

DE SMAAK VAN BROOD



DE SMAAK VAN BROOD



Frank Deldaele
fotografie Kris Vlegels

Voorwoord 8

Wat beïnvloedt het bereiden van brood? 11

De grondstoffen 12

Invloed van de grondstoffen op de brood-
en deegkwaliteit 19

De deegbewerking 23

Het rijsp proces 25

Het bakproces 29

De deegkneders 32



Brooddeegsoorten 35

Brooddeeg 37

Assortiment witbrood 39

Speciaal witbrood 41

Boulotbrood 42

Tijgerbrood 45

Tijgerpap voor de afwerking 47

Strengelbrood 49

Hoevebrood 50

Gevlochten busbrood 53

Melkbrood 55

Toastbrood 56

Assortiment bruinbrood 59

Speciaal West-Vlaams bruinbrood 60

Bruinbrood 75% volgraan 63

Volkorenbrood 65

Bruinbrood met krenten, noten of rozijnen 66

Yoghurtbrood 69

Assortiment natuurlijk desembrood 73

Desembroden 74

Het bereiden van een natuurlijke desem 75

Traditioneel wit desembrood 76

Desembrood met gekaramelliseerde hazelnoten 79

Gekaramelliseerde hazelnoten 81

Molenaarsbrood 82

Karakterbrood 85

Hazelnoot-rozijnenbrood 86

Bierbrood 89

Assortiment desembrood op basis van melkzuurbacteriën 91

Desem op basis van melkzuurbacteriën 92

Het bereiden van een desem op basis van melkzuurbacteriën 93

San Franciscobrood 94

Maanzaad-zonnebloempittenbrood 99

Kamut-quinoabrood 100

Pavé 103

Assortiment brood op basis van poolish 105

Deeg op basis van een poolish 106

Voorbeeld van een poolish 107

Speltbrood 108

Basisrecept: witbrood met poolish 111

 Witbrood met poolish: Auvergnatbrood 113

 Witbrood met poolish: Knoopbrood 114

Bruin roggebrood met poolish en desem 117

Assortiment roggebrood 119

Roggebrood 50% rogge 121

Licht roggebrood 122

Honingbrood met noten 125

Roggebrood met cranberry's 126

Assortiment meergranenbrood 129

Koalabrood 131

Wellnessbrood 132

Lijnzaadbrood 1435

Fijn-voor-de-lijnbrood 137

Zonnebloem-pompoenpittenbrood 138

Meergranentoastbrood met walnoten
en rozijnen 140

Assortiment luxebrood 143

Rozijnenbrood 144

Suikerbrood 147

Cranberrybrood 148

Chocoladebrood met glaceermassa 150

Zoet meergranenbrood 153

Royalbrood 154

Assortiment briochedeeg 157

Briochedeeg 158

Grote Franse brioche 160

Honingbrioche 162

Voorgebakken brood 164

Diepgevroren deeg 165

Verklarende woordenlijst 167

Beste collega-bakker,

Met dit boek wordt teruggegaan naar de oorsprong van brood, namelijk de smaak.

Zoals je zult merken, kan er met vakmanschap en tijd op een eenvoudige manier lekker brood worden gemaakt. Een eenvoudig recept of het gebruik van desem of poolish, alles wordt in dit boek beschreven. Ook de methodes om bloem te maken, het rijsp proces, het bakproces enzovoort... komen aan bod.

Zo krijg je een brede kijk op de belangrijke momenten vanaf het maalproces tot het eindproduct.

Alvast veel bakgenot.

Frank Deldaele



Beste amateurbakker,

Bij het samenstellen van dit boek werd ook met de gevorderde amateurbakker rekening gehouden. Zo kun je met eenvoudige recepten lekker brood bakken. Maar mag het ook iets meer zijn dan zomaar een recept? Je eigen desembroodje maken bijvoorbeeld? Het is zeker het proberen waard.

De recepten zijn samengesteld op basis van 10 kg bloem, zodat ze gemakkelijk te herleiden zijn naar 1 kg.

Alvast veel succes gewenst.

Frank Deldaele

Beste (hobby-)bakkers, liefhebbers, levensgenieters en collega's,

Brood maken is een vak apart, dat weet ik al lang. Al sinds ik op school les kreeg van een van de meest getalenteerde broodbakkers van België (en omstreken).

Ruim 25 jaar later vraagt uitgerekend deze persoon of ik een voorwoord wil schrijven voor zijn nieuwe boek. Met de mond vol tanden – zeker als je weet hoevél mensen door deze vakman werden opgeleid – en met veel respect voor Frank, kwamen er plots herinneringen naar boven. Tijdens de voetbalwedstrijdjes in Ter Groene Poorte in Brugge bleek dat 'meneer Deldaele' een getalenteerd voetballer was. Als hij in het lerarenelftal speelde, waren wij als leerlingen extra gemotiveerd, want dan bestond het risico om te verliezen. Dit zorgde op de hele school voor een bepaalde nieuwsgierigheid; iedereen wilde weleens tegen hem voetballen, en velen wilden dolgraag les van hem krijgen.

In het derde jaar was het eindelijk zover. Voor onze klas stond de man waar ik zo naar opkeek. Hij was streng maar dat wist ik al. Zijn klaslokaal zag er steeds perfect uit, het begin van een goed eindresultaat. Ik leerde veel en kreeg geweldig veel respect voor het vakmanschap van Frank. Hij is een gepassioneerd man die dat doorgeeft aan zijn leerlingen.

Die passie op school was mijn drijfveer om een eigen zaak op te bouwen. In het begin werkte ik alleen. Ik moest keuzes maken en tegen wil en dank in bake-offbroodjes serveren. Later kocht ik broodjes aan bij een fantastische bakker, maar gepassioneerd bloed kruipt waar het niet gaan kan, en ondertussen bakken we al jarenlang onze broodjes zelf.

Om een perfect resultaat te behalen heb ik Frank regelmatig gebeld en hem om raad gevraagd. Altijd met succes. De geur en de smaak van zelfgebakken brood geeft zo'n voldoening, dat we blijven op zoek gaan naar nieuwe soorten.

Dit boek zal ik nog vaak raadplegen omdat er zoveel varianten in aan bod komen. Vakmanschap door een wereldkampioen. Dat heeft niet veel woorden nodig!

Roger van Damme



Wat beïnvloedt
HET BEREIDEN
van brood?



DE SMAAKVORMING

Tijdens de gisting worden tal van producten gevormd die de broodsmak en het aroma helpen bepalen. Drie groepen onderscheiden zich:

- » vluchtige bestanddelen: ethylalcohol
- » minder vluchtige: azijnzuur
- » weinig vluchtige: melkzuur

Gist brengt ook vrije aminozuren in het deeg die van belang zijn voor de kleuring en het broodaroma.

Tarweras, uitmaling van de bloem en manier van malen beïnvloeden de smaak van het brood.

Overkneding zal een negatieve invloed hebben op de smaak.



TUSSENBEWERKINGEN TIJDENS DE RIJSTIJD

De tussenbewerkingen in het rijsproces, zoals een doorslag geven of opbollen, hebben tot doel:

- » het overtollige gas te verdrijven
- » het aanwezige gas beter te verdelen
- » kracht te geven aan de gluten (stand geven)
- » zuurstof aan te voeren voor de gist

Meestal wordt een deeg doorgeslagen bij verdubbeling van volume.

HET OPMAKEN VAN BROOD

Het opmaken moet correct gebeuren. In tegenstelling tot het doorslaan van het deeg, moeten de deegstukken nu wel voldoende maar niet te strak worden aangespannen, dit om scheuren te vermijden. Hoe strakker de deegstukken opgespannen worden, hoe fijner en meer gesloten de kruimstructuur zal zijn. Dus voor het bepalen van een broodtype dient minder of meer te worden opgespannen. Het afplatten van brood helpt de kruimstructuur en het volume van het brood te bepalen.



Gekaramelliseerde hazelnoten

RECEPT

4 dl water
2 kg suiker

3 kg gepelde hazelnoten
100 g boter

BEREIDING

Breng het water met de suiker aan de kook.
Voeg de hazelnoten toe.
Laat op het vuur staan en roer tot al het vocht weg is.
Stort de noten uit op een marmer en laat ze afkoelen.
Zeef de overtollige suiker uit.
Smelt de boter, voeg de noten toe en karamelliseer al roerend.







Molenaarsbrood

RECEPT

5 kg bloem
3 kg fijn tarwemeel
2 kg boekweitmeel
1,5 kg desem
200 g meelversterker

100 g gist
200 g zout
100 g bereidingsmiddel krokant
6,5 l water

BEREIDING

Voeg alle ingrediënten samen in een spiraalkneder.

Kneed een glad en soepel deeg, 8 minuten met lage snelheid en 3 minuten met hoge snelheid.

Geef een voorrijs van 70 minuten.

Weeg broden van 680 gram af en bol ze op.

Geef 20 minuten bolrijs.

Maak de broden lang (50 centimeter) en leg ze op inschiettapijten.

Druk na 30 minuten de broden viermaal in de lengte in met een deegmes.

Laat 30 à 40 minuten rijzen.

Oven de broden in met stoom.

Bak gedurende 35 minuten bij 230 °C.





Kamut-quinoabrood

RECEPT

3,3 kg tarwebloem 12/680
1,65 kg geplette tarwe
850 g tarwemeel 30%
600 g kamutmeel
200 g ongepelde quinoa
40 g meelversterker

40 g bereidingsmiddel harde luxe
80 g gist
1,8 l water
4 kg desem
130 g zout

BEREIDING

Meng tarwebloem, geplette tarwe, tarwemeel, kamutmeel, quinoa, meelversterker, bereidingsmiddel, gist en water.

Kneedtijd met spiraalkneder: 8 minuten met lage snelheid, voeg halverwege de kneding desem en zout toe, 2 minuten met hoge snelheid.

Geef een voorrijs van 2 uur.

Weeg stukken van 680 gram af en bol ze op.

Geef 15 minuten bolrijs.

Bol de broden herop en leg ze met de sluiting naar boven op uitgerold en ingeolied deeg in mandjes.

Geef een narijs van 1 uur.

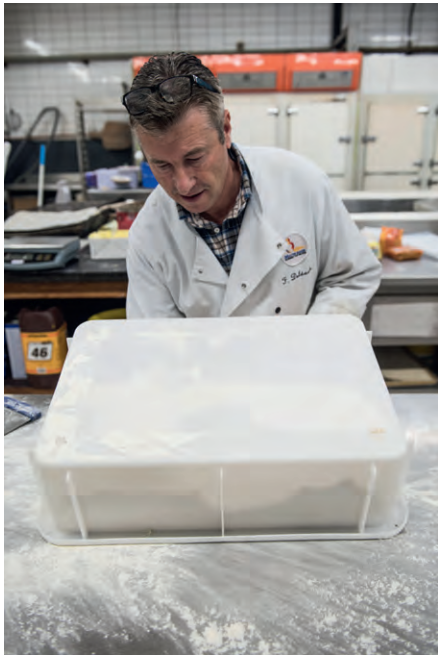
Draai de mandjes om en leg de broden op platen of inschiettafjes.

Stoom voor en oven in, bak de broden bij 230 °C gedurende 40 minuten.

weetje

Kamut is een oude graansoort, die wordt geprezen om zijn vermeende positieve gezondheidseigenschappen. Het bevat eiwitten die minder aanleiding zouden geven tot allergische reacties of intolerantie.







Pavé

RECEPT

10 kg bloem
6,7 l water
100 g gist

200 g zout
3 kg desem

BEREIDING

Meng bloem, water en gist 4 minuten in een spiraalkneder met lage snelheid.

Voeg zout en desem toe.

Kneed 5 minuten met hoge snelheid.

Verdeel het deeg over twee ingeoliede plastic bakken.

Laat gedurende 3 uur rijzen bij bakkerijtemperatuur (22 °C) of laat overnachten in de koelkast.

Draai het deeg om, snijd pavés en leg ze op inschiettaflijten.

Geef 30 minuten narijs.

Snijd de broden in en bak ze zonder stoom bij 230 °C.

De baktijd is afhankelijk van de grootte van de broden.

(Reken op 50 minuten bakken voor 1 kg deeg.)



DANKWOORD

Langs deze weg wil ik enkele mensen bijzonder bedanken.

Kris Vlegels, voor de toffe professionele samenwerking.

Molens Meneba Taelman, de hoofdsponsor.

Bakkerij Hanssens uit Deerlijk, voor het ter beschikking stellen van de infrastructuur.

De firma *Ranson*.

Collega *Geert Jonckheere*, voor de hulp en ondersteuning.

Roger van Damme van Het Gebaar, Antwerpen.

Stefanie Deblaere, voor de vlotte samenwerking.

COLOFON

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

TEKST *Frank Deldaele*

VOORWOORD *Roger van Damme*

FOTOGRAFIE *Kris Vlegels*

VORMGEVING *quod. voor de vorm. & Jacques*



Als u opmerkingen of vragen hebt,
dan kunt u contact opnemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2015

D/2015/45/318 – NUR 440

ISBN: 978-94-014-2401-1

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.
