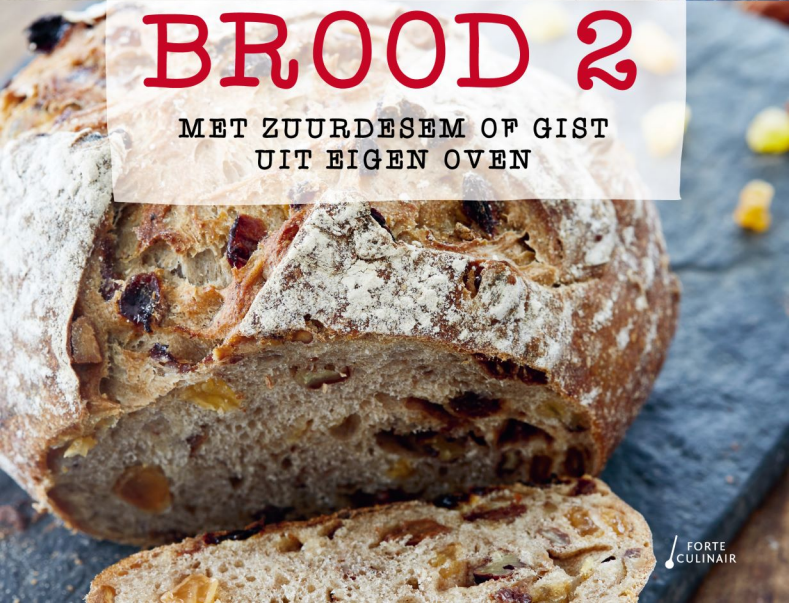




Levine van Doorne

BROOD 2

MET ZURDESEM OF GIST
UIT EIGEN OVEN



Levine van Doorne

BROOD 2

MET ZUURDESEM OF GIST
UIT EIGEN OVEN

Dit is een uitgave van
Forte Uitgevers BV
Postbus 684
3740 AP Baarn

Eindredactie: Mariëlle van der Goen, Hilversum
Fotografie: Simone van den Berg, Fresh Food Photos, Almere
Stap voor stap-fotografie: Ridder van Doorne, Rijswijk
Omslagontwerp: bij Barbara, Amsterdam
Opmaak binnenwerk: bij Barbara, Amsterdam
ISBN 978 94 6250 245 1
NUR 440

Herziene paperbackeditie, januari 2020

© 2016, 2020 Forte Uitgevers BV, Baarn, voor deze boekuitgave
Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen
in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige
wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier,
zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor meer informatie over de culinaire boeken van Forte Uitgevers: www.forteculinaire.nl

 FORTE
CULINAIR

Inhoud

INLEIDING

BROOD BAKKEN IS REKENEN: HOE KOMT EEN BROODRECEPT TOT STAND

TIPS VOOR BETER BROOD

HOOFDSTUK 1 BROOD MET GIST, MET GIST EN VOORDEEG EN MET DESEM

Pain Cordon - Brood met een koordje	7
Lichtbruin brood	9
Volkorenbrood	15
Lichtbruin brood met quinoa	21
Driegranenbrood met pitten	27
Brood met emmermeel	33
Semolinabrood met rozemarijn en rozijnen	35
Tarwe-/speltbrood met vijgen en anijszaad	39

Notenbrood	56
Brood met zaadjes	59
Levientjes	62
Chocoladebrood met cacao-nibs, amandelen en gedroogde kersen	65
Tarwe-eenkorenbroodjes	69
Krentenroggebrood	73
Tarwe-kamutbrood met noten	76
Bierbostelbrood	81
Bruin brood met zonnebloempitten en havervlokken	83
Brood met geroosterde havervlokken en zaadjes	87
Brood met 5-granenvlokken	91
Brood met Nigella- en sesamzaadjes	94
Brood met abrikozen en pistachenoten	99
Vlechtbrood	102
Afbakbroodjes	108
Tarwe-speltbrood met lijnzaad	113
Tarwe-boekweitwalnotenbrood	116

HOOFDSTUK 2 OVER DE GRENS

Stokbrood, epi en pistolets	120
Fougasse	121
Ciabatta	127
Ciabattabroodjes met kruiden	130
Focaccia	134
Bagels met rozijnen en cranberry's	138
Simit - Turkse bagels	141
Marokkaanse sinaasappelbroodjes	145
Pitabroodjes	149

HOOFDSTUK 3 VOOR DE LEKKERE TREK: ZOET EN HARTIG BROOD

ZOET	156
Appelvlaaitjes	157
Brioche met blauwe bessen en chocolade	161
Broodjes met hazelnoten en vijgen	165
Kokosbroodjes met witte chocolade en macadamia's	168

Kaneelbroodjes met geroosterde hazelnoten	171
Chocolade-sinaasappelbrood	175
Boter-honingbroodjes met pistache-/amandelpasta	177
Feestbrood met amandelspijs	180
HARTIG	
Broodjes met aardappel, zure room en chorizo	184
Gemarmerd kaas-tomatenbrood	187
Broodtaart met sjalotjes en gruyère	190
Kaasbroodjes	194
Bierbrood met ui en noten	197
Kaas-tomatenbrood	200
Pittig brood met srirachasaus, gember en bosuitjes	203

REGISTER 206

LEVERANCIERS 208



INLEIDING



Door het succes van mijn eerste boek *Brood uit eigen oven* kon een tweede deel natuurlijk niet uitblijven. Ik heb het afgelopen jaar met heel veel plezier en ook met vallen en weer opstaan aan dit boek

gewerkt. Op sommige momenten was de inspiratie ver te zoeken en op andere dagen was ik niet te stuiten en was ik aan het bakken, zat ik tot diep in de nacht te typen of was ik ingrediënten aan het klaarzetten voor de volgende bakdag.

Brood bakken is aan de ene kant een exacte wetenschap, maar aan de andere kant kan er heel veel. De variaties, zowel in receptuur als in bereidingswijzen, zijn eindeloos. Dat maakt brood bakken ook zo leuk. Ik bak vaak en veel en het gaat nooit vervelen. Iedere keer als de oven opengaat en er weer een mooi brood uitkomt, ben ik blij. En, misschien is het een schrale troost, ook bij mij mislukt er weleens iets.

De recepten in dit boek zijn onderverdeeld in drie hoofdstukken. In het eerste hoofdstuk staan 25 recepten die je op drie verschillende manieren kunt maken: als gistbrood, als brood met een voordeeg en als desembrood. In de twee andere hoofdstukken staan recepten van over de grens en voor het maken van brood en broodjes voor de lekkere trek. De recepten zijn heel divers. Stoere vloerbroden, zoete lekkernijen, stokbrood, broodjes, busbroden, hartige creaties en ga zo maar door. Voor ieder wat wils. Bij veel recepten zijn er ter verduidelijking stap-voor-stapfoto's opgenomen en zijn er ook nog variaties aangegeven.

Daarnaast geef ik tips voor het maken van beter brood, leg ik met behulp van de bakkersformule uit hoe een broodrecept tot stand komt en hoe je recepten kunt omrekenen en geef ik uitleg over het gebruik en het onderhouden van desem.

Bij alle recepten is de achterliggende bakkersformule aangegeven. Met deze formule kun je de recepten vergroten of verkleinen of aanpassen. Je kunt aan de hand van deze formule, voordat je ook maar iets hebt afgewogen of het deeg hebt gekneet, al zien wat voor deeg het gaat worden.

Graag wil ik hierbij een aantal mensen bedanken: de testers van de recepten en de proevers, mijn broer Ridder van Doorne die engelengeduld met mij had bij het maken van alle stap-voor-stapfoto's en mijn uitgever voor het vertrouwen dat ze in mij heeft. Last but not least wil ik ook mijn echtgenoot bedanken voor alle steun, peptalks, het narekenen van de recepten, het lezen van de teksten en vooral voor het accepteren van mijn afwezigheid (zowel figuurlijk als letterlijk) gedurende het schrijven van dit boek.

Ik wens jullie heel veel lees- en bakplezier met *Brood 2!*

Levine van Doorne

BROOD BAKKEN IS REKENEN: HOE KOMT EEN BROODRECEPT TOT STAND

Bij ieder recept in dit boek staat de achterliggende formule vermeld. Aan die formule kun je zien wat voor deeg en wat voor brood het uiteindelijk gaat worden. In *Brood uit eigen oven* ben ik al uitgebreid ingegaan op de bakkersformule. Omdat deze formule een heel handig hulpmiddel is en heel belangrijk is om een constante kwaliteit te krijgen, wil ik er ook in dit boek weer kort op ingaan en uitleggen hoe een recept tot stand komt.

Je kunt allerlei ingrediënten bij elkaar gooien en dan maar afwachten wat voor brood het wordt. De ene keer zal het een prachtig brood worden, maar het kan ook verkeerd uitpakken.

Een betere manier om een recept samen te stellen, is om alles uit te rekenen. Zo zorg je ervoor dat de ingrediënten met elkaar in verhouding zijn. Je weet al voordat je iets hebt afgewogen wat voor deeg en wat voor brood het wordt.

Recepten kunnen uitgerekend worden met behulp van de zogenaamde bakkersformule. Aan de hand van deze formule kun je precies zien hoe het recept is opgebouwd en kun je recepten controleren, vergroten of verkleinen of precies uitrekenen hoeveel je van ieder ingrediënt nodig hebt bij een vooraf bepaald gewicht aan deeg. *Voor de duidelijkheid*: er is niet één bakkersformule, ieder brood heeft zijn eigen formule.

De bakkersformule wordt uitgedrukt in procenten en alle ingrediënten worden afgewogen op een weegschaal. Het uitgangspunt is de totale hoeveelheid bloem en/of meel die in een recept gebruikt wordt. Deze hoeveelheid is altijd 100%. *Let op*: als er een voordeeg of dessem in een recept wordt gebruikt dan telt de hoeveelheid bloem en/of meel uit het voordeeg of de dessem mee in de 100%. Vanuit deze 100% ga je rekenen: alle andere ingrediënten in het deeg worden aangegeven als een percentage van die 100%.

Het enige percentage dat altijd vaststaat, is dus de totale hoeveelheid bloem/meel. De percentages van de overige ingrediënten kunnen variëren, afhankelijk van wat voor brood je wilt maken. Heel globaal is een eenvoudig broodrecept als volgt opgebouwd:

Bloem/meel: 100%
Droge gist: 0,5 – 5%
Zout: 1,5 – 2%
Vetstof: 3 – 5%
Vocht: 60 – 80%

Naast bovengenoemde ingrediënten kunnen er uiteraard nog allerlei andere ingrediënten aan het deeg worden toegevoegd, bijvoorbeeld suiker of andere zoetmakers, zaden en pitten, vlokken, noten, gedroogd fruit en ga zo maar door. Deze ingrediënten kunnen weer gevolgen hebben voor bijvoorbeeld het percentage gist of vocht.

Je moet voordat je een recept kunt uitrekenen uiteraard wel weten wat de verschillende ingrediënten doen in een deeg.

Gist zorgt ervoor dat het deeg gaat rijzen. Het percentage gist staat niet vast, je kunt ermee spelen en het is ook afhankelijk van de overige ingrediënten. Minder gist betekent langere rijstijden en daardoor krijgt het brood meer smaak. Je kunt dus hetzelfde brood bakken met bijvoorbeeld 4 gram gist, maar ook met 7 gram gist. Als er veel vetstof, suiker en/of vulling in het deeg wordt verwerkt, moet je meer gist gebruiken. Een klein beetje suiker helpt de gist om aan het werk te gaan, veel suiker hindert de gist weer.

Zout zorgt voor smaak, een betere korstkleur, het houdt het brood langer vers en, heel belangrijk, het versterkt de glutenstrengen. Brood zonder of met heel weinig zout brokkelt bij het snijden en het brood wordt sneller oud.

TIPS VOOR BETER BROOD

Om maar meteen met de deur in huis te vallen, hierbij de belangrijkste tip: Het deeg is altijd leidend. Je kunt aan het deeg zien en voelen wanneer het klaar is voor de volgende stap.

De grootte van de broden in dit boek zijn afgestemd op een standaardmaat inbouwoven. Op een pizza-/broodbaksteen van 30 x 40 cm of een standaardmaat bakplaat passen twee broden tegelijk. Let op: twee ronde broden (boules) naast elkaar is meestal wat krap, ze rijzen en bakken dan aan elkaar vast. Een rond en een langwerpige brood (batard) of twee batards past wel.

Alle recepten kunnen gehalveerd of verdubbeld (of meer) worden. Rijstijden en baktijden blijven gelijk. Met behulp van de bakkersformule die bij ieder recept is vermeld, kunnen de broden naar een ander formaat omgerekend worden. Uitleg daarover vind je terug in het hoofdstuk 'Brood bakken is rekenen: hoe komt een broodrecept tot stand'. De baktijden kunnen dan anders worden.

In de recepten voor de vloerbroden wordt een rijsmantje gebruikt waar het deeg na het vormen in rijst. Als je geen rijsmantje hebt, kun je in plaats daarvan het deeg laten rijzen in een vergiet of in een broodmandje met daarin een goed bebloemde theedoek. Er zijn ook broodmandjes te koop waar al een stuk stof in zit. Ook deze kun je gebruiken. Bebloem de stof voordat je het eveneens bebloemde deeg erin legt. Door bloem in het rijsmantje te strooien of de doek te bebloemen wordt voorkomen dat het deeg aan het rijsmantje of de doek blijft plakken.

Tarwebloem kan in alle recepten vervangen worden door speltbloem en volkorenmeel kan vervangen worden door speltmeel.

Tip: spelt is kwetsbaarder dan tarwe, de kneedtijd moet verkort worden.

Gebruik bloem en meel geschikt om brood mee te bakken en met een voldoende hoog eiwitgehalte. De eiwitten in de bloem of het meel vormen tijdens het kneden glutenstrengen. Voor het beste resultaat kun je beter geen bloem of meel uit de supermarkt gebruiken. Goede broodbloem en goed broodmeel is te koop bij onder andere molens en ook online te bestellen. Niet iedere bloem en meel is hetzelfde, de ene soort kan meer water opnemen dan de andere. Het kan dus voorkomen dat je minder of juist meer vocht kunt gebruiken dan vermeld staat in een recept. Probeer een aantal soorten om zo te bepalen welke je het prettigst vindt werken.

In een aantal recepten wordt een *autolyse* toegepast. Je mengt in enkele minuten alleen de bloem en/of het meel met het water en, als je dat gebruikt, het voordeeg of de levain (desem). Ook zaadjes en pitten mogen al toegevoegd worden. Na het mengen dek je het mengsel af en laat het minstens 20 minuten rusten. Als dat beter uitkomt, kun je het ook gerust een uur of zelfs nog langer laten staan. Tijdens deze rustperiode kan het vocht goed worden opgenomen en beginnen de glutenstrengen zich al te vormen. De uiteindelijke kneedtijd kan verkort worden, de kruim van het brood wordt meer open en het brood krijgt meer volume. Na de autolyse worden pas gist, zout en overige ingrediënten toegevoegd en wordt het deeg gekneet.

Tip: je kunt bij alle degen een autolyse toepassen.

In een aantal recepten wordt een deel van het vocht tijdens het begin van de kneedtijd achtergehouden en pas tegen het einde toegevoegd. Dit wordt *bijwassen* of *dubbele hydratatie* genoemd. De glutenstrengen zijn dan al voor het grootste gedeelte gevormd en kunnen het extra vocht goed opnemen en vasthouden. Op deze manier kun je meer vocht in het deeg gebruiken.

Door meer vocht blijft het brood langer vers en krijg je een meer open structuur, ofwel een luchtiger brood.

Alle degen kunnen of direct na het kneden of direct na het vormen in de koelkast bewaard worden. Op deze manier kun je brood bakken beter in je schema inpassen als je het druk hebt. Let erop dat het deeg en de koelkast niet te warm zijn. Gebruik koud water in het deeg en zet de koelkast op 5 °C of lager. Je kunt ook nog de hoeveelheid gist met ongeveer een derde verminderen. Als het deeg of de koelkast te warm is en er wordt veel gist gebruikt zal het deeg te lang rijzen met overrijs als gevolg. Overrezen deeg zakt in en als dat na de laatste rijs gebeurt, eindig je met een baksteen in plaats van een luchtig brood. Meer uitleg over deeg in de koelkast bewaren, kun je terugvinden in mijn eerste boek *Brood uit eigen oven*.

Kneed- en ook rijstijden zijn nooit precies aan te geven. Hoelang het duurt voordat het deeg goed gekneet is, hangt af van de manier waarop je kneedt (gebruik je een machine of kneed je met de hand?). De ene machine doet het beter en sneller dan een andere machine en een ervaren handkneder heeft het deeg sneller gekneet dan iemand die nog maar pas begint met brood bakken. Een goed gekneet deeg zal een hoger en luchtiger brood opleveren. Zie als voorbeeld onderstaande foto.



Beide broden zijn van hetzelfde deeg gemaakt en hebben hetzelfde gewicht. Het linker brood is (te) kort gekneet (het is eerder uit de machine gehaald) en heeft daardoor minder volume en is minder luchtig dan het rechter brood.

Als je deeg maakt voor meerdere broden per keer en/of vaak brood bakt, is het aan te bevelen om een spiraalkneder aan te schaffen en geen standmixer (ook wel een planetaire mixer genoemd) te gebruiken. Spiraalkneders zijn speciaal voor brooddeeg en kneden beter dan de meeste standmixers. In de kleinste spiraalkneder kun je 4 – 5 kilo deeg in één keer kneden, maar ook deeg voor maar één brood van minimaal 500 gram bloem of meel. Een standmixer is eigenlijk meer bedoeld voor patisserie.

Het met de hand kneden van deeg is best een klus. Een rondje sportschool is er bij wijze van spreken niks bij. Een beetje aaien over en knippen in het deeg is niet voldoende, je moet echt aan de slag. Meng de ingrediënten in een kom tot het vocht is opgenomen en zodra het een samenhangend geheel wordt, stort je het mengsel op de werkplek. Duw het deeg met de muus van je hand van je af en sla het weer terug over zichzelf. Draai het deeg een kwartslag en herhaal het uitduwen en terugslaan totdat het deeg goed gekneet is. Het deeg zal in het begin kleverig aanvoelen, bedwing de neiging om bloem of meel toe te voegen. Het deeg wordt tijdens het kneden (zodra de glutenstrengen zich gaan vormen) minder plakkerig. Deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken: vet je handen in met een beetje zonnebloem- of olijfolie en neem een stukje van het deeg af (formaat golfbal). Trek het deeg al ronddraaiend voorzichtig uit tot een vliesje (denk aan kauwgom).



Deeg mag overigens best plakkerig zijn. Het ligt er ook aan wat voor brood je wilt gaan bakken. Wil je een luchtig brood bakken met van die mooie grote gaten (denk aan ciabatta) dan moet je meer vocht in het deeg gebruiken. De luchtigheid van een brood komt mede door het gebruik van meer vocht, niet door het gebruik van meer gist of desem.

Rijstijden zijn afhankelijk van de gebruikte hoeveelheid gist of desem, de temperatuur van het deeg na het kneden en de omgevingstemperatuur. De tijden die ik in mijn recepten geef zijn gebaseerd op een deegtemperatuur van 25 – 27 °C en het laten rijzen van het deeg op kamertemperatuur (20 – 22 °C). Is het deeg kouder of is de omgevingstemperatuur lager dan zal het deeg er langer over doen totdat het goed is gerezen. En andersom: is het deeg warmer en/of de omgevingstemperatuur hoger dan zal het deeg sneller rijzen.

Bij deeg waarin desem als rijsmiddel wordt gebruikt, speelt er nog een andere factor mee, namelijk hoe actief de desem is. Ververs desem altijd voordat je ermee gaat bakken en gebruik de desem voordat hij in gaat zakken. Hoe langer je wacht hoe minder krachtig de desem wordt.

ALLE STAPPEN IN HET HELE BROODBAKPROCES ZIJN EVEN BELANGRIJK!

Afwegen

Weeg alle ingrediënten af op een digitale weegschaal. Weeg ook het vocht en de kleine hoeveelheden zoals zout en gist. Voor de kleine hoeveelheden kun je het beste een weegschaal gebruiken die per 0,1 gram kan afwegen, bijvoorbeeld een lepelweegschaal.

Kneden

Het doel van het kneden is het ontwikkelen van een glutennetwerk. Als deeg niet goed gekneet is, zal het minder goed rijzen en zal het eindresultaat een compacter brood zijn. Deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken.

Bij desemdeeg hoef je echter nog geen perfect vliesje te kunnen trekken. Desemdeeg heeft langere rijstijden en als je het deeg tijdens die lange rijstijd een paar keer uitrekt en over zichzelf terugvouwt (stretch & fold-techniek) dan

ontwikkelen de glutenstrengen zich verder. Je kunt dit uitrekken en vouwen in de kom doen waarin het deeg rijst of op de werkplek.



1^e rijs

Brooddeeg moet minimaal twee keer rijzen. Je hoeft niet allerlei capriolen uit te halen, deeg kan op kamertemperatuur rijzen. Het deeg is goed gerezen als het in volume verdubbeld is en als je er met een vinger in prikt en het gat zichtbaar blijft. Als het deeg nog niet voldoende is gerezen, zal het net geprikte gat weer sluiten.

Doorslaan

Doorslaan is niet anders dan de lucht uit het gerezen deeg duwen. Ga het deeg niet nog een keer kneden! Stort het deeg uit de kom en duw met je handen de lucht eruit. Het is echt niet meer dan een paar seconden werk.

Voorvormen en rust

Het vormen van deeg gaat in twee stappen: bol het deeg na het doorslaan losjes op en laat het afgedekt ± 20 minuten rusten. Tijdens deze rust ontspannen de glutenstrengen zich weer en is het makkelijker om het deeg zijn definitieve vorm te geven.

HOOFDSTUK 1

BROOD MET GIST, MET GIST EN VOORDEEG EN MET DESEM

De 25 recepten in dit hoofdstuk kunnen op drie manieren gemaakt worden. Aan jou de keuze.

- Met gist
- Met gist en een voordeeg
- Met desem

Er is nog een vierde manier, maar die heb ik niet in de schema's opgenomen. Je kunt namelijk aan het desemdeeg ook nog een klein beetje gist toevoegen (0,1 – 0,5% ten opzichte van de totale hoeveelheid bloem/meel). Een brood met desem en gist wordt ook wel een hybride brood genoemd. Door ook een klein beetje gist toe te voegen worden de rijstijden korter en het brood zal milder van smaak zijn dan wanneer er alleen desem als rijsmiddel in het deeg wordt gebruikt.

Rekenvoorbeeld: in een recept wordt 200 gram desem met een hydratatie (vochtgehalte) van 100% gebruikt en 500 gram bloem. 100% hydratatie betekent dat de desem bestaat uit evenveel bloem of meel en water. De totale hoeveelheid bloem in het recept is dus 500 gram + 100 gram uit de desem = 600 gram bloem. Als je 0,5% gist wil toevoegen dan voeg je 3 gram gist aan het deeg toe.

Je kunt van ieder gistbrood een brood met een voordeeg of een desembrood maken en andersom. Het is een kwestie van rekenen. Het voordeel van het gebruik van voordeeg of desem is dat het brood meer smaak krijgt en het blijft langer vers. Een nadeel kan zijn dat je het wel van tevoren moet plannen. Het voordeeg moet je een aantal uren van tevoren maken of je ververst de desem een aantal uren van tevoren.

Er is geen vaste regel hoeveel voordeeg of desem er gebruikt kan worden in een deeg. Dat kan variëren van 10 tot 50% of zelfs nog meer. Het omrekenen van een deeg met gist naar een deeg met een voordeeg en gist is heel eenvoudig. Je neemt een deel van de bloem of het meel en een deel van het water af van de totale hoeveelheden. Daar voeg je een klein beetje gist aan toe en je mengt of kneedt dat. Bij een pâte fermentée wordt er ook nog zout aan het deeg toegevoegd. De gist en het zout worden ook in mindering gebracht op de totale hoeveelheden. Als je met een voordeeg werkt, kan er iets minder gist gebruikt worden in het totale deeg dan in een rechttoe rechtaan gistbrood. Bij desemdeeg werkt het bijna hetzelfde. Je neemt een

deel van de bloem of het meel en een deel van het water af van de totale hoeveelheden en je voegt daar een kleine hoeveelheid desem aan toe. Dat meng of kneed je kort door elkaar. Om het een beetje ingewikkelder te maken: de bloem en het water uit de desem tellen mee in de totale hoeveelheid bloem of meel en water. Aan een desem wordt nooit gist en zout toegevoegd.

Gistbrood

De broden met gist kun je op één dag maken, ze zijn in ongeveer 4 uur klaar.

Brood met voordeeg

Als je een brood met een voordeeg wilt gaan bakken, begin je de avond ervoor (of 's ochtends als je later op de dag gaat bakken) met het maken van het voordeeg. Dit voordeeg laat je vervolgens een aantal uren fermenteren en voeg je later aan de rest van de ingrediënten toe. In dit boek worden in de recepten verschillende soorten voordeeg gebruikt: poolish, biga, pâte fermentée en een sponge. Een uitgebreide uitleg over de verschillende soorten voordeeg is terug te vinden in mijn eerste boek *Brood uit eigen oven*.

Desembrood

Als je een desembrood wilt gaan bakken, begin je net als het brood met een voordeeg ook de avond ervoor (of 's ochtends als je later op de dag gaat bakken). Voordat je met desem kunt bakken, moet de desem eerst ververst worden anders is hij niet krachtig genoeg om als rijsmiddel gebruikt te worden.

Alle recepten in dit hoofdstuk gaan uit van een desem op basis van tarwebloem met een hydratatie van 100% en maken gebruik van een levain. Een levain is niets anders dan een ververde desem, alleen maak je precies de juiste hoeveelheid voor het recept: je neemt de aangegeven hoeveelheid desem uit je voorraadpotje en vult dat aan met water en bloem, 8 – 12 uur later kun je de levain gebruiken.



Lichtbruin brood (1 brood)

Dit is een perfect brood voor wie niet houdt van brood met allerlei pitten en zaden. Je kunt het afbakken als vloerbrood of in een broodbakblik bakken.

GISTDEEG	DEEG MET VOORDEEG EN GIST	DESEMDEEG
	Polish	Levain
	<ul style="list-style-type: none"> • 125 gram tarwebloem • 100 gram volkorenmeel • 25 gram rogge-meel • 250 gram water, 20 °C • 0,2 gram droge gist 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 gram tarwedeseem, 100% hydratatie • 115 gram tarwebloem • 100 gram volkorenmeel • 25 gram rogge-meel • 240 gram water, 20 °C
Deeg	Deeg	Deeg
<ul style="list-style-type: none"> • 300 gram tarwebloem • 150 gram volkorenmeel • 50 gram rogge-meel • 9 gram zout • 335 gram water, 20 – 25 °C • 5 gram droge gist 	<ul style="list-style-type: none"> • de polish • 175 gram tarwebloem • 50 gram volkorenmeel • 25 gram rogge-meel • 9 gram zout • 85 gram water, 20 – 25 °C • 3,3 gram droge gist 	<ul style="list-style-type: none"> • de levain • 175 gram tarwebloem • 50 gram volkorenmeel • 25 gram rogge-meel • 9 gram zout • 85 gram water, 20 – 25 °C

Verder:

- zonnebloemolie om handen, kom en werkplek mee in te vetten
- rijspankje, bestrooid met (rogge)bloem of een bakblik (± 23 x 12,5 cm), ingevet
- pizza-/broodbaksteen of bakplaat
- pizzaschep, bekleed met bakpapier
- braadstede of laag bakblik

Polish en levain: Meng de ingrediënten in een kom. Dek de kom af en laat het mengsel 8 – 12 uur op kamertemperatuur staan. Gebruik de polish of de levain voordat hij weer in gaat zakken.

Deeg in een standmixer kneden: Doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom en kneed met de kneedhaak tot een soepel en licht kleverig deeg. Kneed het deeg met gist en het deeg met de polish totdat je er een vliesje van kunt trekken, 10 – 15 minuten kneden. Van het deeg met de desem hoeft je nog geen perfect vliesje te kunnen trekken, 8 – 10 minuten kneden.

Deeg in een broodmachine kneden: Doe alle ingrediënten voor het deeg in de bak en kneed tot een soepel en licht kleverig deeg. Kneed het deeg met gist en het deeg met de polish totdat je er een vliesje van kunt trekken, 10 – 15 minuten kneden. Van het deeg met de desem hoeft je nog geen perfect vliesje te kunnen trekken, 8 – 10 minuten kneden.

Deeg met de hand kneden: Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en roer tot alles goed gemengd is. Stort het deeg op de werkplek en kneed het tot een soepel en licht kleverig deeg. Weersta de neiging om

HOOFDSTUK 2 OVER DE GRENS

Stokbrood, epi en pistolets

Je maakt met dit deeg niet alleen heerlijk stokbrood, maar je kunt het ook gebruiken voor het bakken van epi's en pistolets. Een epi is een stokbrood dat is ingeknipt, er ontstaat dan (met een beetje fantasie) een korenaar. De zo ontstane broodjes kun je na het bakken afbreken.

Stokbrood: 3 stuks van ± 375 gram
Ficelle (dunne stokbroden):
6 stuks van ± 185 gram
Pistolets: 12 stuks van ± 90 gram
Epi: 3 stuks van ± 375 gram
Mini-epi: 5 stuks van ± 225 gram
Ronde epi: 5 stuks van ± 225 gram
Ronde mini-epi: 10 stuks van
± 110 gram

Voor dit deeg gebruik ik altijd Franse bloem T65. De korst wordt lekker knapperig en het kruim lekker zacht.

***Tip:** Gebruik tijdens de 2e rijs een snijplank die ongeveer even groot is als de pizza-/broodbaksteen en laat daar het stokbrooddeeg op rijzen. Je kunt het deeg dan na de 2e rijs in één beweging op de steen schuiven.*

Stokbrood heeft een luchtig kruim met onregelmatige 'gaten'. Dit komt voor een groot deel door het gebruik van meer water in het deeg. De kunst is om verder tijdens het vormen zo veel mogelijk lucht in het deeg te houden. Ga dus voorzichtig te werk.

DEEG MET VOORDEEG EN GIST	DESEMDEEG
Polish	Levain
<ul style="list-style-type: none">• 150 gram tarwebloem• 150 gram water, 20 °C• 0,2 gram droge gist	<ul style="list-style-type: none">• 30 gram tarwedeseem, 100% hydratatie• 150 gram tarwebloem• 150 gram water, 20 °C
Deeg	Deeg
<ul style="list-style-type: none">• de polish• 490 gram tarwebloem• 25 gram roggebloem• 300 gram water, 20 – 25 °C• 12 gram zout• 4 gram droge gist	<ul style="list-style-type: none">• de levain• 475 gram tarwebloem• 25 gram roggebloem• 285 gram water, 20 – 25 °C• 12 gram zout

Verder:

- olijfolie om handen en kom mee in te vetten
- (rogge)bloem
- pizza-/broodbaksteen of bakplaat
- pizzaschep of snijplank bekleed met bakpapier
- braadslede of laag bakblik

Polish en levain: Meng de ingrediënten in een kom. Dek de kom af en laat het mengsel 8 – 12 uur op kamertemperatuur staan. Gebruik de polish of de levain voordat hij weer in gaat zakken.

Deeg in een standmixer kneden: Doe polish of levain, tarwebloem, roggebloem en water in de kom en kneed in ± 3 minuten tot een ruw deeg. Dek de kom af en laat het mengsel ± 30 minuten staan (autolyse). Voeg zout en gist toe (gist vervalt bij het desemdeeg) en kneed tot een soepel deeg, het blijft kleverig. Het deeg is goed als je er een vliesje van kunt trekken, 10 – 15 minuten kneden.



1^e rijs en vouwen: Doe het deeg met behulp van een deegschrapper in een licht met olijfolie ingevette kom. Vouw met een deegschrapper of met natgemaakte handen de zijkanten van het deeg naar het midden zodat er een bal ontstaat. Draai het deeg om. Nu is de buitenkant van het deeg met een beetje olie bedekt. Dek de kom af met ingevet plasticfolie of een douchemuts en laat het deeg op kamertemperatuur 30 minuten rusten. Vouw dan het deeg 10 keer met de klok mee: trek steeds de zijkant van het deeg omhoog en vouw naar het midden. Draai het deeg om zodat de naden onderop liggen. Herhaal het vouwen na nog eens 30 minuten. Laat het deeg nog \pm 30 minuten rijzen of totdat het in volume verdubbeld is. Het deeg is goed als je er met een vinger in prikt en het gat zichtbaar blijft. Het desemdeeg heeft iets langere tijd nodig.

Vormen: Strooi een beetje bloem op de bovenkant van het deeg en stort het deeg met de bebloemde kant naar beneden op een licht met bloem bestrooide werkplek. Verdeel het deeg met een deegsteker in het gewenste aantal gelijke stukken en bol de stukken deeg losjes op. Laat de deegstukken \pm 20 minuten afgedekt rusten.

PISTOLETS

Methode 1:

1. Leg een bolletje deeg op de werkplek (1) en draai het om zodat de onderkant boven komt te liggen (2).
2. Druk het bolletje met je hand iets platter (3). Maak het lapje niet te groot, anders krijg je een lang dun broodje.
3. Leg je vingers van je linkerhand onder het deeg en je duim op het deeg (4).
4. Duw je duim naar achteren in het deeg, vouw tegelijkertijd met je vingers het deeg over je duim en duw met je vingers van je rechterhand het naadje vast (5 en 6). Trek steeds je duim uit het deeg anders blijft hij vastplakken. Ga zo door totdat je aan het einde van het deegstukje bent (7 en 8).
5. Begin nu weer aan de rechterkant van het deeg, leg je vingers onder het deeg en je duim op het vouwnaadje (9) en herhaal stap 4. Ga door totdat je het hele lapje deeg is opgerold (10, 11, 12, 13). Draai het deegstukje zodat de naad boven komt te liggen en knijp zo nodig de naad verder dicht (14).
6. Draai het deegstukje om, de naad ligt nu onder, en rol het deeg nog wat verder uit. Druk daarbij alleen op de uiteinden van het deeg, het midden moet bol blijven (15 en 16).



HOOFDSTUK 3
VOOR DE
LEKKERE TREK:
ZOET EN HARTIG
BROOD

Appelvlaaitjes (8 stuks)

Deeg:

- 240 gram tarwebloem
- 40 gram maïzena
- 5 gram droge gist
- 4,5 gram zout
- 15 gram suiker
- 30 gram zachte ongezoeten roomboter
- 125 gram koffieroom, 20 – 25 °C
- 50 gram ei, kamertemperatuur
- 10 gram oranjebloesemwater

VERDER:

- zonnebloemolie om handen, kom en werkplek mee in te vetten
- appelvulling, zie recept hieronder
- bakplaat, bekleed met bakpapier
- ± 20 gram gesmolten boter om de broodjes na het bakken mee te bestrijken
- poedersuiker om de broodjes mee te bestrooien

Appelvulling:

- 180 gram water + 60 gram water
- sap van een ½ citroen
- 3 stevige appels (geen moesappels)
- 85 gram blauwe rozijnen
- 25 gram maïzena
- 75 – 100 gram rietsuiker (naar smaak)
- 3 gram/1 theelepel kaneel
- 0,5 gram/¼ theelepel gemberpoeder
- 0,5 gram/¼ theelepel kardamompoeder
- 4 gram/1 theelepel vanille-extract
- 1 gram zout

Deze appelvlaaitjes zijn om je vingers bij op te eten! In het deeg is maïzena verwerkt, dit zorgt voor een kortere 'afbeet'.

Deze broodjes laten zich perfect invriezen. Handig om in voorraad te hebben voor onverwachte visite. Je kunt ze snel in de magnetron ontdooien en ze voor het serveren in enkele minuten weer warm maken in een op 180 °C voorverwarmde oven.

Maak eerst de appelvulling: Doe 180 gram water en het citroensap in een schaal. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in kleine stukjes. Doe de appelstukjes direct in het citroenwater, dit voorkomt dat de appelstukjes bruin worden. Spoel de rozijnen in een zeef onder de kraan af en doe ze bij de appels.

Roer in een pan met dikke bodem de resterende 60 gram water en de maïzena met een garde door elkaar totdat er een glad mengsel ontstaat (nog niet verwarmen!). Voeg rietsuiker, kaneel, gemberpoeder, kardamompoeder, vanille-extract en zout toe en roer door elkaar. Breng het mengsel al roerend aan de kook en laat ± 1 minuut zachtjes koken totdat de suiker is opgelost. Voeg het appelmengsel toe (inclusief citroenwater). Breng het geheel weer aan de kook, zet het vuur laag en laat de appelstukjes in ± 15 minuten zachter worden en het vocht indikken. Schep de appelvulling in een schaal en laat afkoelen voor gebruik. Tijdens het afkoelen wordt het mengsel nog iets dikker. De appelvulling kan enkele dagen in de koelkast bewaard worden.



Deeg in een standmixer kneden: Doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom en kneed met de kneedhaak in 10 – 15 minuten tot een soepel deeg. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken.

Deeg in een broodbakmachine kneden: Doe alle ingrediënten voor het deeg in de bak en kneed alles in 10 – 15 minuten tot een soepel deeg. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken.

Deeg met de hand kneden: Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en roer door elkaar tot alles goed gemengd is. Stort het deeg op de werkplek en kneed het in ± 20 minuten tot een soepel deeg. Weersta de neiging om bloem toe te voegen, het deeg wordt tijdens het kneden vanzelf minder plakkerig. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken.

1^e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 keer draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af met ingevet plasticfolie of een douchemuts en laat het deeg op kamertemperatuur in 60 – 75 minuten in volume verdubbelen. Het deeg is goed als je er met een vinger in prikt en het gat zichtbaar blijft.

De formule (alleen van het deeg) is als volgt:

Tarwebloem	85,7%
Maïzena	14,3%
Droge gist	1,8%
Zout	1,6%
Suiker	5,4%
Roomboter	10,7%
Koffieroom	44,6%
Ei	17,9%
Oranjesbloesemwater	3,6%

