de bloem, melk en verse gist door elkaar tot een deegje en laat 20 minuten rijzen.

2 Voeg vervolgens de suiker, het ei, zout en kardemom toe en kneed het deeg goed af. Voeg de boter toe en kneed tot een glad deeg. Kneed voorzichtig de vulling erdoor. Laat het deeg 20 minuten rijzen.

3 Verdeel het deeg in 9 gelijke stukken en bol het glad op (blz. 72). Leg de bolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg ze 1 tot 2 centimeter van elkaar af. Laat 70 minuten rijzen.

4 Verwarm de oven voor op 220 °C.

5 Maak het papje voor het kruis door de ingrediënten met elkaar te mengen. Doe in een spuitzak. Meng ook de ingrediënten voor het glazuur door elkaar en breng dit aan kook. Laat het glazuur afkoelen.

6 Spuit op elk bolletje een kruis. Zet de bakplaat in de oven, verlaag de oventemperatuur naar 210 °C en bak de bolletjes in 15 minuten. Bestrijk de hot cross buns na het bakken met het glazuur.

VOOR 9 KLEINE HOT CROSS BUNS

VOOR HET DEEG

- 225 g tarwebloem
- 100 g melk
- 20 g verse gist
- 25 g kristalsuiker
- 50 g losgeklopt ei
- 17 g zout
- 3 g kardemompoeder
- 22 g boter

VOOR DE VULLING

- 80 g rozijnen, geweld
- 2 g sinaasappelrasp

VOOR HET KRUIS

- 60 g tarwebloem
- 50 g water

VOOR HET GLAZUUR

- 50 g water
- 40 g kristalsuiker

VERDER NODIG

- strooibloem

VAN SIMIT TOT TORTILLA EN VAN BAPAO TOT DONUTS. HET ZOU ZONDE ZIJN OM BRODEN VAN ANDERE CONTINENTEN OVER TE SLAAN, WANT DAT ZOU BETEKENEN DAT WE EEN HELEBOEL HEERLIJKE BRODEN MISLOPEN. BOVENDIEN KUN JE MET ANDERE TECHNIEKEN AAN DE SLAG: ZO WORDEN DE AMERIKAANSE DONUTS GEFRITUURD EN WORDT INDIAANSE POORI IN EEN KOEKENPAN GEBAKKEN EN DAARNA GEFRITUURD.

WERELDBRODEN



SCANDINAVISCH 412 AMERIKAANS 420 MEXICAANS 426 MIDDEN-OOSTERS 430
AFRIKAANS 448 AZIATISCH 460 INDIAAS 466



KNÄCKEBRÖD



1 Knead van alle ingrediënten een goed afgekneed deeg. Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken en vouw het deeg op tot één vierkante plak. Laat 20 minuten rusten.

2 Rol het deeg uit tot dunne vierkante of rechthoekige plakken van ongeveer 2,5 millimeter dik. Leg de plakken op een met bakpapier beklede bakplaat. Prik het deeg in met een vork of een speciale prikrol. Snijd de plakken vervolgens in crackers van circa 6 bij 12 centimeter en decoreer ze met het sesamzaad en/of de geraspte kaas. Laat 15 minuten rusten.

3 Verwarm de oven voor op 190 °C.

4 Zet de bakplaat in de oven en bak de crackers in 40 minuten droog.

VOOR 18 CRACKERS

VOOR HET DEEG

- 250 g tarwebloem
- 250 g molenmeel
- 220 g water
- 15 g verse gist
- 100 g margarine

VERDER NODIG

- strooibloem
- sesamzaad, ter decoratie
- geraspte kaas, ter decoratie



NAAN



NAAN IS MISSCHIEN WEL HET BELANGRIJKSTE BIJGERECHT IN INDIA. HET IS VOORAL HEERLIJK BIJ DE CURRY. OVERWEEG OOK EENS OM DE NAAN TE DECOREREN MET KRUIDEN ALS KORIANDER EN ZWARTE KOMIJN.

1 Kneed van alle ingrediënten een soepel en elastisch deeg. Leg het deeg in een met olijfolie ingevette plastic kom en laat 60 minuten rijzen onder een theedoek. Na het rijzen voelt het deeg droog en zijdeachtig aan en is het verdubbeld in volume.

2 Leg de ovensteen ruim van tevoren in de oven en verwarm de oven voor op 250 °C.

3 Verdeel het deeg in 3 bolletjes en bol ze op (blz. 64). Vorm en bak het deeg per stuk. Rol een bolletje uit tot een ovale plak van 4 tot 5 millimeter dik en met een doorsnede van circa 20 centimeter.

4 Als de ovensteen goed heet is, schuif je het plakje in de oven, direct op de steen. Bak de naan 6 tot 8 minuten.

5 Bestrijk de naan na het bakken met geklaarde boter. Herhaal dit met de andere bolletjes.

VOOR 3 STUKS

VOOR HET DEEG

- 250 g tarwebloem
- 80 g melk
- 17 g verse gist
- 15 g olijfolie
- 5 g zout
- 30 g yoghurt
- 50 g losgeklopt ei

VERDER NODIG

- strooibloem
- geklaarde boter (blz. 117)