

GOE GEBAKKEN

met Sofie Dumont

Deel 2





INHOUD

Een smakelijk vervolg	7
Over bakken	8
Zalig ontbijt	13
Zoete en hartige taarten	35
Volk over de vloer	59
Pateekes voor bij de koffie	87
Homemade snoepgoed	117
Kerstgebak	137
Dankwoord	165
Receptenindex	166
Colofon	168



EEN SMAKELIJK VERVOLG

Thuis bakken blijft erg populair. Dat heb ik zelf mogen ervaren.

Naar aanleiding van het eerste boek van *Goe Gebakken* heb ik ontzettend veel leuke reacties gekregen.

Meer dan ik ooit had durven dromen zelfs. Het doet deugd om te weten dat er nog heel wat mensen zijn die net zoals ik veel plezier beleven aan het bakken van taartjes en gebakjes.

Met *Goe Gebakken 2* heb ik geprobeerd om opnieuw toegankelijke en lekkere recepten uit te kiezen. Recepten die me nauw aan het hart liggen en die ik graag klaarmaak voor al wie me lief is.

Alle recepten in dit boek werden *Goe Gebakken* in een elektrische oven. Ik kies standaard voor de heteluchtfunctie. Wil jij bakken in een convectionoven (met boven- en onderwarmte), dan kan dat natuurlijk ook. Draai in dat geval steevast de temperatuur tien graden hoger en verleng de baktijd met enkele extra minuten.

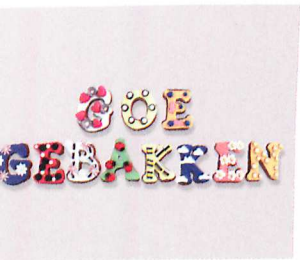
Wie aan het bakken slaat, doet zeker z'n voordeel met een keukenrobot. Met een gewone elektrische handmixer lukt het uiteraard ook. Maar met een keukenrobot heb je meer vrijheid. Terwijl de machine eiwitten klopt of deeg kneedt, heb je de handen vrij om iets anders te doen. En dat bespaart je flink wat tijd én maakt bakken nog gemakkelijker. Vergeet dus dat ommetje naar de bakker, in die tijd maak je het gewoon lekker zelf!

Met de uitgebreide stap-voor-stapuitleg en de vele tips hoop ik dat dit bakboek niet ongebruikt in de kast blijft zitten. Er moet immers wel altijd iets *Goe Gebakken* worden!

Ik ben er zeker van dat familie en huisgenoten het daarmee roerend eens zijn!

Aan de slag dus!

OVER BAKKEN



Wie z'n gasten zelfgebakken lekkers serveert, hoopt altijd wel ergens op een positieve reactie. Als ze dan met volle mond stamelen: *Goe Gebakken*, is het tijd voor een big smile. Het valt in de smaak.

Ik hou zelf van koken én bakken. Vraag me niet om te kiezen tussen beide. Ze zijn als yin en yang voor mij. Allebei belangrijk, en ik doe ze met veel enthousiasme.

Net zoals in de keuken probeer ik ook bij het bakken zo veel mogelijk seizoensgebonden te werken.

Recepten zijn handig, maar wat mij betreft nooit absoluut. Ik durf gemakkelijk wat grammen van iets toevoegen of weglaten om het resultaat te optimaliseren. Belangrijk is wel dat je de verhouding van droge en vloeibare bestanddelen nooit uit balans brengt indien je aan een recept begint te sleutelen.

Recepten moeten voor mij vooral eenvoudig zijn. Een ellenlange waslijst aan ingrediënten in een recept is niet aan mij besteed.

Over zelf brood, taartjes en patisserie maken, zijn vast al heel wat boeken geschreven. En hoewel iedereen graag eens zoete broodjes bakt, zijn er nog steeds mensen die het niet aandurven om thuis te bakken.

Velen vinden het aartsmoeilijk, complex en ingewikkeld. Niet akkoord. Het vereist wel wat handigheid, maar oefening baart altijd kunst. Bij bakken is het steeds handig om te weten waar je mee bezig bent. Waarom je wat doet. En wat het resultaat moet zijn.

Thuis bakken vind ik een ongemeen spannende bezigheid. 't Is zoals een film, uiteindelijk wil je weten of het op 't einde goedkomt. Zal je baksel lukken? Ik hoop dat dit boek zal helpen tot het welslagen van je bakavontuur. Naast de recepten als handleiding heb ik nog enkele tips en tricks.

Oh ja, als ik het straks over 'kneden' heb, kan dit met de hand of makkelijker, met de keukenrobot.

Oven

Naast kwalitatieve ingrediënten is een goede oven onontbeerlijk. Elke oven heeft z'n eigen bakaard en dat kan soms z'n invloed hebben op het resultaat.

Weegschaal

Ook een weegschaal is belangrijk. Correct afwegen is cruciaal. Een elektronische weegschaal waarbij je de 'teller' meermaals op '0' kan zetten, is erg handig. Zo kan je verschillende ingrediënten in dezelfde kom afwegen.

Bloem

Bloem is natuurlijk een basisingrediënt. Bloem is wat men noemt een levend product. Professionele bakkers moeten steeds rekening houden met de invloed van de weersomstandigheden en het effect ervan op bloem. Zeker voor de bereiding van brood. Hun recept in de winter zal bijvoorbeeld afwijken van het recept in hartje zomer.

Om thuis brood te bakken kies je best bloem van harde tarwe met een hoger eiwitgehalte.

Er zijn verschillende bloemkwaliteiten in de handel verkrijgbaar. De zogenaamde bloembenaming is een overeenkomst op internationaal vlak en wordt met 2 cijfers voorgesteld.

Bijvoorbeeld: tarwebloem 11/680.

Het eerste cijfer 11 stelt in percentage het eiwitgehalte voor. In dit geval 11 kilogram eiwit per 100 kilogram bloem.

Het tweede cijfer 680 stelt het asgehalte voor en wil zeggen dat je maximaal 680 gram as overhoudt na verbranding van 100 kilogram bloem.

De meeste kwalitatieve bloemsoorten in de winkel variëren met een eiwitgehalte van 11 tot 13. Dus hoe hoger dit eerste cijfer, hoe beter de bloem geschikt is voor degen die stevig gekneet moeten worden.







**ZALIG
ONTBIJT**

De ochtendstond heeft zoet in de mond

Het ontbijt is de belangrijkste maaltijd van de dag, dat weet iedereen.

Toch moet ik toegeven dat ook ik wel eens zonder iets te eten de deur uitga. Maar op een vrije dag kan ik echt ten volle genieten van een relaxed en royaal ontbijt. En dan hoort er voor mij zeker een sneetje briochebrood bij!

