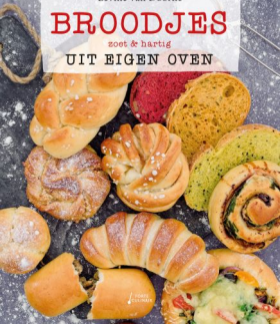


Levine van Doorne

BROODJES

zoet & hartig

UIT EIGEN OVEN





Inhoud

INLEIDING

9

INGREDIËNTEN

12

BAKBENODIGDHEDEN

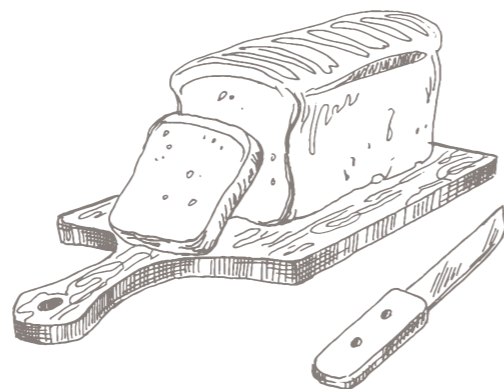
16

TIPS BIJ DE RECEPTEN

23

BROODDEEG VORMEN

32



ZOET

| | |
|--|----|
| Advocaatbroodjes | 38 |
| Appelfientjes | 41 |
| Bolletjes met nougatine | 42 |
| Briochebroodjes met chocolade en abrikozen | 44 |
| Broodjes met lemon curd en fruit | 47 |
| Chocoladebroodjes met noten, cranberry's en rozijnen | 48 |
| Chocoladekoffiebroodjes | 51 |
| Chocoladepuddingbroodjes | 52 |
| Cranberry-pistachebroodjes | 55 |

| | |
|--|----|
| Kaneelbroodjes | 59 |
| Kokos-ananasbroodjes | 63 |
| Krentenrozijnen- vijgenbollen | 66 |
| Kruidbroodjes | 69 |
| Noten-advocaatbroodjes | 72 |
| Oliebollen | 74 |
| Vlechtbroodjes met anijs | 79 |
| Vlechtbroodjes met sinaasappel | 83 |
| Zoete broodjes met citruszuiker en rozemarijn | 86 |
| Zoete wortelbroodjes | 90 |

HARTIG

| | |
|--|-----|
| Afbreekbroodjes met droge worst | 95 |
| Bieslookbroodjes met kruidenboter | 96 |
| Hartige broodtaartjes | 98 |
| Italiaanse gehaktbroodjes | 103 |
| Kaasbolletjes | 106 |
| Kaas-hambroodjes | 109 |
| Kruidenbroodjes met knoflook | 111 |
| Opgerolde broodjes met tapenade | 113 |
| Pistolets met basilicum, walnoten en kaas | 116 |
| Pistolets met spekjes en ui | 118 |
| Pistolets met zaadjes | 121 |
| Puntjes met Boursin | 122 |
| Uienkaasstokjes | 124 |
| Worstenbroodjes (maar dan anders) | 127 |

LUNCHBROODJES

| | |
|--------------------------|-----|
| Inleiding lunchbroodjes | 130 |
| Bietenbrood met walnoten | 132 |
| Ciabatta met olijven | 134 |
| Kurkumabrood met nigella | 138 |
| Paprika-peterseliebrood | 141 |
| Spinaziebrood met feta | 142 |
| Tomatenbrood met kaas | 144 |
| Uienbrood met mosterd | 147 |
| Wortelbrood 1 | 148 |
| Wortelbrood 2 | 150 |

REGISTER

152

LEVERANCIERS

155





INLEIDING



Iemand zei ooit eens tegen mij: 'Ik snap al dat gedoe van jou met brood niet. Zoveel soorten brood zijn er toch niet? Ik ken alleen wit en bruin brood en puntjes.' Voordat ik jaren geleden begon met het bakken van brood dacht ik daar ook niet zo over na. Ik kende het standaard assortiment van de bakker om de hoek en daar hield het mee op. Nu weet ik wel beter: de variaties zijn eindeloos. Dat maakt dat brood nooit gaat vervelen.

In dit boek staan 42 recepten voor zoete en hartige (verwen)broodjes in allerlei variaties. In het hoofdstuk Lunchbroodjes vind je recepten voor iets grotere broden, genoeg voor twee tot drie personen.

De werkwijze bij de recepten in dit boek is korter beschreven dan in mijn twee eerdere boeken *Brood uit eigen oven* en *Meer brood uit eigen oven*. Meer uitleg voor een goed resultaat is te vinden in het hoofdstuk Tips bij de recepten. Vergeet vooral niet dat hoofdstuk te lezen voordat je aan de slag gaat met één van de recepten.

De recepten zijn geschikt voor beginners en voor de gevorderde thuisbakker. Eén tip wil ik beginnende thuisbakkers alvast meegeven: oefening baart kunst. Breien, bier brouwen, kleding maken en autorijden (om maar een paar dingen te noemen) leer je tenslotte ook niet in 1 dag, en ook niet in 1 week.

Heel veel bakplezier!

Levine van Doorne

INGREDIËNTEN



Om goed brood te kunnen bakken heb je goede ingrediënten nodig. Allereerst heb je bloem of meel van goede kwaliteit en gist, zout en water nodig. Verder zijn de variaties oneindig, dat is ook het leuke aan brood bakken, je hoeft geen dag hetzelfde brood te eten! Hieronder staan de belangrijkste ingrediënten beschreven die in de recepten in dit boek gebruikt worden.

Tarwebloem

Tarwebloem is uitgezeefd volkorenmeel, het bestaat alleen uit het binnenste van de graankorrel. Bloem wordt gebruikt voor het maken van wit brood. Om goed brood te kunnen bakken heb je een sterke of straffe bloem nodig, dat wil zeggen bloem met een eiwitpercentage van rond de 12% of hoger én een goede eiwitkwaliteit. Tarwebloem gemaakt van harde tarwe heeft een hoger eiwitgehalte (en kan meer vocht opnemen) dan tarwebloem gemaakt van zachte tarwe. Hoe meer eiwit, hoe steviger het deeg wordt. Tarwebloem uit de supermarkt is meestal minder geschikt om brood mee te bakken. Het kan uiteraard wel, maar met sterkere bloem speciaal geschikt voor brood, krijg je een beter resultaat.

Volkorenmeel

Volkorenmeel wordt verkregen door de gehele tarwekorrel te vermalen. Dit meel wordt gebruikt voor volkorenbrood. Brood mag alleen 'volkoren' worden genoemd als het is gemaakt van 100% volkorenmeel. Volkorenbrood is altijd iets vaster van structuur dan wit brood omdat volkorenmeel minder eiwit/gluten bevat. Om volkorenbrood iets luchtiger te maken kun je glutenpoeder toevoegen.

Tip: In alle recepten in dit boek kan tarwebloem vervangen worden door speltbloem en kan volkorenmeel vervangen worden door speltmeel.

Semolina

In een aantal recepten in dit boek is semolina verwerkt: Semola di grano duro rimacinata. Semola betekent griesmeel, di grano duro betekent dat het van harde tarwe afkomstig is en rimancinata betekent opnieuw gemalen. Semolina is ook uitermate geschikt voor het maken van verse pasta. Het is heel fijne bloem en lichtgeel van kleur. Je kunt het mengen met tarwebloem of volkorenmeel maar je kunt ook brood bakken van alleen semolina.

Moutmeel

Mout heeft een positieve invloed op de korstkleur, de smaak en de malsheid van brood. Het zorgt er ook voor dat de gist voldoende suikers tot zijn beschikking heeft om koolzuurgas te maken. Het wordt gemaakt door gerstekorrels (of rogge- of tarwekorrels) te laten ontkiemen, ze vervolgens te drogen en te malen. Donkere mout wordt gemaakt door de ontkiemde korrels eerst te roosteren of te branden (zoals koffiebonen) en dan te malen. Moutmeel is te koop bij molens. Als je het niet kunt vinden dan kan het zonder verdere wijzigingen aan het recept weggelaten worden.

Nog steeds denken veel mensen dat hoe donkerder het brood, hoe gezonder het is. Helaas is dat niet waar. De donkere broden die bij bakkers en in de supermarkt te koop zijn (en die veel mensen lekker vinden), zijn gekleurd met donker moutmeel. Het hoofdbestanddeel is vaak tarwebloem of een mengsel van tarwebloem en andere graansoorten.

Broodverbeteraar

Het woord broodverbeteraar zal je, behalve hier, nergens in dit boek tegenkomen. Goed brood heeft het niet nodig! Mijn ambitie is niet om brood te bakken dat lijkt op wat er in de supermarkt en helaas ook bij sommige bakkers verkocht wordt, van die slappe boterhammen die na een week nog 'vers' lijken. Uitzonderingen maak ik voor vitamine C en moutmeel omdat dat 'natuurlijke' verbeteraars zijn.

Vitamine C

Vitamine C, ook bekend als E300 en ascorbinezuur, wordt soms door molens (net als licht moutmeel) al aan bloem of meel toegevoegd. Het dient om het deeg een betere 'stand' en meer volume te geven. Het is niet om het brood gezonder te maken, de vitamine verdwijnt tijdens het hele proces. Je kunt vitamine C zelf aan brooddeeg toevoegen door twee fijn gemaakte tabletjes van 50 mg per 500 gram bloem of meel door het deeg te mengen. Te veel vitamine C toevoegen heeft overigens weer een nadelig effect.

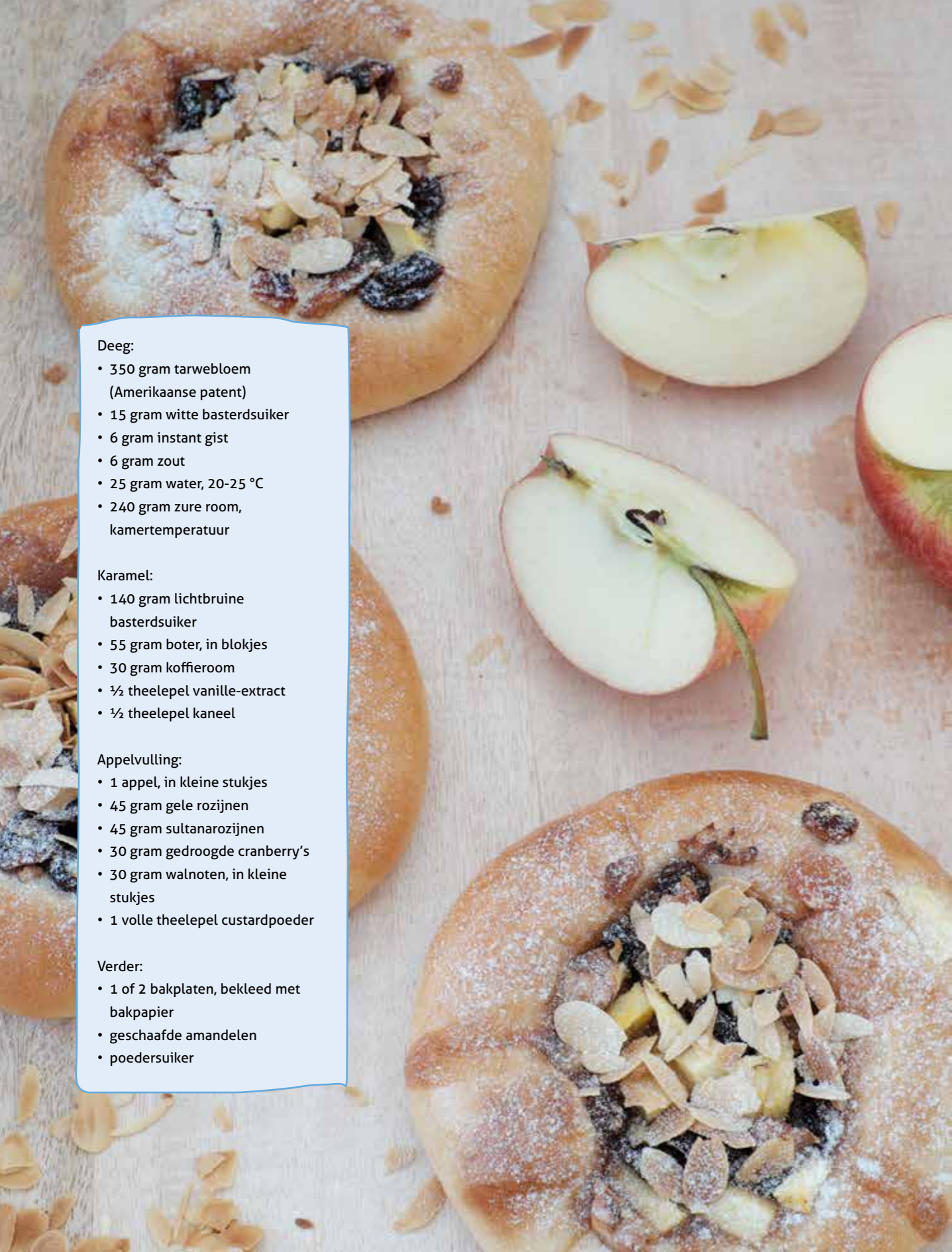
Water en ander vocht

Water is een belangrijk onderdeel van brood. Het maakt het brood mals en het is nodig om het glutennetwerk op te kunnen bouwen. Water is eigenlijk de beste broodverbeteraar! Hoe meer vocht er aan brooddeeg wordt toegevoegd, hoe kleveriger het zal aanvoelen en ook hoe meer vocht er aan brooddeeg wordt toegevoegd hoe luchtiger het uiteindelijke brood kan worden.

Water kan worden vervangen door (karne)melk, vruchtensap en ook bier. (Karne)melk maakt het kruim van het brood zachter. Je kunt ook melkpoeder + water in brooddeeg gebruiken. Gebruik bij voorkeur volle melkpoeder, magere melkpoeder geeft veel minder smaak aan het brood. Melk en ook vruchtensap heeft een ander soortelijk gewicht dan water. Als je brood met een knapperige korst wilt bakken, gebruik dan geen melk maar water.

Gist

In Nederland is gist in twee vormen goed verkrijgbaar: verse gist (voorverpakt in blokjes van 42 gram of per gram bij de bakker) en instant droge gist. Instant droge gist is in kleine zakjes verkrijgbaar (7 of 11 gram) bij de meeste supermarkten en in grotere verpakkingen (125 en 500 gram) van Bruggeman en Mauripan bij molens. Voordeel van instant gist is dat het veel langer houdbaar is dan verse gist. Bewaar instant gist in een luchtdicht afgesloten bakje in de koelkast. Verse gist moet ook in de koelkast bewaard worden. Instant gist hoeft niet eerst opgelost te worden in vocht, het kan direct aan de bloem of het meel worden toegevoegd. De verhouding tussen instant en verse gist is ongeveer 1:3 (7 gram droge gist = 21 gram verse gist). Met de hoeveelheid gist in een recept kun je spelen: hoe minder gist, hoe langer de rijstijden, hoe lekkerder het brood. Afhankelijk van het soort deeg is het gistpercentage 0,5 – 5% (instant gist). Gebruik niet te veel gist, dat kan namelijk 'overrij's' veroorzaken: het deeg rijst snel en stort vervolgens in. In brooddeeg met veel



Deeg:

- 350 gram tarwebloem (Amerikaanse patent)
- 15 gram witte basterdsuiker
- 6 gram instant gist
- 6 gram zout
- 25 gram water, 20-25 °C
- 240 gram zure room, kamertemperatuur

Karamel:

- 140 gram lichtbruine basterdsuiker
- 55 gram boter, in blokjes
- 30 gram koffieroom
- ½ theelepel vanille-extract
- ½ theelepel kaneel

Appelvulling:

- 1 appel, in kleine stukjes
- 45 gram gele rozijnen
- 45 gram sultanarozijnen
- 30 gram gedroogde cranberry's
- 30 gram walnoten, in kleine stukjes
- 1 volle theelepel custardpoeder

Verder:

- 1 of 2 bakplaten, bekleed met bakpapier
- geschaafde amandelen
- poedersuiker

Appelfientjes (9 stuks)

Deze broodjes hadden als werknaam 'Zoete pizza's met appel'. Tijdens een workshop liet ik ze proeven aan de deelnemers. Ze vonden Pizza absoluut de verkeerde naam en een aantal deelnemers ging in conclaaf om een andere naam te bedenken. En voilà: het appelfientje werd geboren.

Rozijnen wellen: Wel de rozijnen en de cranberry's 15 minuten in lauw water. Laat ze uitlekken en dep ze goed droog.

Karamel: Doe alle ingrediënten in een steelpannetje. Breng al roerend op laag vuur aan de kook. Laat het mengsel al roerend 1 minuut zachtjes doorkoken. Schenk de karamel op een bord en laat afkoelen.

Deeg in standmixer/spiraalkneder/broodbak-machine kneden: Doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom. Kneed in 10-15 minuten tot een soepel deeg. Schraap zo nodig de wand van de kom tussendoor met een deegschrapper schoon. Het deeg is goed geknead als je er een vliesje van kunt trekken.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in 60-75 minuten in volume verdubbelen.

Appelvulling: Meng de ingrediënten en zet apart tot gebruik. Doe dit niet te lang van tevoren.

Vormen: Verdeel het deeg in 9 gelijke stukjes (± 70 gram). Bol de stukjes deeg losjes op en laat ze afgedekt ± 15 minuten rusten. Rol de bolletjes deeg uit tot een rondje van 10-12 cm. Leg de deeggrondjes met enkele centimeters tussenruimte op de bakplaat. Maak het midden van het deeggrondje met je vingers iets dunner zodat er een klein randje ontstaat. Verdeel 1 eetlepel karamel over elk deeglapje, laat de rand vrij. Schep 2 eetlepels van het appelmengsel op de karamel en strooi er geschaafde amandelen over. Dek het deeg af.

Als de deeggrondjes niet op één bakplaat passen, verdeel ze dan over twee bakplaten en bak ze direct na elkaar.

2e rijs: 30-45 minuten op kamertemperatuur of tot het deeg bijna in volume verdubbeld is.

Oven voorverwarmen: 200 °C (boven-/onderwarmte).

Bakken: Bak de broodjes in ± 12 minuten goudbruin en gaar. Bestrooi ze voor het serveren met poedersuiker.



Vlechtbroodjes met anijs (10 stuks)

Vroeger kreeg ik bij mijn oma weleens warme melk met anijs. Ze maakte die melk met anijs-blokjes van De Ruijter. Onlangs ontdekte ik dat die anijssuiker nog steeds bestaat, alleen zijn het nu zakjes in plaats van blokjes. Niet alleen lekker in melk, maar ook in brood!

Deeg:

- 350 gram tarwebloem (Amerikaanse patent)
- 5 gram instant gist
- 6 gram zout
- 3-4 zakjes anijssuiker (De Ruijter)
- 5 gram vanille-extract
- 225 gram volle melk, 20-25 °C
- 50 gram zachte roomboter

Verder:

- 1 ei, losgeklopt
- greinsuiker/mini-parelsuiker
- bakplaat, bekleed met bakpapier



Deeg in standmixer/ spiraalkneder/broodbakmachine kneden: Doe alle ingrediënten voor het deeg **behalve de boter** in de kom en kneed in ± 6 minuten tot een deeg. Voeg dan de boter in klontjes toe (niet allemaal tegelijk) en kneed erdoor. Schraap zo nodig tussendoor de wand van de kom schoon. Totale kneedtijd: 10-15 minuten. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken.

1e rij: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in 60-75 minuten in volume verdubbelen.

Vormen: Verdeel het deeg in 10 gelijke stukjes (± 65 gram). Bol de stukjes deeg losjes op, dek de bolletjes af en laat ze ± 15 minuten rusten. Rol elk bolletje uit tot een lapje van 18 x 8 cm (1). Snijd het deeglapje met een deegsteker 2 x in (2). Vlecht de strengen vanaf de bovenkant (3). Knijp de strengen aan de onderkant samen en stop het uiteinde onder het deeg (4). Leg de vlechtjes met enkele centimeters tussenruimte op de bakplaat en dek ze af.

2e rij: ± 60 minuten op kamertemperatuur of tot het deeg bijna in volume verdubbeld is.

Oven voorverwarmen: 210 °C (boven-/onderwarmte).

Bakken: Bestrijk de vlechtjes met losgeklopt ei en bestrooi met suiker. Bak ze in 12-15 minuten goudbruin en gaar.





Kaas-hambroodjes (12 stuks)

Versgebakken het lekkerst! Tijdens het vormen gebruik ik een vlaaienroller om een mooi deegraster te maken. In plaats daarvan kan ook een pizzasnijder of deegwielje worden gebruikt. Spiek voor het vormen van deze broodjes bij de Kokos-ananas-broodjes.

Deeg in standmixer/spiraalkneder/broodbakmachine kneden:

Doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom. Knead in 10-15 minuten tot een soepel deeg. Het deeg is goed geknead als je er een vliesje van kunt trekken.

1e rij: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in \pm 60 minuten in volume verdubbelen.

Vormen: Verdeel het deeg in 12 gelijke stukjes (\pm 58 gram). Bol de stukjes deeg op, dek ze af en laat ze 20 minuten rusten.

Leg de plakjes ham op elkaar en snijd in repen van 2 x 8 cm.

Leg steeds een bolletje deeg met de onderkant naar boven op de werkplek. Rol uit tot een lapje van \pm 10 x 20 cm. Leg 4 reepjes ham op elkaar onderaan het deeglapje en leg daar 10-15 gram geraspte kaas en eventueel een reepje gorgonzola bovenop. Vouw het deeg om de vulling, druk de naad goed vast. Rol met de vlaaienroller over het lapje deeg boven de vulling. Rol vervolgens het deeg op en knijp de naad dicht. Leg de broodjes met de naad naar beneden op de bakplaat. Je kunt het deeg ook insnijden met een pizzasnijder of een deegwielje.

Tip: Als de broodjes niet op één bakplaat passen, verdeel ze dan over twee bakplaten en bak ze direct na elkaar.

2e rij: \pm 60 minuten op kamertemperatuur of tot het deeg bijna in volume verdubbeld is.

Oven voorverwarmen: 220 °C (boven-/onderwarmte).

Bakken: Bestrijk de broodjes dun met losgeklopt ei en bak ze in 12-15 minuten goudbruin en gaar.

Deeg:

- 400 gram tarwebloem (Amerikaanse patent)
- 6 gram instant gist
- 7 gram zout
- 40 gram zachte roomboter
- 260 gram volle melk, 20-25 °C

Vulling:

- 4 plakjes ham
- 120-180 gram geraspte gruyère
- 75 gram gorgonzola, in reepjes (optioneel)

Verder:

- vlaaienroller of pizzasnijder/deegwielje
- 1 of 2 bakplaten, bekleed met bakpapier
- 1 ei, losgeklopt



Bietenbrood met walnoten

(2 kleine broden)

Ik bak dit brood regelmatig en het is altijd een succes. In het deeg worden geen verse bieten verwerkt, maar bietenpoeder en bietensap. Het brood smaakt niet alsof je een bietje zit te eten, de bietensmaak is op de achtergrond aanwezig. Bietenpoeder is bij reformwinkels en online te koop en is ook lekker in een smoothie. Bietensap is in elke supermarkt verkrijgbaar.

Deeg:

- 350 gram tarwebloem (Franse bloem T65)
- 15 gram bietenpoeder
- 4 gram instant gist
- 6 gram zout
- 7 gram olijfolie
- 270-285 gram bietensap, 20-25 °C

Vulling:

- 90 gram walnoten

Verder:

- 2 kleine rijsmandjes*
- snijplank of pizzaschep
- pizza-/broodbaksteen (of bakplaat)
- braadslede of laag bakje

* In plaats van rijsmandjes kunnen ook kleine broodmandjes bekleed met stof of een theedoek worden gebruikt.

Rooster de walnoten in een op 180 °C voorverwarmde oven ± 8 minuten. Laat ze afkoelen en hak ze in stukjes.

Deeg in standmixer/spiraalkneder/broodbak-machine kneden: Doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom en kneed in 10-15 minuten tot een soepel en licht kleverig deeg. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken. Kneed aan het einde van de kneedtijd de walnoten door het deeg.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met olijfolie ingevette kom. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in 60-90 minuten in volume verdubbelen.

Vormen: Verdeel het deeg in twee gelijke stukken (± 365 gram). Bol de deegstukken losjes op en laat ze afgedekt ± 20 minuten rusten. Bol ze nog een keer op om er ronde broden (boules) van te maken of vorm er langwerpige broden (batards) van. Bestuif het deeg en de rijsmandjes met (rogge)bloem en leg het deeg met de naad naar boven in de rijsmandjes. Dek het deeg af.

2e rijs: 45-60 minuten op kamertemperatuur of totdat het deeg bijna in volume verdubbeld is.

Oven voorverwarmen: Verwarm de oven met daarin een pizza-/broodbaksteen 1 uur voor op 220 °C (boven-/onderwarmte). Verwarm een braadslede of laag hittebestendig bakje mee.

Bakken: Los het deeg voorzichtig uit de rijsmandjes op een met bakpapier beklede snijplank/pizzaschep. Snijd het deeg enkele keren in. Schuif het deeg met bakpapier op de steen. Giet ± 1 dl water in de verwarmde braadslede en sluit direct de ovendeur. Bak de broden 15 minuten, haal dan de braadslede uit de oven en verwijder het bakpapier. Verlaag als de korst al erg gekleurd is de temperatuur naar 200 °C en bak de broden in nog ± 15 minuten gaar en goudbruin.

Als je geen pizza-/broodbaksteen hebt dan kunnen de broden ook op een met bakpapier beklede bakplaat worden afgebakken.





'Levine's recepten lukken altijd.'



Met dit verrukkelijke derde boek van Levine van Doorne kun je nu ook de lekkerste broodjes in je eigen oven bakken. In dit boek vind je 42 recepten voor zoete en hartige broodjes in allerlei variaties: advocaatbroodjes, kaneelbroodjes, chocoladekoffiebroodjes, uienkaasstokjes, Italiaanse gehaktbroodjes, kruidenbroodjes met knoflook en nog veel meer heerlijks. In het hoofdstuk Lunchbroodjes staan recepten voor iets grotere broden, genoeg voor twee tot drie personen.

De werkwijze is net als bij Levine's eerste twee boeken weer uitermate helder stap voor stap beschreven. De recepten zijn geschikt voor beginnende en gevorderde thuisbakkers.



Levine van Doorne is bekend van de blog *Uit de keuken van Levine*. Ze geeft workshops en heeft een jarenlange ervaring in broodbakken. Eerder verschenen twee populaire boeken van haar hand.

ISBN 978-94-6250-211-6



9 789462 502116

www.forteculinair.nl