

NO-KNEAD

WITBROOD

Voor 1 brood

Recept	%	Grondstof	Gram
Deeg	100,0	tarwebloem	500
	2,0	Keltisch zeezout	10
	75,0	water	375
	1,4	droge gist	7
	178,4	Totaal recept	892

Overige ingrediënten

- bloem, om te bestuiven
- zonnebloemolie, om in te vetten

Bijzondere benodigdheden

- Dutch oven (Ø 25 cm)



Heteluchtoven

Voorverwarmen	240 °C
Baktijd 1	25 minuten
<i>Deksel verwijderen</i>	
Baktijd 2	15 minuten

Kamado

Voorverwarmen	220 °C
Baktijd 1	25 minuten
<i>Deksel verwijderen</i>	
Baktijd 2	15 minuten

Houtoven

Voorverwarmen	280 °C
Baktijd 1	20 minuten
<i>Deksel verwijderen</i>	
Baktijd 2	20 minuten

Werkwijze

Een dag van tevoren

Meng de tarwebloem, het Keltisch zeezout en het water in een mengkom tot een glad en slap deeg. Meng tenslotte de gist door het deeg. Dek de kom af met een theedoek en daaroverheen plasticfolie en laat het deeg ca. 16 uur op kamertemperatuur fermenteren.

Dag van bereiding

Bestuif je werkblad en een schone kom met bloem en stort het deeg op je werkblad. Door de hoge hydratatie heeft het deeg de structuur van een beslag, het zal moeilijk een vorm vast kunnen houden. Vorm zoveel mogelijk een bol van het deeg en leg deze in de kom. Dek opnieuw af en laat ca. 2 uur rijzen.

Bakken

Verwarm de oven met daarin de Dutch oven en de deksel voor op de aangegeven temperatuur.

Vet de hete pan licht in met zonnebloemolie en leg of schenk de deegbol zo veel mogelijk in het midden van de pan. Plaats de deksel op de Dutch oven en zet deze in de oven. Bak het brood in de aangegeven tijd goudbruin en gaar; houd er hierbij rekening mee dat je de deksel tijdens het bakken van de pan haalt.

Los het brood direct na het bakken en leg het op een rooster om af te laten koelen.

Serveren

Laat het brood minstens 30 minuten afkoelen voordat je het aansnijdt.

PRAKTISCHE TIPS BIJ DIT RECEPT:

- Je hebt voor dit recept een dikke gietijzeren pan nodig met deksel. Dat kan ook een Le Creuset zijn in een oven, maar het recept leent zich perfect voor een Dutch oven in een kamado-barbecue.
- Bij een kamado-barbecue bouwen we bij het bakken van brood altijd om naar een systeem met hittedeksel en pizzasteen, ook als er een pan wordt gebruikt.
- Er zijn manieren om dit recept te bakken in een Dutch oven met pootjes (een camp-oven) zonder barbecue.

De vuistregel hierbij is dat twee derde van de brandstof op het deksel ligt en een derde onder de pootjes.

- Verwarm de pan goed voor, plaats deze meteen bij het opstoken van de kamado of oven.
- Laat het deeg zachtjes zakken in de pan, probeer niet teveel te ontgassen. Als het een beetje scheef valt, dan kan je het enigszins naar het midden duwen met een spatel, maar het zal nog iets uitvloeien en het brood mag er wel een beetje ruig uitzien.



DE BAKKER, DE CHEF & DE SCHRIJVER

Dit zijn we van links naar rechts, Jeroen, Jan en Leonard:
Een broodschrijver, een broodbakker en een chef.

Bakker, kok en thuisbakker is ook het thema van dit boek. De meester in het broodvak is Jan, je ziet het op de foto, de armen en handen zijn gevormd door een leven lang vormen van deeg. Hij benaderde het brood vanuit de professionele bakkerij, maar gaf de laatste jaren steeds meer les aan particulieren. Hij heeft zijn recepten naar kleinere hoeveelheden en ovens moeten aanpassen. Leonard is van oorsprong de restaurantkok, een beroep dat meer overeenkomsten heeft met het bakkersvak dan je denkt. Leonard is een allrounder in de keuken, gewend aan een grote heteluchtoven, maar specialist met de Big Green Egg. Hij kan veel met vlees, vis, groenten, maar schrikt ook niet terug voor brood en patisserie. Het is dagelijkse kost voor hem. Jeroen is (bewust) de eeuwige hobbyist. Hij wil thuis in zijn eigen tempo dingen tot de kern uitzoeken, met hulp van een Big Green Egg op het balkon en een Miele-oventje. Net zolang prutsen tot het klopt.

Het verhaal van onze samenwerking begon in 2013. Jeroen en Leonard waren bezig met de voorbereidingen voor hun eerste boek 'Hete Kolen', een boek over het gebruik over Kamado's in het algemeen en Big Green Egg in het bijzonder. In de eerste opzet wilden ze een brede opzet aan recepten geven, van gegrilde biefstuk tot pizza en brood. Voor de broodrecepten vroeg Leonard hulp aan zijn vriend Jan Bronswijk, een vijfde generatie ambachtelijk bakker uit het Westland. Jan schreef een aantal broodrecepten die niet konden mislukken in de kamado en vond het niet belangrijk dat hij daarvoor vermeld werd. Het boek werd daarna geschreven door Jeroen met de hulp van redacteur Inge van der Helm. Leonard en Inge zorgden samen dat de recepten maakbaar en overduidelijk waren. Hete Kolen werd een groot succes en wordt nog steeds in 4 talen over de hele wereld verkocht.

Door het succes mochten Leo en Jeroen meteen een tweede boek maken: 'Hete Vuren'. Dit was een meer algemeen barbecue-boek over koken met open vuur en apparaten zonder deksel. Om toch broden en desserts te kunnen produceren, werden recepten in de Dutch oven bedacht. Wederom gaf Jan de basis van de receptuur weg, zonder daarvoor iets terug te willen hebben.

Leonard leerde zichzelf het bakken van brood in een Dutch oven aan in de achtertuin van zijn huisje in Vlaardingen.

De fotograaf voor dit boek was Christian Fielden, die eerder met Jeroen commercieel werk had gedaan in Den Haag. Barbecueboeken worden helaas vaak in de winter gefotografeerd, dit heeft te maken met de planning van de publicatie. De fotografie voor Hete Vuren in 2015 was geen uitzondering, alleen namen we de moeite om het hele circus een week naar Zuid-Frankrijk te verplaatsen. Dat boek ziet er dus verassend zonnig uit voor een fotoshoot in februari.

Dit team, Leonard en Jeroen als auteurs, Jan op de achtergrond als bakker, Inge als redacteur en Christian als fotograaf heeft daarna nog vier andere boeken over barbecue gemaakt. Bij het eerste solo-project van Jeroen kwamen daar twee nieuwe teamleden bij. Vormgever Anthony Siemons hielp spontaan mee aan de styling van het boek 'Hete Pepers', zonder dat hij daarvoor vermelding vroeg. De laatste toevoeging aan ons team was een 40 jaar oude Moulinex grill-oven, in een louche cash-deal aangeschaft op een parkeerplaats in de buurt van Antwerpen.

In 2020 had zich het idee gevormd om Jan wat meer in het zonnetje te zetten en om het brood de hoofdrol te laten spelen. RIJS, een broodboek uit eigen hand door een team van zes gelouterde professionals: drie auteurs, een fotograaf, een redacteur en een vormgever. De fotografie is grotendeels geschoten in de B&B Pure Passie van Leonard en zijn partner Inka in Heiningen, tijdens een heerlijk zomerse lockdown. De studio-fotografie deden we bij Christian en Anthony in Den Haag.

De opzet is anders dan andere boeken, we beginnen met een vrij simpel recept en bouwen hierna aan je broodkennis met steeds uitgebreidere recepten en achtergrondinformatie. Interviews met bijzondere mensen verdiepen je kennis en geven perspectief. Je eindigt met een gevuld, desembrood met kookstuk, voorlopig het meest ingewikkelde brood dat we kunnen bedenken.

Dit is een heel persoonlijk boek, we hebben er meerdere jaren over gedaan, tussendoor en in onze eigen tijd, zonder bemoeienis van uitgeverijen en commerciële partijen. We zijn er trots op en wensen je veel bakplezier.



STOKBROOD DRAAI



Voor 3 broden

Recept	%	Grondstof	Gram
Deeg	70,0	tarwebloem T65	350
	30,0	tritordeumbloem	150
	100,0	Totaal meel	500
	2,0	Keltisch zeezout	10
	2,0	citroensap	10
	60,0	water deel 1	300
	2,0	droge gist	10
	10,0	water deel 2	50
	2,0	olijfolie	10
		Totaal recept	890

Overige ingrediënten

- zonnebloemolie, om in te vetten en te bestrijken
- bloem, om te bestuiven

Bijzondere benodigdheden

- kunststof bak met deksel



Heteluchtoven

Voorverwarmen	240 °C
Baktijd 1 zonder ventilator	10 minuten
Ventilator aan, temperatuur naar	230 °C
Baktijd 2	20 minuten

Kamado

Voorverwarmen	230 °C
Baktijd	30 minuten

Houtoven

Voorverwarmen	260 °C
Baktijd	30 minuten

Werkwijze

Dag van bereiding

Meng de tarwebloem, de tritordeumbloem, het zeezout, het citroensap en deel 1 van het water in een kom. Voeg als het deeg goed gemengd is de gist toe. Kneed het deeg goed af totdat je er een vlies van kunt trekken.

Voeg de helft van deel 2 van het water toe, kneed totdat dit is opgenomen en kneed dan de rest van het water erdoor. Het deeg is goed gekneed als het een temperatuur van 27 °C heeft.

Vet een kunststof bak licht in met zonnebloemolie. Leg het deeg in de bak en sluit af met de deksel. Laat het deeg 30 minuten op kamertemperatuur staan.

Vouw twee zijanten van het deeg naar het midden. Bestrijk het deeg licht met zonnebloemolie en keer het om zodat het deeg op de sluiting ligt. Sluit de bak weer af met de deksel en laat het deeg 120 minuten op een warme plaats rijzen.

Verwerk het deeg nu verder of plaats de afgesloten bak tot 72 uur in de koelkast. Door het deeg in de koelkast te plaatsen zal het langzaam verder fermenteren en wordt het resultaat na het bakken licht rinsig en smakelijker. De verdere verwerking blijft hetzelfde.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Bestuif je werkblad met bloem. Leg het deeg op je werkblad en druk voorzichtig de lucht eruit terwijl je een rechthoek vormt van 18 x 30 centimeter. Snijd het deeg in de lengte in drie stroken van zes centimeter breed. Pak met elke hand het uiteinde van een deegplak en draai drie keer in tegengestelde richting zodat er een wikkelt ontstaat. Leg de deegwikkelt in een rechte lijn op de bakplaat. Herhaal met de rest van de deegplakken. Laat de bakplaat met de deegwikkelt 20 minuten onafgedekt staan.

Bakken

Verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur met daarin een schaalje waar je straks water in schenkt.

Schenk na het voorverwarmen van de oven 30 milliliter heet water in het schaalje en zet bij gebruik van een heteluchtoven de ventilator uit en later weer aan. Schuif of zet de bakplaat in de oven en bak de draaistokken in de aangegeven tijd goudbruin en gaar.

Haal de draaistokken uit de oven en leg ze op een rooster om af te laten koelen.

Serveren

Laat de draaistokken minstens 30 minuten afkoelen voordat je ze aansnijdt.

NO-KNEAD BRUIN VRUCHTEN BROOD

Voor 1 brood

Recept	%	Grondstof	Gram
Deeg	50,0	tarwevolkorenmeel	250
	50,0	durumbloem	250
	100,0	Totaal meel	500
	2,0	Keltisch zeezout	10
	78,0	water	390
	2,8	droge gist	14
		Totaal deeg	900

Vulling	25,0	rozijnen	125
	25,0	gedroogde abrikoos	125
		Totaal vulling	250

Overige ingrediënten

bloem, om te bestuiven
zonnebloemolie, om in te vetten

Bijzondere benodigheden

Dutch oven (Ø 25 cm)



Heteluchtoven

Voorverwarmen 230 °C
Baktijd 1 25 minuten
Deksel verwijderen
Baktijd 2 15 minuten

Kamado

Voorverwarmen 220 °C
Baktijd 1 25 minuten
Deksel verwijderen
Baktijd 2 15 minuten

Houtoven

Voorverwarmen 260 °C
Baktijd 1 20 minuten
Deksel verwijderen
Baktijd 2 20 minuten

Werkwijze

Een dag van tevoren

Week voor de vulling de rozijnen 20 minuten in handwarm water.

Stort de rozijnen in een vergiet en laat ze uitlekken. Laat de vergiet met de rozijnen een nacht staan op kamertemperatuur, zodat ze winddroog zijn.

Meng voor het deeg het tarwevolkorenmeel, de bloem, het Keltisch zeezout en het water in een mengkom tot een glad en slap deeg. Meng tenslotte de gist door het deeg. Dek de kom af met een theedoek en daaroverheen plasticfolie en laat het deeg ca. 16 uur op kamertemperatuur fermenteren.

Dag van bereiding

Snijd voor de vulling de gedroogde abrikozen in stukjes met dezelfde afmeting als de rozijnen. Meng deze vruchten door elkaar.

Bestuif je werkblad en een schone kom met bloem en stort het deeg op je werkblad. Meng de vulling door het deeg. Door de hoge hydratatie heeft het deeg de structuur van een beslag, het zal moeilijk een vorm vast kunnen houden. Vorm zoveel mogelijk een bol van het deeg en leg deze in de kom. Dek opnieuw af en laat ca. 2 uur rijzen.

Bakken

Verwarm de oven met daarin de Dutch oven en de deksel voor op de aangegeven temperatuur.

Vet de hete pan licht in met zonnebloemolie en leg of schenk de deegbol zo veel mogelijk in het midden van de pan. Plaats de deksel op de Dutch oven en zet deze in de oven. Bak het brood in de aangegeven tijd goudbruin en gaar; houd er hierbij rekening mee dat je de deksel tijdens het bakken van de pan haalt.

Los het brood direct na het bakken en leg het op een rooster om af te laten koelen.

Serveren

Laat het brood minstens 30 minuten afkoelen voordat je het aansnijdt.



Vervolg kaas walnoten vlechtbrood

Werkwijze

Een dag van tevoren

Verwarm het water voor de poolish tot 30 °C en meng het in een kom met de tarwebloem en de gist. Dek de kom af met plasticfolie en laat de poolish 2 tot 3 uur op kamertemperatuur fermenteren.

Plaats de poolish in de koelkast en laat 12 tot 16 uur verder rijpen.

Dag van bereiding

Snijd voor de vulling de kaas in blokjes van ca. 1 centimeter. Hak de walnoten grof. Meng de ingrediënten voor de vulling en laat op kamertemperatuur komen.

Meng de bloesoorten, de gist, de poolish en het water in een mengkom. Voeg als het deeg goed gemengd is het Keltisch zeezout toe. Kneed het deeg goed af en kneed tenslotte de olijfolie erdoor. Het deeg is goed gekneed als het een temperatuur van 27 °C heeft. Kneed de vulling voorzichtig door het deeg.

Bestrooi een theedoek met rijstbloem en leg hier het deeg op. Dek af met een theedoek en daaroverheen plasticfolie. Laat het deeg 30 minuten rijzen.

Bestuif je werkblad met bloem. Leg het deeg op je werkblad en verdeel het met behulp van de deegsteker in negen stukken van ongeveer 120 gram. Bol de deegstukken op, dek ze af met een theedoek en daaroverheen plasticfolie en laat ze 5 minuten rusten.

Druk de lucht uit de deegbolletjes en punt ze op. Leg op volgorde van oppunten onder een theedoek met daaroverheen plasticfolie. De volgorde is belangrijk omdat de deegstukken op deze manier allemaal ongeveer even lang rusten.

Bestuif je werkblad indien nodig opnieuw met bloem. Rol de deegstukken op volgorde van oppunten eerst uit tot ongeveer 20 centimeter lang en vervolgens tot ronde strengen van 30 centimeter lang. Zorg er hierbij voor dat de strengen in het midden dikker zijn dan bij de uiteinden. Het uitrollen doe je in twee stappen om te voorkomen dat het deeg scheurt. Dek weer af met de theedoek en de plasticfolie.

Leg drie van de deegstrengen met wat tussenruimte in de lengte naast elkaar. Leg het middelste gedeelte van de linkerdeegstreng in een hoek van 45 graden over de middelste streng en doe hetzelfde met de rechterdeegstreng. Herhaal totdat je de helft van de strengen tot de uiteinden daarvan hebt gevlochten en druk de uiteinden vast. Draai het deeg 180 graden zodat het nog niet gevlochten gedeelte naar je toe ligt. Vlecht ook deze kant vanuit het midden. Let hierbij op met welke streng je begint zodat je een mooie gelijkmatige vlecht krijgt. Druk het uiteinde vast en rol de vlecht een beetje heen en weer over je werkblad voor een mooiere vorm van het deeg.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Strooi de geraspte kaas op een plateau met opstaand randje. Bevochtig een theedoek met water en leg deze op je werkblad. Rol de bovenkant van de deegvlecht over de vochtige theedoek en vervolgens door de kaas en leg op de bakplaat. Herhaal alle stappen met de rest van de deegstrengen.

Dek de deegvlechten af met een theedoek en daaroverheen plasticfolie. Laat 60 minuten op een warme plaats rijzen.

Bakken

Verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur met daarin een schaalje waar je straks water in schenkt.

Schenk 30 milliliter heet water in het schaalje, schuif of plaats de bakplaat in de oven en zet bij gebruik van een heteluchtoven de ventilator uit en later weer aan. Bak de vlechtbroden in de aangegeven tijd goudbruin en gaar.

Haal de vlechtbroden uit de oven en leg ze op een rooster.

Serveren

Laat de broden minstens 60 minuten afkoelen voordat je ze aansnijdt.

HANDELINGEN

VLECHTEN VAN EEN BROOD



NULDEEG

Een nuldeeg is een voordeeg zonder rijsmiddelen. Het is een standaard werkwijze in gebieden waar het brood volledig met roggemeel of met een hoog aandeel roggemeel wordt gebakken. Ook als er hele- of gebroken graankorrels of veel zaden in het recept aanwezig zijn wordt er vaak een nuldeeg toegepast. Afhankelijk van welke grondstoffen er gebruikt worden, zijn er verschillende methodes om deze vorm van voordeeg te maken. Een bijkomend voordeel is dat met deze methode veel smaak ontwikkeld wordt. Alle soorten nuldeeg worden een dag van tevoren gemaakt.

We gebruiken in dit boek alleen een kookstuk en beschrijven hieronder nog drie andere types.

Bij de kook- en broeistukken is het raadzaam om het zout van het recept al aan het nuldeeg toe te voegen. Dit voorkomt ontwikkeling van ongewenste micro-organismen.

Kookstuk

Autolyse is de enzymatische werking van een deeg als je er water aan toevoegt. De gries is een harder deel van het meellichaam, de buitenkant, dat kristalliseert tijdens het uitmalen. Door een deel van het meel of gries een autolyse te laten ondergaan bindt het vocht en door deze massa te koken neemt het zetmeel een veelvoud van het eigen gewicht aan water op. Dit opgenomen vocht blijft ook in het verdere bereidingsproces van het brood gebonden, waardoor het gebakken brood malser is en langer vers blijft. Bij gries is de verhouding 1 deel gries en 4 delen water en bij meel of bloem 1 deel meel met 5 delen water.

Aromastuk

Bij een aromastuk is de doelstelling vooral de smaakontwikkeling, naast het vocht binden. Naast een deel van het meel uit het recept wordt ook bio-actieve mout toegevoegd waarna de massa ongeveer 2 uur wordt verwarmd op 60 ° C. De enzymen uit de mout zullen het zetmeel afbreken en de ontstane maltose geeft het aromastuk een zoete en moutige smaak. Roggemeel leent zich het beste voor een aromastuk omdat dit graan al veel enzymen bevat.

Een voorbeeld recept: 300 gram roggemeel, 600 gram water en 12 gram bio-actieve mout.

Broeistuk

Hele of gebroken granen worden gemengd met water van 80 °C. Door het warme water kan er meer water gebonden worden. De verhoudingen in een broeistuk zijn 1 deel graan en 2 tot 3 delen water.

Welstuk

Bij gebruik van zaden of geplette granen worden deze met 1 deel water met een temperatuur van ongeveer 30 °C geweekt zodat zij in het deeg geen vocht meer absorberen.

Wellen krenten en rozijnen

Om verwarring te voorkomen, een welstuk is niet bedoeld om zuidvruchten te wellen. Bij zuidvruchten is het van belang dat de vruchten weer vocht opnemen, maar niet de suikers en smaak verliezen. Het wellen van zuidvruchten luistert zeer nauw omdat ze eenmaal in het deeg geen vocht mogen toevoegen of ontnemen aan de broodkruim. Als je droge rozijnen of krenten gebruikt in een deeg, kan je een dag na het bakken drogere rondjes kruim rondom de zuidvruchten zien.

De optimale werkwijze om krenten en rozijnen te laten wellen is door ze 20 minuten in een bak water van ongeveer 40 °C te leggen. Giet het water af en spoel daarna de zuidvruchten af met koud water. Met dit afspoelen worden de losse delen weggespoeld die anders het deeg verkleuren!

Laat de krenten en rozijnen in het vergiet lstaan en hussel ze na ongeveer 1 uur goed. Laat de vergiet met de zuidvruchten daarna een nacht laten staan op kamertemperatuur, zodat ze 'winddroog' worden. Nu kunnen ze als vulling in een deeg of in de koeling bewaard worden.

Voordat de vulling door een deeg kan dien je er zorg voor te dragen dat de vulling dezelfde temperatuur heeft als het deeg.

