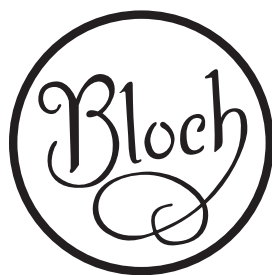


WERELD  
BAKBOEK



STEFAN ELIAS

# WERELD BAKBOEK



HET BESTE GEBAK  
VAN GENT TOT NEW YORK

KANNIBAAL







# INHOUD

---

## VOORWOORD, p. 8

## KEUKENHULP, p. 10

- BASISBENODIGDHEDEN, p. 12
- BAKKERIJWEETJES, p. 14
- INGREDIËNTENWEETJES, p. 15
- PATISSERIEWEETJES, p. 18
- GOUDEN BAKTIPS, p. 21

## BASISRECEPTEN, p. 22

### BRIOCHES, p. 30

- BRIOCHE TOURBILLON  
MET CHOCOLADE, p. 32
- PAASHAZEN, p. 34
- PETS DE SŒURS, p. 36
- ANIJSKROLLEN, p. 38
- ANPAN, p. 39
- DENNENBOOMPJES NATUUR, p. 40
- APRILVISJES, p. 42
- HOT CROSS BUNS, p. 44
- CHURROS, p. 45
- FRANZBRÖTCHEN, p. 46
- BOMBOLINI, p. 48
- GOGOSI, p. 49
- BOSTOCK, p. 50
- BRIOCHES DU NORD OF COQUILLES, p. 52
- BRIOCHETTE ALSACIENNE, p. 55
- BRIOCHETTE NOISETTE, p. 55
- BRIOCHETTE GANACHE, p. 56
- BRIOCHETTE CHOCOLADE, p. 57
- BRIOCHETTE MACADAMIA, p. 58
- BRIOCHETTE NOEUD SUCRÉE, p. 59

- BRIOCHETTE MAYETTE, p. 60
- BRIOCHETTE SPECULOOS, p. 61
- KANELBULLAR, p. 64
- MANALAS OF MANNELE, p. 66
- LANGE SUISSEN, p. 68
- KRACHEL, p. 70
- LUSSEKATTER OF LUSSEBOLLEN, p. 71
- SEMLA, p. 72
- SKOLEBOLLE, p. 74
- MAKOTCH, p. 76
- MALINIANKI, p. 77
- VALENTIJSBRIOCHES, p. 78
- ZEEUWSE BOLUSSEN, p. 80

### VIENNOISERIE DANOISE OF DANISH PASTRY, p. 82

- CRUFFIN MARBRÉ, p. 84
- ESCARGOTS, p. 86
- ABRICOTINE DANOISE, p. 88
- AMANDELCROISSANT, p. 90
- TEBIRKES, p. 92
- TRIANGLES, p. 93
- ARAD, p. 94
- RUGELACH, p. 96
- BOULE ALSACIENNE, p. 98
- CERISE DANOISE, p. 100
- CRONUTS, p. 102
- CHOCOLATINE, p. 104
- GENTSE BOLUSSEN, p. 105
- DANOISE, p. 106
- GRENOBLETTEN, p. 108
- EXPOSITION, p. 110
- LUNETTEN, p. 112
- KOUIGN AMANN, p. 113

- MAPLE-PECANNOTENKOEK, p. 114
- CINNAMON ROLLS NEW YORK STYLE, p. 116
- ORANAIS, p. 118
- POCHE CRÈME, p. 120
- SACRISTAIN  
MET CHOCOLADE, p. 122
- HUIT À LA CRÈME, p. 124
- PUDDING- OF CRÈMEKOEKEN, p. 125
- HAMANTASCHEN, p. 126
- SUISSE BLOCH, p. 128
- PATTE D'OURS, p. 130
- STREUSELKUCHEN, p. 131
- RONDELET CRÈME, p. 132
- SKILLINGSBOLLER, p. 134

### ZOETE BRODEN, p. 136

- AÇMA, p. 138
- BRIOCHE BOULDOUK, p. 140
- BRIOCHE PARISIENNE, p. 142
- BREMER KLABEN, p. 144
- CHINOIS, p. 146
- BRIOCHE À L'ORANGE, p. 148
- LA MOUNA, p. 152
- COURONNE DES ROIS, p. 153
- HEFEZOPF, p. 154
- CHALLAH, p. 156
- FRYSKE SÛKERBÔLE, p. 158
- BRIOCHE DE NANTERRE, p. 160
- BRIOCHESTERREN MET STREUSEL, p. 161
- BABKALLAH, p. 162
- CHOCOLADEBROOD EN KRAMIEK, p. 164
- KULICH, p. 168
- ESTONIAN KRINGEL  
(ESTLANDSE PRETZEL), p. 170

- STOL, p. 172
- WINTERBOLLEN  
(VARIANT VAN DE STOL), p. 173
- GUGELHUPF MET ROZIJNEN, p. 176
- PAIN VIENNOIS, p. 178
- KANELSTANG, p. 180
- MUNGBONENBROOD, p. 182
- SHOKUPAN, p. 184
- ZWIEBACK, p. 185
- SOBORO-PPANG, p. 186
- LANGHOPF, p. 188
- SOLSKINNSKRINGLE, p. 189
- SPAANSE BRIOCHE  
(LES ENSAÏMADAS), p. 192
- LE PASCĂ, p. 194
- JOUSTER POF, p. 196

## TAARTEN EN GEBAK, p. 198

- CHIFFONCAKE  
MET CITROENFROSTING, p. 200
- TARTA DE SANTIAGO  
OF PARADIJSTAART, p. 202
- BROWNIE, p. 204
- CHEESECAKE MET BOSBESSEN, p. 206
- TARTE TROPÉZIENNE, p. 208
- APFEL SCHALET, p. 212
- BIENENSTICH, p. 214
- JAPANSE CHEESECAKE, p. 216
- WEDDING CAKE, p. 217
- DUNDEE CAKE, p. 218
- GÂTEAU DE GÊNES, p. 220
- OUDE HOLLANDSE APPELTAART, p. 222
- DACQUOISE VAN NOTEN, p. 224
- APFELSTRUDEL, p. 225

- LINZERTAART, p. 226
- GÂTEAU LANCIER, p. 228
- TARTE AUX MYRTILLES OF  
BLAUWEBOSBESSENTAART, p. 230
- SACHERTAART, p. 232
- TARTE ALSACIENNE, p. 234
- SAINT HONORÉ, p. 236
- PECANNOTENTAART, p. 238
- TARTE TATIN, p. 240
- TIROLER NUSSKUCHEN, p. 242
- VACHERIN, p. 244
- TARTE MAISON, p. 245
- DATE NUT, p. 248

## HARTIG GEBAK, p. 250

- CHICAGO DEEP DISH PIZZA, p. 252
  - PIZZA BOLOGNESE, p. 253
  - PIZZA ORIËNTAL, p. 253
  - PIZZA AUBERGINE, p. 254
  - PIZZA CHAMPIGNON, p. 254
  - PIZZA MOZZARELLA, p. 254
  - PIZZA PASTRAMI, p. 254
  - PIZZA KIP CURRY, p. 254
  - PIZZA KIP CREOOL, p. 254
- BRITISH PIE, p. 256
  - BRITISH PIE MET  
GARNALEN- OF GEROOKTE  
ZALMSNIPPERSVULLING, p. 257
  - BRITISH PIE MET  
CHAMPIGNONVULLING, p. 257
  - BRITISH PIE MET KREEFTVULLING, p. 257
- PINWHEELS, p. 258
  - PINWHEELS MET KAAS  
EN ZWARTE OLIJVEN, p. 260

- PINWHEELS MET SPINAZIE  
EN GEITENKAAS, p. 260
- PINWHEELS DRIE KAZEN, p. 261
- PINWHEELS MET PESTO,  
RICOTTA EN PARMEZAANSE KAAS, p. 261
- PINWHEELS MET KAAS  
EN GEROOKT SPEK, p. 261
- TARTE MAROILLES, p. 262
- PIROSHKI EN BUREKAS, p. 264
  - PIROSHKI, p. 264
  - BUREKAS, p. 264
  - PIROSHKI OF BUREKAS MET GEBAKKEN  
GEHAKT, UI EN KRUIDEN, p. 265
  - PIROSHKI OF BUREKAS MET SPINAZIE  
EN GEITENKAAS, p. 265
- QUICHE, p. 266
  - QUICHE WORTEL EN KIP, p. 267
  - QUICHE LORRAINE, p. 267
  - QUICHE SPINAZIE KABELJAUW, p. 267
  - QUICHE PREI HAM CHAMPIGNON, p. 268
  - QUICHE ZALM BROCCOLI, p. 268
  - QUICHE AARDAPPEL HAM, p. 268
- MANAKISH, p. 270
  - MANAKICH MOZZARELLA MET  
ZONGEDROOGDE TOMATEN, p. 271
  - MANAKISH ZA'ATAR, p. 271
  - MANAKISH MOZZARELLA EN SPEK, p. 271

## COLOFON, p. 272



# VOORWOORD

---

## GEDEELDE VREUGDE

Als je een bakboek maakt, moet je vooral iets delen waar je goed in bent. In dit *Wereldbakboek* zijn dat mijn ervaringen van de laatste twintig jaar als bakker. Met als hoogtepunt: viennoiseries. Die leerde ik perfectioneren tijdens mijn jaren als chef bij Pâtisserie Alsacienne Bloch, een instituut in Gent, en tevens de referentie op het vlak van nostalgisch gebak. Maar naast die heerlijke zoetigheden voorzien we hier ook ruim plaats voor hartige recepten. Dit is in bakkerstermen immers een echt 'luxebakboek'.

Na de sluiting van bakkerij Bloch had ik het geluk de wereld te kunnen rondreizen om workshops te geven. We maakten viennoiseries, brioches en gebak. Ik genoot ervan om mensen te zien glunderen wanneer ze al dat lekkers opaten dat we gemaakt hadden. Mensen staan soms zo versteld van hun eigen kunnen. En als bakker heb je de luxe dat je weinig grondstoffen nodig hebt om toch iets ontzettend lekkers op tafel te toveren. Misschien wel het belangrijkste wat je daarbij nodig hebt, is geduld. Daarin zit immers vaak het geheim van de smaak.

In al die landen die ik bezocht, liep ik natuurlijk ook langs bij de lokale bakkerijen. Om te zien wat hun specialiteit is op vlak van zoet en hartig. Globaal genomen zijn het vaak dezelfde recepten die terugkomen, op basis van bloem, suiker, boter, eieren. En toch weten ze er op veel plaatsen hun eigen draai aan te geven, het recept iets aan te passen zodat het toch hun eigen product wordt.

Tegenwoordig geef ik veel workshops in Gent en omstreken. En telkens weer word ik er blij van om mensen met een brede, fiere lach naar huis te zien terugkeren, hun tas gevuld met al wat ze zelf hebben gemaakt.

Leidraad en lesmateriaal bij die workshops zijn mijn bakboeken. Nadat het *Belgisch Bakboek* verscheen in 2016, ben ik beginnen te werken aan deze nieuwe publicatie. Drie jaar lang was het een leerzame ontdekkingsstocht. En we mogen fier zijn op het resultaat, zoals een bakker die voldaan is wanneer zijn product perfect uit de oven komt. Ik wil dan ook iedereen die meegewerkt heeft aan dit boek van harte bedanken.



STEFAN ELIAS





# KEUKENHULP

# BASISBENODIGDHEDEN

---

## DE OVEN

Alle modellen ovens, op gas of elektriciteit (hete lucht, combinatieovens), kunnen gebruikt worden.

De oven moet behoorlijk verwarmd zijn om een regelmatig baksel te bekomen. Om aanbranden te vermijden mag de taart niet in aanraking komen met de onderste ovenplaat. Ze wordt ervan gescheiden door toevoeging van één of twee tussenplaten, die op hun beurt onderling door een luchtlaag van elkaar verwijderd blijven.

Wanneer je een oven gebruikt waar de warmte op een of andere manier niet rond het baksel geleid wordt, dan is het aan te raden eerst een vuurvaste steen goed te verwarmen, die in de oven te leggen en het baksel daarop te zetten. Wanneer is de steen voldoende warm? Strooi een weinig bloem op de steen. Als de bloem verbrandt, dan is de steen te warm. Blijft de bloem wit, dan moet je de steen verder verwarmen.

De juist ingestelde oventemperatuur is net zo belangrijk als het precies opvolgen van de recepten. Wanneer je een oven-thermometer aanschaft, kun je precies zien wanneer je oven op de juiste temperatuur is. Het best noteer je bij welke stand je oven op welke temperatuur is.

### Heteluchtoven

Een heteluchtoven verdeelt de warmte gelijkmatig door de hele ovenruimte, waardoor hij ideaal is om in te bakken. De lucht wordt in een warmtewisselaar verhit en met een ventilator in de oven geblazen. De temperatuur kan in de meest gevallen wat lager gezet worden.

### Conventionele oven

Een conventionele oven heeft elektrische weerstanden boven en/of onder die hun warmte afgeven aan de ovenruimte. De weerstanden leveren een statische stralingswarmte. Hierdoor is er een langere opwarmingstijd nodig. Omdat warme lucht stijgt, krijgen we een spontane luchtcirculatie oftewel natuurlijke convectie. Hierdoor is de warmte ongelijkmatig verdeeld, onder in de ovenruimte is het minder warm dan boven. Daarom is het belangrijk dat het voedsel op het juiste niveau wordt geplaatst. In de meeste ovens vindt men dan ook een viertal mogelijke niveaus, die elk geschikt zijn voor een welbepaald soort bereiding. Op conventionele ovens vindt men vaak volgende kookfuncties terug: conventionele of boven- en onderwarmte, en grill onder warmte.

### Gasoven

Gasovens gebruiken meestal geen indeling in graden, maar een aantal standen om de temperatuurinstelling te regelen. Bij veel ovens komen de standen overeen met de volgende temperaturen (uitgaande van een gasoven met 8 standen):

stand	temperatuur
1	140°C
2	160°C
3	180°C
4	200°C
5	220°C
6	240°C
7	260°C
8	280°C

### Multifunctionele ovens

Naast de conventionele wandverwarming bevatten die nog andere manieren om gerechten te bereiden:

Hete lucht, grill: de oven bevat een grillelement dat een gerecht een krokant korstje geeft, ideaal om te gratineren of te braden.

Stoom: met een stoomoven blijven kleur, smaak en structuur van gerechten optimaal behouden.

Magnetron: ideaal voor snelle opwarming, zoals warme melk voor in de koffie of een flesje voor de baby.

Uiteraard kunnen de bovenstaande functies op verschillende manieren gecombineerd worden. De meer geavanceerde ovens beschikken over automatische kookprogramma's, waarbij de oven zelf de best passende instellingen voor een gerecht gebruikt.



## KEUKENGERIEF

Moet je absoluut bij de hand hebben: plastic deegschrapper, schaar, klein scherp mes, stalen klopper, buigzaam spatelmes met roestvrijstalen blad, instrijkborstel, houten spatel, puntzeef, rubberen pannenlikker, digitale weegschaal, pollepel, spuitzak, spuitmonden, houten deegrol, poedersuikerstrooier, set gekartelde en niet-gekartelde uitsteekvormpjes, maatbeker, fijnmazige zeef, taartrooster, pannenkoekenpan, steelpan.

De juiste **bakvorm** is uiteraard van het allergrootste belang. Het materiaal waarvan bakvormen worden gemaakt, is mede bepalend voor een goed resultaat. Bij het kopen van de bakvormen moet je ook rekening houden met de oven waarin gebakken wordt.

Voor directe warmteafgifte is een vertind bakblik goed geschikt. Voor de elektrische ovens zijn er betere alternatieven.

Vormen in aluminium geleiden warmte heel goed. Deze vormen zijn geschikt voor alle soorten ovens.

De donkere, zwartgelakte vormen nemen veel hitte op en geven die ook direct weer af aan het beslag. Ze zijn daarom ideaal voor elektrische en hetafvoersystemen. Bij gebruik in een gasoven met een lagere temperatuur is het aan te raden ze op een hogere plek in de oven te plaatsen.

Tegenwoordig vind je meer en meer vormen met een antiaanbaklaag. Die van Tefal worden beschouwd als de beste. De dikkere wand slaat de hitte beter op, wat ook een besparing van energie betekent. Het gebak kan gemakkelijk uit deze vormen worden gestort.

Blikken vormen laat je de eerste keer het best leeg ongeveer een half uurtje op baktemperatuur verhitten. Zo komt na het bakken het deeg beter uit de vorm. Het is ook belangrijk dat de blikken vormen op een rooster onder in de oven geschoven worden, opdat de hitte van onderaan het beslag eerst bereikt en het gebak zo gelijkmatig uitbakt.

Tot de basisuitrusting behoren een vijftal bakvormen, namelijk bakplaten, broodbakblikken, taartvormen of ringen, ovenschalen en blikjes voor klein gebak zoals tarteletten. Daarnaast zijn er de klassieke bakblikvormen zoals de tulband, de cakevormen en de springvormen. Als je maar één bakplaat ter beschikking hebt maar je hebt er meerdere nodig, werk dan met bakpapier. Bakpapier kun je namelijk goed verschuiven van het werkblad op de bakplaat.

Het schoonmaken van de vormen doe je het best door ze onmiddellijk na het bakken onder te dompelen in koud water en even te laten weken. Probeer hardnekkige bakresten nooit met een scherp voorwerp uit de vorm te verwijderen, om krassen tegen te gaan.

De grootste hulp in de keuken is misschien wel de **standknedder**. Die bespaart veel moeizame en tijdrovende arbeid bij het bakken. Het best gebruik je een standknedder met een beschermkap om morsen en spatten te voorkomen. Tot de basisuitrusting van de kneder behoren een mengkom, een klopper, een vlinder en een kneedhaak.









# PATISSERIEWEETJES

---

**Alkali** is de volksnaam voor ammoniumbicarbonaat. Dit is een sterk bakpoeder met de geur van ammonium, waardoor je er veel minder van moet gebruiken dan bakpoeder zoals natriumbicarbonaat. Dus als er ‘een mespuntje’ staat in een recept is dat dus echt weinig.

**‘À la nappe’** betekent beslag al roerend of kloppend opwarmen tot 80 à 85°C. Op die temperatuur zullen de eidooiers binden. Je kunt de juiste temperatuur van het beslag op de volgende manier controleren: steek een houten spatel in het beslag en haal hem er onmiddellijk uit. Trek op het blad van de spatel met je vinger een streep. Draai de spatel schuin. Wanneer de streep op het blad blijft staan, heeft het mengsel de juiste temperatuur en dikte bereikt. Je kunt ook even op de spatel blazen. Bij het blazen moeten zich kringetjes vormen die op een roos lijken.

**Bakpoeder** dat je koopt in zakjes in de winkel, is over het algemeen een mengeling van verschillende bakpoeders (natriumbicarbonaat, natriumpyrofosfaat enzovoorts) met wat zetmeel.

**Blind bakken** is een techniek om een taartbodem zonder vulling te bakken. Bekleed de vorm met het deeg, prik met een vork enkele gaatjes waardoor er lucht kan ontsnappen en de bodem vlak blijft. Bekleed de bodem met bakpapier of zilverpapier met daarop rauwe peulvruchten, zodat de rand niet kan inzakken.

**Boter crèmeren:** de boter zacht maken, niet smelten.

**Eidooiers** klonteren wanneer zij in contact komen met suiker of zout. Klop daarom steeds de dooiers met de suiker of het zout tot een homogeen beslag.

**Eiwit stijfkloppen** doe je in een propere, vetvrije kom. Spoel daarvoor eerst je kom met koud water en droog die met keukenpapier. Zie ook dat er geen sporen zijn van eigeel. Wanneer tijdens het kloppen aan de rand van de kom vlokken verschijnen, voeg dan een weinig suiker toe. Zo zal het eiwit gladder stijfkloppen en minder korrelig zijn.

**Fondantsuiker** op lichaamstemperatuur brengen doe je door al roerend de massa te verwarmen op een klein vuurtje en af en toe eens met de zijkant van je wijsvinger te voelen tot de suikermassa even warm aanvoelt als jouw lichaamstemperatuur.

**Kloppen van een beslag:** leg bij het kloppen van een beslag een vochtige doek onder de mengkom. Zo kan de kom niet wegglijden.

**Maskeren:** een taart zijdelings en bovenaan gelijkmatig met crème bestrijken.

**Marsepein uitrollen:** kneed de marsepein even voor je hem gaat uitrollen, dan is hij wat zachter.

Wanneer je de marsepein uitrolt, strooi dan eerst wat bloedsuiker op een propere werktafel om kleven te voorkomen. Je kunt je marsepein ook uitrollen tussen bakpapier of plastic, dan hoef je geen poedersuiker te gebruiken en behoud je meer de kleur van de marsepein (zonder een beetje poedersuiker erop).

**Melk koken:** als je melk kookt, wil de pan onderaan weleens aanbranden. Dat kun je vermijden door de pan eerst met koud water te spoelen en zo zonder af te drogen met melk te vullen en op het vuur te zetten.

**Mixer:** investeer in een goede mixer die tientallen jaren meegaat.

**Prikken** van het deeg wordt gedaan om de stoom die vrijkomt tijdens het bakken te laten ontsnappen. Prik je het deeg niet dan zullen er blaasjes ontstaan.

**Room opkloppen** met de mixer: als je de room opklopt met de mixer, klop hem dan op tot hij niet vloeibaar meer is. Klop daarna verder met de hand. Zo heb je meer controle en ga je de room niet te ver kloppen (tot boter).

**Spuitzak vullen:** je plaatst een spuitzak in een beker van 1 liter en je plooit de randen erover. Nu heb je twee handen vrij, één om de kom vast te houden en één om de kom met een rubberen pannelikker leeg te maken en de spuitzak te vullen.

**Stukjes:** de gemakkelijkste manier om amandelstukje, walnotenstukjes, hazelnootstukjes en dergelijke te verkrijgen is door ze in een plastic te doen en stuk te rollen met een deegrol.

**Tremperen** betekent het gebak royaal besprenkelen met een suikersiroop, om het sappiger te maken en/of de smaak te verhogen. Dit doe je het best met een borsteltje.

**Tempereren:** door chocolade te temperen wordt de aanwezige cacaoboter in een stabiele kristalvorm gebracht. Die garandeert de hardheid, de krimpkracht en de glans van het afgekoelde eindproduct. Je doet het zo: laat een deel van de gesmolten chocoladebrij afkoelen van 50°C tot 18°C. Dat doe je door een deel van de chocolade op een koude propere werktafel te gieten en met een paletmes herhaaldelijk open te wrijven tot de chocolade is afgekoeld tot 18°C. Je voegt de chocolademassa opnieuw bij de warmere chocolade, waardoor die zal afkoelen tot 30°C. Daarna heeft de chocolademassa een vaste, homogene structuur met goede smelteigenschappen en een mooie glans. De ideale temperatuur van de chocolade voelt iets kouder aan dan je lichaamstemperatuur. Wil je weten of de chocolade goed getempereerd is, strijk dan een beetje chocolade op een velletje boterpapier. Is de chocolade na enkele minuten opgesteven en glanzend, dan is de chocolade op punt.

**Taartvormen:** 4 personen = 20 cm diameter, 6 personen = 22 cm diameter, 8 personen = 24 cm diameter, enzovoorts. Met een taartsjabloon maak je van een eenvoudige taart een echte eyecatcher.

**Temperatuur van suikersiroop,** 117°C à 120°C, meten zonder thermometer: als je geen suikerthermometer hebt, zet je een pot koud water naast het vuur. Als de kokende suiker belletjes begint te maken, wacht je tot de die groter worden en over elkaar gaan liggen. Steek je wijsvinger in het koude water en steek dan het tipje ervan heel kort in de kokende siroop en onmiddellijk terug in het koude water. Als je dit heel snel doet, zul je je niet verbranden. Van het beetje suiker dat aan je vinger blijft hangen, moet je een bolletje kunnen rollen tussen duim en wijsvinger (dit noemt men in patisserietermen *le gros boule*.)





## GOUDEN BAKTIPS

---

Er gaat niets boven zelfgemaakte koffiekoeken, brood, zoet en hartig gebak. Steeds zijn er wel een aantal basisregels die helpen bij een goed resultaat, zoals een goede voorbereiding en de juiste oventemperatuur.

**Lees het recept** altijd helemaal door voor je begint. Zo ben je goed voorbereid.

Een weegschaal is onmisbaar. **Weeg eerst alle ingrediënten af** volgens het recept. Weeg ook steeds het vocht af. Een liter melk weegt namelijk meer dan een liter water. Zorg dat de bloem niet te koud is. Bewaar de bloem daarom enige tijd op voorhand op kamertemperatuur.

**Verwarm de oven altijd voor tot de aangegeven temperatuur.** Alle recepten in dit boek zijn gebakken in een conventionele oven. Dat is een standaardoven met elektrische weerstanden boven- en/of onderaan die hun warmte afgeven aan de ovenruimte. Bak je in een heteluchtoven, zet dan de temperatuur 20°C lager. Bij een gasoven wordt de warmte weergegeven in standen. Stand 3 is bijvoorbeeld 180°C, stand 5 is 220°C. Controleer tijdens het bakken het gebak regelmatig om verrassingen te voorkomen. Gebruik steeds een wekker.

Ook komt het vaak voor dat de oven achterin warmer is dan voorin. Om ervoor te zorgen dat jouw baksel mooi gelijkmatig bruin wordt, kun je dat het beste halverwege de tijd draaien.

Koop een oventhermometer. Ze kosten niet veel en maken je bakervaring een stuk fijner. Een heel groot deel van het bakresultaat hangt namelijk af van de oventemperatuur. Vind je het deeg niet bruin genoeg, laat het dan gewoon nog even staan. Is het juist al eerder bruin, haal het er gewoon uit.

**Koop goede bakvormen.** Ook als beginner is het belangrijk om goede bakvormen te kopen. Hoe donkerder de kleur van het metaal, hoe beter de warmtegeleiding en hoe beter je bakresultaat.

Bakken is een goede oefening in geduld. **Respecteer daarom de rusttijden en de baktijd.** Die zijn noodzakelijk om een goede korst te krijgen en een goede smaak.

**Vul je vormen zoals het in het recept staat.** De vuistregel is tot 2/3 vullen. Laat je niet verleiden om meer te vullen want je riskeert dat de bakvorm zal overlopen.

**Neem brood onmiddellijk na het bakken uit de vorm en plaats het op een rooster.** Anders gaat het zweten, verliest het zijn krokantheid en zal het daardoor ook minder lang houdbaar zijn. Vochtige bakvormen gaan ook roesten.

Als cake of taart uit de oven komen, is het best ze even af te laten koelen. Doordat het gebak nog warm en zacht is, breekt het sneller bij het uit de vorm halen. Laat daarom het gebak een aantal minuten in de vorm uitdampen en laat het vervolgens op een rooster, uit de vorm, verder afkoelen.

Zorg ervoor dat **het deeg tijdens het rijzen altijd is afgedekt** om verkorsting te voorkomen. Hetzij onder plastic of een handdoek.

Wanneer je een bakvorm moet bekleden met bakpapier, **knip dan het bakpapier netjes op maat.** Een lange strook voor de zijkanten een rondje voor de bodem. Vet eerst je vorm in, dan blijft het bakpapier op zijn plaats. Knip de bovenkant af als het papier te lang is. Verfrommel het bakpapier niet in de vorm, want dan krijg je geen mooi resultaat.

Alle recepten in dit boek zijn **op basis van verse gist.** Werk je met instantgist (in poedervorm), gebruik dan de helft van de aangegeven hoeveelheid. Werk je met vloeibare gist, voeg dan de helft meer toe.

Wanneer je een deeg met gist maakt, koop je het best bloem waar ascorbinezuur of vitamine C (E300) aan toegevoegd is. Dat moet dan ook vermeld staan op de zak. Deze bloem is namelijk van groot belang voor de werking en het volume bij bijvoorbeeld brood.

Voor cake, biscuit en koekjes koop je het best bloem zonder deze additieven. We spreken dan van patisseriebloem.





# BRIOCHE TOURBILLON MET CHOCOLADE

Een *tourbillon* is een ‘werveling’, wat verwijst naar de gedraaide vorm van deze brioche, maar misschien ook naar de steeds wisselende smaken en texturen die daarmee samengaan. In de horlogerie is een tourbillon een vernuftig mechanisme. En dat geldt ook voor dit baksel, waarvoor enige handigheid en precisie vereist zijn.

## VOOR 20 STUKS

- 1 KG BASISDEEG BRIOCHE  
(ZIE BASISRECEPTEN)
- 300 G CHOCOLADEPASTA  
(ZIE BASISRECEPTEN)
- 1 LOSGEKLOPT EI

1. Bekleed de bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor tot 225°C.
2. Maak het basisdeeg en rol het met de deegrol op een licht bebloemde werktafel in een rechthoek van 25 bij 60 cm.
3. Smeer de chocoladepasta over  $\frac{2}{3}$  in de lengte van het deeg. Plooi het deel zonder chocolade dicht over de helft van het andere deel, en plooi de andere kant met de chocolade erbovenop. Druk het deeg goed aan. Zorg dat er geen chocolade meer zichtbaar is. Plaats het deeg 30 minuten in de koelkast.
4. Geef het deeg een toer van drie. Dit doe je als volgt: rol het koude deeg weer uit tot een lap van 25 bij 60 cm. Leg het in de lengte op de werktafel. Vouw het deeg in drie: een derde van links naar rechts en daarna de andere zijde erbovenop.
5. Laat het deeg weer 30 minuten opstijven in de koelkast voor je het verder verwerkt.
6. Rol daarna het deeg uit in een rechthoek van 30 bij 70 cm, 3 mm dik. Strijk de volledige lap in met een beetje water.
7. Rol (bovenaan beginnend) langzaam het deeg stevig op. Snijd de rol in 20 porties van 3,5 cm. Draai ze om, leg ze in muffinvormpjes (5 cm hoog en 8 cm diameter) en laat ze een uurtje narijzen
8. Strijk de brioche tourbillon in met het losgeklopte ei en bak 12 tot 14 minuten op 225°C.



#### VOOR VIER STUKS

- 1 KG BASISDEEG BRIOCHE (ZIE BASISRECEPTEN)
- 4 LICHTGEKOOKTE EIENEN
- 12 ROZIJNEN
- 1 LOSGEKLOPT EI

# PAASHAZEN

Hij heeft zo zoetjesaan de klokken van Rome uit onze regionen verdrongen, en kondigt de lente aan: daar is de paashaas! Met een eitje natuurlijk.

1. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor tot 220°C.
2. Maak het basisdeeg en laat het 30 minuten rusten.
3. Weeg voor 1 haas 3 porties van 50 g af (oren, hoofd en poten) en 1 van 100 g (buik). Maak iedere portie rond. Leg ze in de volgorde oren, hoofd, buik en poten dicht bij elkaar op de bakplaat. Herhaal dit voor nog 3 hazen.
4. Knip het bolletje voor de poten diep in en plooi de stukjes volledig open.

- Knip in het hoofd twee ogen en een muiltje en duw in elk gaatje een rozijn. Knip het bolletje voor de oren ook diep in en rek ze een beetje op. Knip het midden van de buik diep in. Rek de snede open en leg daarin een gekookt ei. Knip aan de zijkant van de buik aan elke zijde een pootje. Strijk de hazen mooi in met het losgeklopte ei. Laat een uurtje narijzen.
5. Bak de haasjes ongeveer 10 minuten in een oven van 220°C.









VOOR 20 STUKS

- 1 KG BASISDEEG BRIOCHE  
(ZIE BASISRECEPTEN)
- 350 G KANEELPASTA  
(ZIE BASISRECEPTEN)
- 1 LOSGEKLOPT EI

## PETS DE SŒURS

Klinken ze in het Frans misschien nog redelijk godvruchtig, dan zijn ze dat in vertaling allerm minst: zusterscheten. Desondanks smaken ze heerlijk, deze klassiekers uit de Frans-Canadese keuken, die oorspronkelijk werden gemaakt van restjes taartdeeg. Overigens niet te verwarren met pets de nonnes of nonnenscheten: bolletjes soezenbeslag die in frituurolie worden gebakken. Wat is dat toch met die zusters?

1. Beboter een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor tot 225°C.
2. Maak het deeg en laat het een half uur rusten in de koelkast.
3. Rol het deeg uit in een lap van 40 bij 60 cm. Strijk over de lap de kaneelpasta uit. Houd onderaan een kale rand van 4 bij 60 cm.
4. Rol bovenaan beginnend de lap op tot aan de kale rand. Strijk de rol in met een weinig losgeklopt ei en rol verder op.
5. Verdeel de rol in twintig stukken van 3 cm en leg ze omgedraaid op de bakplaat. Laat de koeken 60 minuten narijzen.
6. Bak de pets de sœurs 12 minuten in de oven op 225°C.



#### VOOR 24 STUKS

- 1 KG BASISDEEG BRIOCHE (ZIE BASISRECEPTEN)
- 5 G ANIJSZAADJES
- 1 LOSGEKLOPT EI

## ANIJSKROLLEN

Aan deze brioche wordt veel anijszaad toegevoegd. Hij wordt met de hand gevormd tot een krul, of 'krol' in het Brabantse dialect. In Nederland is het een seizoens- en streekproduct dat vooral rond Sinterklaas erg populair is.

1. Beboter 4 aluminium bakvormpjes van 15 bij 20 cm of een bakplaat lichtjes. Verwarm de oven voor tot 225°C.
2. Voeg de anijszaadjes toe aan het basisrecept en maak het deeg zoals beschreven. Laat een half uur rusten.
3. Weeg 24 porties af van 40 g.
4. Rol de porties 12 cm lang en maak er een knoop van. Dit doe je als volgt: leg de reep gekruist over elkaar (zoals het Griekse alfateken). Plooi het bovenste uiteinde onder het deeg en steek het door het midden tot het erboven uitkomt.
5. Leg ze per 6 knoopjes in de bakvorm. Heb je geen bakvormen, leg ze dan vrij dicht tegen elkaar op de bakplaat. Laat ze een uur rijzen.
6. Bestrijk de krollen met het losgeklopte ei en bak ze 7 tot 8 minuten in een oven van 225°C.

#### VOOR 20 STUKS

- 1 KG BASISDEEG BRIOCHE (ZIE BASISRECEPTEN)
- 400 G ZOETE RODEBONENPASTA (ZIE BASISRECEPTEN)
- 40 G ZWART SESAMZAAD
- 1 LOSGEKLOPT EI

## ANPAN

Dit Japanse broodje met zoetebonenpasta zou midden negentiende eeuw uitgevonden zijn door een samoerai. Doordat hun maatschappij in die tijd in ijltiempo verwerdte, moesten veel van die stoere krijgers op zoek naar een nieuw beroep. Een van hen werd bakker en legde al zijn toewijding en verfijning die hij vroeger voor zijn krijgskunst reserveerde in deze brioche. De keizer was er naar verluidt dol op, en het volk volgde. Zodat het broodje nu een klassieker is in het land van de rijzende zon.

1. Maak een uurtje op voorhand de zoete rodebonenpasta en leg die in de vriezer om op te stijven.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor tot 225°C.
3. Maak het deeg zoals beschreven in het basisrecept en laat 30 minuten rusten.
4. Verdeel het deeg in 20 porties van 50 g. Maak er bollen van, leg ze op de werktafel en duw ze plat.
5. Leg in het midden een bolletje opgesteven bonenpasta. Reken op 20 g per portie. Plooi daarna het deeg over de pasta, draai het stukje om en rol nog even voorzichtig rond. Leg de bolletjes op de bakplaat en laat ze een uur narijzen.
6. Strijk de bolletjes in met het losgeklopte ei en decoreer het midden met het sesamzaad. Bak de brioche zo'n 8 minuten op 225°C.





VOOR 10 STUKS

- 1 KG BASISDEEG BRIOCHE (ZIE BASISRECEPTEN)
- 1 LOSGEKLOPT EI
- 15 G BLOEMSUIKER

# DENNENBOOMPJES NATUUR

Het is hier al vaker gezegd: brioches zijn lekkernijen voor feesten. En dan vooral de eindejaarsfeesten. En wat is er meer kerst dan een dennenboom met wat (suiker)sneeuw erop?

1. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Maak het basisdeeg en laat het 30 minuten rusten.
3. Weeg 10 porties af van 100 g en maak ze 10 cm lang. Laat ze nog 15 minuten rijzen.
4. Maak de deegstukjes 18 cm lang (zie keukenhulp: brood lang maken), de ene kant stomp, de andere kant in een punt. Je kunt dit het best vergelijken met een dennenappel.
5. Knip met een schaar vertrekend vanaf de punt 7 à 8 dennentakjes aan beide kanten. Bestrijk ze met het losgeklopte ei en laat 60 minuten narijzen.
6. Bak de dennenboompjes 8 à 10 minuten in een oven van 220°C.
7. Laat ze afkoelen en bestrooi ze met bloemsuiker.

## TIP

*Voor dennenboompjes met chocolade meng je na het kneden 250 g stukjes chocolade onder het deeg en verwerk je die verder zoals de 'dennenboom natuur'. Weeg wel porties van 125 g af. De wortels van de dennenboompjes kun je na het bakken instrijken met fondantsuiker (zie basisrecepten) en bestrooien met chocoladekrullen (zie basisrecepten) of hagelslag.*

*Voor dennenboompjes met rozijnen meng je na het kneden 250 g rozijnen onder het deeg. Verder verwerk je ze zoals de dennenboompjes natuur. Weeg ook porties van 125 g af.*









# APRILVISJES

In deze tijden van *fake news* mijden de media steeds vaker aprilgrappen. Omdat een leugen, zo weten ze, zich tegenwoordig razendsnel en ongecontroleerd kan verspreiden. Maar met dit aprilvisje zit je safe. Zelfs als je het per ongeluk te bruin bakt, kun je er wellicht nog smakelijk om lachen.

## VOOR 20 STUKS

- 1 KG BASISDEEG BRIOCHE  
(ZIE BASISRECEPTEN)
- 20 ROZIJNEN
- 1 LOSGEKLOPT EI

1. Bekleed de bakplaat met bakpapier en verwarm de oven voor tot 225°C.
2. Maak het basisdeeg en laat 30 minuten rusten.
3. Weeg 20 porties af van 50 g en maak er bollen van. Laat de bollen 5 minuten rijzen.
4. Maak van de bollen sandwiches (zie keukenhulp), de ene kant stomp, de andere kant puntig.
5. Plaats de sandwiches op de bakplaat met wat ruimte ertussen. Knip met een schaar in de stompe kant een bek en in de punt een staartje. Knip boven en onder een vinnetje en druk boven de bek één rozijn heel diep in. Laat de visjes 60 minuten narijzen.
6. Bestrijk de aprilvisjes met losgeklopt ei en bak ze 7 tot 8 minuten in een oven van 225°C.



#### VOOR 24 STUKS

- 1 KG BASISDEEG BRIOCHE (ZIE BASISRECEPTEN)
- 5 G VIERKRUIDENMIX OF KOEKKRUIDEN (ZIE KEUKENHULP)
- 100 G KRENTEN
- 1 LOSGEKLOPT EI
- 250 G SOEZENDEEG (ZIE BASISRECEPTEN)
- 100 G SIROOP (ZIE BASISRECEPTEN)

## HOT CROSS BUNS

In Engelstalige landen worden (of werden) hot cross buns voornamelijk met Pasen gegeten, vooral op Goede Vrijdag. Vandaar dus het kruis. De geschiedenis van het broodje gaat ver terug in de tijd, wellicht tot de middeleeuwen. Het wordt gemaakt met krenten of rozijnen en met kruiden.



1. Beboter 4 aluminium bakvormpjes van 15 bij 20 cm. Verwarm de oven voor tot 225°C.
2. Maak het basisdeeg, voeg aan het basisrecept de vierkruidenmix toe. Meng na het kneden de krenten onder het deeg. Laat 30 minuten rusten.
3. Verdeel het deeg in 24 porties van 45 g, maak er bollen van en leg per 6 in de aluminium schaal. Laat een uurtje narijzen.
4. Strijk de bollen in met het losgeklopte ei. Vul een spuitzak met kleine spuitmond met het soezenbeslag en spuit op het deeg een kruisje.
5. Bak de paasbolletjes ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven van 225°C. Bestrijk ze na het afbakken onmiddellijk met de siroop.

#### VOOR 20 STUKS

- 120 G WATER
- 40 G ONGEZOUTEN BOTER
- SNUIFJE ZOUT
- 100 G TARWEBLOEM
- 2 EIERN (120 G)
- 1 G KANEEL
- KRISTALSUIKER

# CHURROS

Ze lijken een beetje op onze frietjes (je krijgt ze ook weleens geserveerd in een tipzak), en ze worden gemaakt van gefrituurd tarwemeel en soms zelfs van aardappelmeel. Maar ze zijn zoet, vaak royaal bestrooid met suiker, en je dipt ze niet in mayonaise maar in chocoladesaus. Deze heerlijke ‘Spaanse donut’ is krokant van buiten en zacht vanbinnen, en met vulling en topping kun je vele kanten uit. Hij is erg populair in Spaanstalige en zuiderse landen.

1. Verwarm een friteuse voor tot 180°C.
2. Breng het water samen met de boter en het snuifje zout aan de kook. Voeg de bloem toe en roer met een spatel verder tot het beslag loslaat van de rand. Neem van het vuur en laat even afkoelen.
3. Voeg een voor een de eieren toe en roer tot een glad beslag. Meng de kaneel erbij.
4. Vul een spuitzak (met een grote gekartelde spuitmond) met het beslag. Spuit in het hete frituurvet reepjes van ongeveer 10 cm lang. Gebruik je ene hand om te spuiten en knip met je andere hand met een schaar het reepje af.
5. Bak de churros goudbruin in 4 à 5 minuten.
6. Schep ze met een schuimspaan uit de olie er rol ze rijkelijk in de kristalsuiker. Laat ze afkoelen op keukenpapier.

#### TIP

*Als extra afwerking kun je de churros een beetje dippen in gesmolten chocolade.*







#### VOOR 20 STUKS

- 1 KG BASISDEEG BRIOCHE  
(ZIE BASISRECEPTEN)
- 350 G KANEELPASTA  
(ZIE BASISRECEPTEN)
- 100 G KRISTALSUIKER
- 1 LOSGEKLOPT EI
- 200 G SIROOP  
(ZIE BASISRECEPTEN)

# FRANZBRÖTCHEN

Deze brioche is oorspronkelijk afkomstig uit Hamburg en is verwant met de croissant: hij is gemaakt van croissant-deeg of briochedeeg, en zou zijn ontstaan en zijn naam te danken hebben aan de bezetting van de stad door de troepen van Napoleon.

1. Verwarm de oven voor tot 225°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Maak het briochedeeg en laat het een halfuurtje rusten.
3. Strooi bloem over je werkplank en rol het deeg uit in een lap van 30 bij 80 cm.
4. Smeer over de lap in de breedte de kaneelpasta uit. Om goed te smeren moet de pasta smeugig zijn. Strooi op de pasta de kristalsuiker. Hou onderaan een kale rand van 3 bij 80 cm.
5. Rol de lap bovenaan beginnend op tot aan de kale rand. Strijk de rol in met een weinig losgeklopt ei en rol verder op. Snijd hem in 20 stukken van 4 cm breed.
6. Duw met behulp van de steel van een houten lepel elke koek in het midden tot op de bodem. Je zult merken dat het deeg zich aan de buitenkant wat zal opkrullen.
7. Leg de koeken op de bakplaat en laat ze 60 minuten narijzen.
8. Bestrijk het deeg met losgeklopt ei. Bak de koeken gedurende ongeveer 12 minuten in een oven 225°C. Bestrijk ze na het bakken met de siroop.

## COLOFON

**Tekst recepten:** Stefan Elias

**Eindredactie en inleidingen:** Jan Haeverans

**Fotografie:** Séverine Lacante

**Fotocredits overige beelden:** Uitgeverij Kannibaal (p. 9), Getty Images (p. 10, 22, 83, 136), Bridgeman (p. 30, 250) en Nationaal Archief (p. 199)

**Artdirection:** Natacha Hofman

**Vormgeving:** Tim Bisschop

**Druk:** die Keure, Brugge

**Inbinding:** Abbringh, Groningen

Onze dank gaat uit naar iedereen die zijn hart en ziel in dit bakboek heeft gelegd. In het bijzonder wensen we Natacha Hofman, Stephan Vanfleteren en Séverine Lacante te bedanken voor de warme ontvangst.

Met dank aan Masha Lejaeghere, Paquitta Lingier van conceptstore De Karavaan en Dimi Reniers van De Spelleplekke voor het uitlenen van borden en andere tafelbenodigheden.

ISBN 978 94 6388 704 5

D/2019/11922/27

NUR 440



© Uitgeverij Kannibaal, Veurne, 2019

[www.uitgeverijkannibaal.be](http://www.uitgeverijkannibaal.be)

Alle rechten voorbehouden. Niets van deze uitgave mag worden veelevoudigd, 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.

Deze publicatie is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich aansprakelijk voor de eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.