



VOLKORENBROOD

Voor 1 brood

Daar gaan we dan: volkorenbrood! Volg de aanwijzingen precies op, anders haal je straks een loodzwaar brood uit de oven. Bedenk dat volkorenmeel wordt gemalen van de hele tarwekorrel, inclusief de kiem, die het meel wat zwaarder maakt. Het brood zal in de oven weliswaar niet heel hoog uitrijzen, maar krijgt wel een diepe, rijke, nootachtige smaak, en daar gaat het om.

In dit recept combineer ik volkorenmeel met tarwebloem voor brood plus gewone tarwebloem om het brood voldoende te laten rijzen. Als je dit brood voor het eerst bakt, raad ik je aan minder volkorenmeel en meer bloem te gebruiken, en de volgende keren steeds wat meer volkorenmeel te gebruiken: zo ontdek je welke verhouding tussen meel en bloem je het best bevalt.

Over het deeg: Volkorenmeel neemt meestal meer water op dan bloem. Geef het deeg daarom wat langer rusttijd voor het rijzen.

50 g actieve desemstarter met luchtbelletjes
375 g lauwarm water
20 g (1 eetl.) honing
120 g volkorenmeel
190 g gewone tarwebloem
190 g tarwebloem voor brood
9 g (1½ theel.) fijn zeezout

Voed je desemstarter een paar dagen voor het bakken tot hij actief is en luchtbelletjes vormt. Bewaar hem tot gebruik bij kamertemperatuur.

DEEG MAKEN: Doe de desemstarter, het water en de honing in een grote kom en meng ze met een vork. Voeg het meel, beide soorten bloem en het zout toe en meng het deeg nog even met de hand tot een grof en kleverig deeg. Laat het afgedekt met een vochtige theedoek 45 tot 60 minuten rusten. Vul je desemstarter aan met bloem en water en zet hem weg.

Vorm na de rustpauze in 15 tot 20 seconden een tamelijk gladde bal van het deeg.

LATEN RIJZEN: Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat het deeg bij kamertemperatuur (21°C) in zo'n 6 tot 8 uur rijzen tot ongeveer het dubbele volume. Het deeg wiebelt een beetje als je de kom schudt. Als je wilt kun je het deeg na circa 30 minuten rijstijd rekken en strekken: pak een beetje deeg op, rek het en strek het over het midden (zie blz. 194). Voer nog 2 tot 3 rondes uit met 30 minuten ertussen. Het deeg wordt hierdoor steviger en zal beter rijzen in de oven.

DEEG VORMEN: Breng het deeg over op een licht met bloem bestoven werkvlak. Vorm er een ronde deegbal van en laat die 5-10 minuten rusten. Leg een theedoek in een kom van 20 cm doorsnee en bestuif hem met bloem. Bestuif je handen met bloem en trek het deeg voorzichtig met een draaiende beweging naar je toe om het bolle en strakker te maken. Leg het met de naad naar boven in de kom.

NAAR DE OVEN: Laat het deeg afgedekt zo'n 30 tot 60 minuten enigszins narijzen, tot het er luchtig uitziet.

Verwarm de oven voor tot 230°C. Knip een vel bakpapier af dat royaal in je braadpan past.

NAAR DE OVEN: Leg het bakpapier op het deeg en stort het deeg op het papier. Bestrooi het deeg royaal met bloem en wrijf dit in. Kerf het deeg met de punt van een scherp mes of scheermes in, bijvoorbeeld met het vleugelpatroon op blz. 195. Laat het deeg met bakpapier en al in de braadpan zakken.

BAKKEN: Zet de pan op de middelste richel van de oven en bak het brood met het deksel op de pan 20 minuten. Neem het deksel van de pan en bak het brood onafgedekt nog 30 minuten. Neem het brood uit de pan en bak het nog 10 minuten. Laat het circa 1 uur afkoelen op een rooster voordat je het aansnijdt.

Versgebakken is desembrood het lekkerst. Je kunt het volledig afgekoelde brood in een plastic zak overdoen en zo 1 dag bewaren bij kamertemperatuur.



ZONDAGSE BAGELS

Voor 8 bagels

Bagels bakken is absoluut niet moeilijk en met dit recept zul je elke bagelbakker het nakijken geven. Ik kom zelf uit bagelhoofdstad New York, dus ik weet waarover ik het heb! Het deeg is snel gemengd (al kan een tafelmixer hierbij goede diensten bewijzen) en heel rekbaar. Er gaat niets boven een heerlijke, warme, chewy bagel met een lekker korstje, rechtstreeks uit de oven.

Over het deeg: Bagels danken hun speciale textuur aan twee technieken: koken en bakken. Eerst kook je de deegringen zodat ze al een korstje krijgen en niet te sterk zullen rijzen. Deze stap moet je niet overslaan, maar het is net zo makkelijk als ravioli koken. Daarna schuif je de bagels in de oven om het korstje te laten bruinen. Wat betreft je bakschema: als je wilt kun je het deeg een dag van tevoren maken, bijvoorbeeld op zaterdagavond. Daarna laat je het een nacht rijzen, zodat je er op zondagochtend ringen van kunt vormen, die je kookt en daarna bakt.

150 g actieve desemstarter met luchtbelletjes
250 g lauwwarm water
24 g (2 eetl.) suiker
500 g tarwebloem voor brood
9 g (1½ theel.) fijn zeezout
20 g (1 eetl.) honing
oliespray om de bakplaat in te vetten
zaden- en pittoemengsel,
bijv. maanzaad, sesamzaad, venkel-
zaad, lijnzaad en zonnebloempitten

NB Voor dit recept heb je een grotere
partie desemstarter nodig (zie blz. 22).
Voed je desemstarter een paar dagen
voor het bakken tot hij actief is en
luchtbelletjes vormt. Bewaar hem tot
gebruik bij kamertemperatuur.

DEEG MAKEN: Doe de desemstarter met het water en de suiker in een grote kom en meng ze met een vork. Voeg de bloem en het zout toe en meng ze erdoor. Meng het deeg nog even met de hand tot alle bloem is opgenomen. Het deeg wordt stijf, dus gebruik eventueel een tafelmixer om het deeg 5 tot 6 minuten te mixen op lage snelheid. Laat het deeg algedekt met een vochtige theedoek 45 tot 60 minuten rusten. Vul intussen je desemstarter aan met bloem en water en zet hem weg.

Vorm na de rustpauze in zo'n 15 tot 20 seconden een tamelijk gladde bal van het deeg.

LATEX RIJZEN: Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat het deeg bij kamertemperatuur (21°C) in zo'n 8 tot 10 uur rijzen tot het dubbele volume.

DEEG VOORBEREIDEN: Bekleed de volgende ochtend een bakplaat met bakpapier en spray hier wat olie over. Je kunt ook een siliconematje gebruiken, dit hoeft je niet in te sprayen.

Breng het deeg over op een niet met bloem bestoven werkvlak en plet het tot een dikke plak. Verdeel het in acht stukken van elk circa 115 gram. Druk bij elk stuk deeg de punten tegen elkaar en rol het met je handpalmen tot een strak balletje. Leg de deegballetjes op de bakplaat en laat ze 10 tot 15 minuten rusten, zodat de glutenstrengen weer ontspannen.

Neem telkens een deegballetje en prik met je wijsvinger een gaatje in het midden. Til het op en steek je andere wijsvinger in het gaatje. Draai de deegring rond zodat het middengat zo groot als een walnoot wordt. Leg de deegringen op de bakplaat; het is geen probleem als het middengatje wat krimpt.

YARJEN: Laat de deeggrondjes algedekt met een vochtige theedoek in 15 tot 20 minuten enigszins rijzen tot ze er wat luchtiger uitzien. Breng intussen een middelgrote pan met water aan de kook. Voeg de honing toe en roer die erdoor. Verwarm de oven voor tot 220°C. Strooi het zaden- en pittoemengsel op een dierblad of in een diep bord.

BAGELS KOKEN: Leg twee of drie deegringen in het kokende water en wacht tot ze na zo'n 30 seconden (of al direct) boven komen drijven. Houd het water tegen de kook terwijl je ze 30 seconden per kant kookt. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en leg ze weer terug op de bakplaat, met de bolle kant boven. Laat ze enigszins afkoelen en dip ze dan vochtig en wel met de bolle kant in het zaden- en pittoemengsel. Leg ze weer op de bakplaat. Kook zo alle deegringen.

(wordt vervolgd)





FOUGASSE



Voor 1 grote fougasse

In Zuid-Frankrijk liggen de fougasses hoog opgetast bij de bakker, bestrooid met allerlei gedroogde kruiden, specerijen en zelfs kaas. Maar je hoeft niet op reis om een authentieke fougasse te proeven. Fougasse vergt een beetje planning, maar is in wezen erg makkelijk en vooral erg leuk om te vormen. Je gasten zullen onder de indruk zijn van je culinaire en creatieve kunsten.

Over het deeg: Warm uit de oven is fougasse het lekkerst. Als ik gasten verwacht, laat ik het deeg een nacht rijzen; de volgende dag vorm ik het en leg ik het in de koelkast tot ik het ga inkerven en bakken. Maak de inkervingen van de bladvorm met de punt van een scherp mes of een scheermes.

DEEG

50 g actieve desemstarter
met luchtbelletjes
270 g koud water
330 g tarwebloem voor brood
15 g volkorenmeel
5 g (1 theel.) fijn zeezout

maïsgries of semolina om de
bakplaat te bestuiven

DEEG

olijfolie om het deeg te bestrijken
2 g (2 theel.) Provençalse kruiden
Parmezaanse kaas naar smaak

Voed je desemstarter een paar dagen
voor het bakken tot hij actief is en
luchtbelletjes vormt. Bewaar hem tot
gebruik bij kamertemperatuur.

DEEGMIXEN: Doe de desemstarter met het water in een middelgrote kom en meng ze met een vork. Voeg de bloem, het meel en het zout toe en meng ze erdoor, zodat je een *grol* deeg krijgt. Meng het deeg nog even met de hand tot al het meel is opgenomen. Laat het afgedekt met een vochtige theedoek 30 minuten rusten. Vul intussen je desemstarter aan met bloem en water en zet hem weg.

Vorm na de rustpauze in zo'n 15 seconden een tamelijk gladde bal van het deeg.

LATEN RIJZEN: Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat het deeg bij kamertemperatuur (21°C) in zo'n 8 tot 10 uur rijzen tot het dubbele volume.

DEEGVORMEN: Leg een vel bakpapier of een siliconematje op een bakplaat en bestrooi dit royaal met maïsgries. Breng het deeg over op een licht met bloem bestoven werkvlak en laat het 10 minuten rusten. Plat het deeg voorzichtig tot een rechthoek of ovaal van 1½ cm dik en 25 cm lang. Het is prima als het er een beetje onregelmatig uitziet.

NARIJZEN: Laat het deeg afgedekt ongeveer een uur narijzen, tot het er luchtig uitziet. Tip: als je het brood aan het eind van de dag wilt bakken, dek het deeg op de bakplaat dan af met licht ingevet plasticfolie en zet het geheel in de koelkast. Neem het deeg een uur voor je het gaat inkerven en bakken uit de koelkast, zodat het op kamertemperatuur kan komen.

Verwarm de oven voor tot 230°C.

INKERVEN: Maak voor de bladvorm eerst een lange snee in lengterichting, maar zorg dat de deeghelften boven- en onderaan nog aan elkaar zitten. Maak vervolgens links en rechts drie schuine sneden. Vet je vingertoppen een beetje in met olie en rek de sneden op tot 4 cm.

Bestrijk het deeg met olijfolie en bestrooi het gelijkmatig met de Provençalse kruiden.

BAKKEN: Schuif de bakplaat op de middelste richel van de oven en bak de fougasse zo'n 25 tot 30 minuten, tot hij lichtbruin is. Neem hem uit de oven en laat hem 10 minuten afkoelen. Bestrijk hem licht met olijfolie en bestrooi hem naar smaak met Parmezaanse kaas. Zet de warme fougasse als breekbrood op tafel en laat iedereen er een stuk afbreken.

Serveer de fougasse liefst nog dezelfde dag; omdat het brood zo dun is, wordt het snel oudbakken.



CHOCOLADEVLECHTBROOD

met ZOUTE KAREMEL



Voor 1 groot rond vlechtbrood

Het vergt veel van je zelfbeheersing om een halfuur te wachten tot dit versgebakken vlechtbrood is afgekoeld, maar dan heb je ook wat. Dit zoete brood met een vulling van chocopasta en karamel is onweerstaanbaar lekker! Belangrijk: anders dan gewoonlijk gebruik je geen gewoon fijn zeezout maar zeezoutvlokken, een soort knisperige zoutkristallen, bijvoorbeeld van Maldon.

Over het deeg: Om te voorkomen dat je handen onder de chocola en karamel komen te zitten (ook niet echt een ramp) zet je het deeg na het uitrollen in de koelkast om wat op te stijven. Het is dan makkelijker te snijden en de laagjes blijven mooi gescheiden.

DEEG

1 hoeveelheid zoet deeg (blz. 138)

olie om je werkvlak in te vetten

VULLING

120 g Nutella of andere
chocolade-hazelnootenpasta
60 g (2 eetl.) dulce de leche
(karamelsaus), plus wat extra
snufje zeezoutvlokken

poedersuiker om te bestrooien

NB Voor dit recept heb je een grotere
portie desemstarter nodig (zie blz. 22).
Voed je desemstarter een paar dagen
voor het bakken tot hij actief is en
luchtbelletjes vormt. Bewaar hem tot
gebruik bij kamertemperatuur.

DEEG MAKEN EN LATEN RIJZEN: Maak het zoete deeg zoals aangegeven in het recept voor
Frambozenvlechtbrood (blz. 138) en laat het rijzen. Het is dan klaar voor de volgende stap.

DEEG VULLEN EN VORMEN: Leg een vel bakpapier of een siliconenmatje op een bakplaat.

Breng het deeg over op een licht ingevet werkvlak en laat het 5 tot 10 minuten rusten; daarna laat het zich makkelijker uitrollen. Bestuif je deegroller met bloem en rol het deeg uit tot een grote rechthoek van 46 x 30 cm. Spreid de chocopasta uit over het deeg, maar laat rondom een rand van 1½ cm vrij. Schep de karamel over de chocopasta. Strooi er een snufje zeezoutvlokken over.

Rol het deeg vanaf een korte kant strak op. Sluit de uiteinden netjes af en leg de deegrol met de naad omhoog op de geprepareerde bakplaat. Laat hem afgedekt met een vochtige theedoek in zo'n 30 tot 60 minuten (of langer) een beetje opstijven in de koelkast. Bekleed intussen de bodem en wand van een springvorm van 25 cm doorsnee met bakpapier.

Snijd de deegrol daarna met een groot kartelmes in de lengte doormidden, zodat de binnenste lagen zichtbaar worden, maar laat de deeghelften aan het onderste uiteinde 1½ cm aan elkaar vastzitten. Draai de deeghelften vanaf de onderkant als een spiraal om elkaar heen, waarbij de doorgesneden laagjes aan de bovenkant zichtbaar blijven, tot de uiteinden aan de bovenkant weer samenkomen. Druk de uiteinden van de vlecht aan de onderkant tegen elkaar, zodat je een ronde vlecht krijgt. Leg het ronde vlechtbrood in de springvorm.

NARIJZEN: Laat het deeg afgedekt met een vochtige theedoek in ongeveer een uur (afhankelijk van de temperatuur) enigszins narijzen en luchtiger worden.

Verwarm de oven voor tot 200°C.

BAKKEN: Bak het vlechtbrood op de middelste richel van de oven zo'n 20 minuten. Draai de oventemperatuur omlaag tot 180°C en bak het vlechtbrood nog 10 tot 15 minuten. Neem het uit de oven en laat het 30 minuten afkoelen. Bestrooi het met poedersuiker en snijd het in plakken.

Je kunt dit vlechtbrood 1 dag vers houden in een plastic zak bij kamertemperatuur.