

HEEL HOLLAND
BAKT

BROOD



ROBERT'S BESTE TIPS
EN RECEPTEN

HET LEKKERSTE BROOD BAK JE ZELF

ROBERT VAN BECKHOVEN & LINDA COLLISTER

OPMERKINGEN BIJ DE RECEPTEN

- ❖ De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2 ½ en 1 ¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreeken, tenzij anders is aangegeven.
- ❖ Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan uw eigen oven aan. De oventemperaturen in dit boek zijn bedoeld voor een conventionele oven. Verlaag de temperatuur voor een heteluchtoven met 10 procent.
- ❖ Gebruik verse kruiden, ongezouten boter en middelgrote eieren, tenzij anders is aangegeven. Heel oude mensen en degenen met een zwakke gezondheid, jonge kinderen, vrouwen die zwanger zijn of borstvoeding geven, kunnen beter geen gerechten eten met rauwe of zachtgekookte eieren.
- ❖ Kijk voor moeilijk verkrijgbare ingrediënten ook eens op internet. Steeds meer producten zijn online verkrijgbaar.

COLOFON

Een deel van de recepten is afkomstig uit: The Great British Bake Off – Bake It Better Bread
Oorspronkelijk uitgegeven in 2015 in Engeland door Hodder & Stoughton, onderdeel van Hachette UK
© 2015 Hodder & Stoughton
The Great British Bake Off © Love Productions

© 2017 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Receptuur: Linda Collister, Robèrt van Beckhoven

Vertaling: Vitataal, Feerwerd

Projectbegeleiding: Eva Reinders, www.evareinders.nl

Culinaire redactie: Martine Steenstra

Concept, art direction en vormgeving: Studio Room Naarden

Fotografie: Hodder & Stoughton, Harold Pereira

Styling: Jan Willem van Riel, www.de.stijlbrouwerij.nl

ISBN 978 90 215 6332 9

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.



WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL



VOORWOORD 6

BASIS BAKKEN 8

INGREDIËNTEN, VAARDIGHEDEN, BAKTIPS 10

WITBROOD 22

BEST MAKKELIJK 30

GRIEKS KAASBROOD 32

APPEL-SUIKERBROOD 36

SURINAAMSE PUNTJES 40

BOERENSODABROOD 46

EENVOUDIG SPELTBROOD 48

KAASBROOD ZONDER KNEDEN 52

GRANTBROOD 54

PIZZA'S EN PIZZETTES 56

SNEL PLATBROOD 60

IMITATIE ZUURDESEMBROOD 62

GOED TE DOEN 66

KVL-BROOD 68

CHOCOLADEBROOD 74

TURKS OLIJVENBROOD 78

WALNOTEN-ROQUEFORTBROOD 84

ROZEMARIJN-AARDAPPELBROOD 88

UIENBROOD 92

PRETZELS 98

DONKER ROGGEBROOD 102

LUXEBROODJES 106

ENGELS PLATTELANDSBROOD 112

MEERGRANENBROOD 116

WOW! WEL MOEILIJK 120

NOTEN-SPELTSTOKBROOD 122

DUIVEKATER 128

LUCHTIGE TARWECRACKERS 132

GEVLOCHTEN BRIOCHE 138

SPELTFOUGASSE 142

OOGSTKRANS 146

GEMARMERD CHORIZOBROOD 152

HARTIGE BRIOCHEBROODJES 156

VLECHTBROOD MET 9 STRENGEN 160

GEVULDE FOCACCIA 168

REGISTER 174



BROOD MAAKT BLIJ

Beste bakker,

Wacht jij er ook altijd op, die ene aflevering over brood? In elk seizoen van *Heel Holland Bakt* zit één aflevering die helemaal over brood gaat.

Je ziet vaak dat er dan één kandidaat uitspringt die dat tot dan toe minder deed. Andersom gebeurt het ook: kandidaten die heel goed zijn in patisserie kunnen struikelen over de broodopdrachten. Brood bakken is natuurlijk ook iets heel anders dan een taart maken. Het vergt meer geduld (je moet veel wachten) en meer gevoel met wat je doet.

Brood wordt steeds hipper, ondanks de hypes rondom tarwe en gluten. Voor mij is het letterlijk dagelijkse kost. Niet alleen om te eten, zoals de meeste Nederlanders dat doen, maar ook in mijn bedrijf in Oisterwijk. Hier maken we brood op de manier die mij het beste ligt: met lange rijs- en rijptijden. Onze degen maken we minimaal 24 uur van tevoren en dan laten we ze nog eens 24 uur of langer rusten. Eigenlijk zoals men vroeger ook deed. We bakken ook (bijna) alleen maar desembroden. Voor beginnende hobbybakkers is het wel wat lastiger om met desem te werken. Maar gelukkig kun je ook heel lekker brood maken met alleen gist.

Als ik eerlijk ben is dit boek het meest op mijn lijf geschreven van de serie *Heel Holland Bakt*-boeken. Ik houd van brood en de mogelijkheden om ermee te variëren. Ik eet het ook graag, bij ontbijt, lunch of diner. Maar ook met een stuk kaas en een goed glas wijn. Brood kan altijd! Het leuke van zelf brood bakken is dat je gaat ervaren dat het deeg 'leeft' en dat je er steeds beter in wordt. In dit boek vind je recepten van mij en uit *Heel Holland Bakt*. En een aantal recepten uit 'moederserie' *The Great British Bake Off*. Die heb ik geselecteerd omdat ik die goed vind passen bij onze broodcultuur. Alles bij elkaar denk ik dat dit een mooie selectie is. Met deze stap-voor-staprecepten kan iedereen aan de slag. En je zult merken: je gaat net zoveel houden van brood als ik!

Veel bakplezier,

ROBERT VAN BECKHOVEN



INGREDIËNTEN

Het geweldige van brood is dat je met slechts vier basis-ingredienten een heerlijk brood kunt maken: meel, zout, gist en water. Door ermee te variëren, krijg je ineens een heel ander brood. Hier volgen enkele richtlijnen voor het kopen, bewaren en gebruiken van de ingrediënten.

MEEL EN BLOEM

TARWEMEEL EN BLOEM

Tarwemeel en bloem zijn waarschijnlijk wel de belangrijkste ingrediënten bij het bakken, en dat geldt helemaal voor het bakken van brood. Te oud meel of meel van slechte kwaliteit kan de smaak en textuur van het brood sterk beïnvloeden. Meel moet, net als voor alle ingrediënten geldt, vers zijn; bewaar geopende zakken meel daarom in goed af te sluiten plastic dozen of voorraadtrommels, zodat het niet vochtig kan worden. Doe geen nieuw meel bij oud meel en gebruik het binnen een maand na opening, maar nooit na de houdbaarheidsdatum. Let extra goed op bij volkorenmeel en meel waaraan andere granen zijn toegevoegd, omdat deze meelsoorten sneller bederven. Gebruik geen meel dat een licht ranzige geur heeft of waarin meelbeestjes of mijten zitten. Tarwemeel en -bloem worden van tarwe gemaakt, maar er is een heel assortiment meelsoorten dat van andere graansoorten is gemaakt. In het kader op de volgende pagina lees je meer over die andere meelsoorten.

MAISMEEL

Geel en wit maismeel worden gemaakt van de hele maiskorrels die tot een grof, middelfijn of

VARIATIE
Je kunt makkelijk variëren door een andere meelsoort te gebruiken of het water door karnemelk te vervangen.

fijn maizena worden gemalen. Dit meel bevat nauwelijks gluten en wordt voor een gistbrood meestal met tarwemeel gecombineerd. Je kunt het ook goed gebruiken om je werkblad mee te bestuiven (om vastplakken van het deeg te voorkomen), of het deeg zelf, voor een knapperige, stevige korst.



MOLENGEMALEN MEEL HEEFT EEN VOLLERE SMAAK

ANDERE SOORTEN MEEL

GERSTEMEEL

Gerstemeel bevat weinig gluten, en dat maakt gerstebroden nogal massief. Door wat gerstemeel aan tarwe- of roggemeel toe te voegen wint het brood aan smaak.

HAVERMEEL

Havermeel is verkrijgbaar in sommige winkel, maar je kunt het ook maken door havermout fijn te malen in een keukenmachine. Door dit meel met tarwemeel te mengen ontstaat er een lekker brood vol textuur.

ROGGEMEEL

Roggemeel is populair vanwege zijn volle smaak en het donkere, taaie broodkruim dat hij oplevert. Rogge komt het best tot zijn recht in zuurdesembrood. Roggemeel bevat weinig gluten en is daardoor moeilijker te verwerken dan tarwemeel, maar sommigen vinden het beter te verteren. Neem het liefst volkorenroggemeel, dat donkerder is dan het fijnere 'lichte' roggemeel, waarbij een deel van de zemelen is uitgezeefd.

SPELTMEEL

Speltmeel behoort tot dezelfde familie als tarwe, maar bevat meer voedingswaarde en heeft een hoger eiwitgehalte. Speltmeel is zowel in een volkoren als in een witte versie te koop en het levert een heerlijk brood met een volle smaak op.

GLUTENVRIJE MEELSOORTEN
Glutenvrije meelsoorten bestaan uit tarwevrije mengsels van verschillende meelsoorten die gemaakt zijn van rijst, aardappels, kikkererwten, tapioca, gierst, tuinbonen, mais en boekweit, afhankelijk van het merk. Sommige mixen bevatten xanthaangom, die als vervanger dient voor gluten en structuur geeft aan het deeg. **Bekijk het etiket: zit er geen xanthaangom in, dan kun je 1 theelepeltje xanthaangom per 150 g meel toevoegen.** Glutenvrij deeg heeft meer vocht nodig dan deeg van tarwemeel, daarom kun je glutenvrij meel niet zonder meer door een andere meelsoort vervangen.

MOLENGEMALEN MEEL

Molengemalen of steengemalen meel ontstaat wanneer granen (tarwe, rogge, haver en dergelijke) tussen twee grote stenen worden gemalen in plaats van tussen de stalen rollen die gebruikt worden voor de massaproductie van meel. Het heeft een andere textuur en vaak een vollere smaak. Zachte bloemsoorten, zoals patentbloem, en zelfrijzend bakmeel bevatten 8-10 procent eiwit (het meest geschikt voor taart, gebak en koekjes; niet voor gistdeeg); harde bloemsoorten zoals tarwebloem voor brood bevat meer dan 12 procent eiwit (ideaal voor de meeste broodsoorten).

UITMALING

Tarwemeel wordt gedefinieerd aan de hand van de uitmaling. Tarwebloem bevat circa 75 procent van de graankorrel en nauwelijks vlies of zemelen. Bruinbroodmeel bevat meestal 85 procent van de graankorrel en het grootste deel van het vlies; een deel van de zemelen is verwijderd. Volkorenmeel is gemaakt van de hele graankorrels, inclusief vlies en zemelen. Door de grote hoeveelheid zemelen in het meel - de grove goudkleurige spikkels - rijst het meel niet zo goed als bloem, omdat de zemelen de ontwikkeling van het gluten hinderen, maar de smaak en gezondheidsvoordelen zijn des te groter. Soms wordt er gemout tarwemeel toegevoegd voor een zoetere smaak en licht knapperige textuur.

GRIEKS KAASBROOD

MET FETA EN OREGANO

Hoe Griekser de kaas, hoe Griekser het brood. Bij gebrek aan feta kun je ook heel goed restjes Hollandse kaas in dit brood verwerken. En zoals altijd: een lekkere kaas maakt een lekker brood. Bijzonder aan dit recept is dat je al direct kaas door het deeg kneedt.

BAKKEN MET KAAS

INGREDIËNTEN

- 500 g tarwebloem voor brood + extra om te bestuiven
- 20 g verse gist
- 10 g zout
- 10 g boter of margarine, op kamertemperatuur
- 2 g gedroogde oregano
- 100 g feta
- 300 g water
- 250 g extra kaas voor de vulling: feta (bijv. San Michali of Megithra) of Goudse belegen kaas
- rijstemeel, om te bestuiven



1 MENGEN EN KNEDEN

Doe alle ingrediënten (gist en zout niet bij elkaar), behalve de extra kaas voor de vulling en de rijstemeel in de mengkom van de staande mixer en laat de motor 3 minuten op de laagste stand (stand 2 KitchenAid)

draaien. Zet de mixer iets hoger en laat ongeveer 5-6 minuten op de hogere snelheid draaien.

2 GLUTENCHECK

Controleer of het deeg voldoende gluten heeft ontwikkeld door een beetje deeg te pakken en dit met beide handen uit elkaar te trekken, als kauwgum. Kun je het zo dun uittrekken dat je er bijna doorheen kunt kijken en het scheurt niet, dan is het deeg goed. Laat het anders nog 1-2 minuten draaien, net zo lang tot het deeg voldoende elasticiteit heeft.

3 OPBOLLEN

Bol het deeg op: vorm op een licht met tarwebloem bestoven werkvlak een langwerpige vorm van het deeg en rol het op. Herhaal dit nogmaals en leg de bol met de mooie, gladde kant naar boven. Breng het deeg mooi op spanning door het deeg met één hand, met je handpalm, naar je toe te rollen. Doe dit heel rustig en zachtjes door met een aaiende beweging tegen de onderkant van de bol deeg te duwen.

4 SPANNING CONTROLEREN

Controleer: duw zachtjes op de bol, je voelt dat er meer

BEREIDINGSTIJD
ca. 40 minuten

RIJSTIJD
1 uur en
30 minuten

OVENTIJD
25 minuten

VOOR
1 brood
van ca. 950 g

**SPECIALE
BENODIGDHEDEN**
bakplaat

EEN LEKKERE KAAS
MAAKT EEN LEKKER BROOD



spanning op staat en het deeg zachtjes terugveert. Dek het deeg af met een licht met tarwebloem bestoven keukendoek. Leg de doek er losjes overheen. Laat het deeg op een tochtvrije plaats ca. 30 minuten rijzen: dit is de bolrijs.

5 KAAS DOOR HET DEEG EN RUSTEN

Kneed de kaas voor de vulling door het deeg en laat 15 minuten rusten.

6 DEUKJES MAKEN

Bol het deeg nogmaals op: trek het in de lengte uit en rol op. Leg het met de gladde kant naar boven en rol het met je handpalmen naar je toe tot er voldoende spanning op staat. Leg het op een met bakpapier beklede bakplaat.

Dek af met de keukendoek en laat 45 minuten rijzen: dit is de tweede bolrijs. Verwarm tijdig de oven voor op 210 °C. Maak met je vingertoppen deukjes in het deeg en druk het in een platte, ovale vorm. Bestrooi heel licht met rijstemeel. Bak het kaasbrood in ca. 25 minuten gaar en goudbruin. ❖



RIJZEN

BULKRIJS

Het rijzen van het gekneden deeg dat nog niet in de juiste vorm is gebracht.

BOLRIJS

Het rijzen van het deeg in een bol.

PUNTRIJS

Het rijzen van het deeg in een langwerpige punt.

NARIJS

De laatste fase. Laat het deeg rijzen bij een temperatuur van ca. 30 °C.

RIJSKAST

Heb je een warmhoudlade onder de oven? Die is heel geschikt om als rijskast te gebruiken. Of maak er heel gemakkelijk eentje door een plastic bak in te vetten met een neutrale olie en er een kommetje kokend water in te zetten.

HET BELANG VAN ZOUT
Zonder zout is je brood smakeloos. Maar het zorgt er ook voor dat het deeg beter te verwerken is. En het geeft een beter volume, een krokantere korst en het houdt je brood langer vers. Zout houdt namelijk vocht vast.



6



MAAK MET JE
VINGERTOPPEN DEUKJES
IN HET DEEG

LUCHTIGE TARWE CRACKERS

MET ZADEN EN PITTEN

Deze crackers zijn niet supermoeilijk. Je moet het deeg wel mooi dun en gelijkmatig uitrollen. Je kunt ze uiteraard ook nog ietsje dunner (of dikker maken). Het snijden van het deeg in rechthoeken gaat het best met een pizzasnijder, maar je kunt ook een scherp mes gebruiken.

BAKKEN MET PRECISIE

INGREDIËNTEN

80 g gemengde zaden en pitten (bijv. sesam-, maan-, chia- en lijnzaad of zonnebloem- en pompoenpitten), geroosterd + extra om te bestrooien

175 g tarwebloem voor brood + extra om te bestuiven

175 g volkorenmeel

3 g verse gist

7 g zeezout

200 g water



1 MENGEN EN KNEDEN

Doe alle ingrediënten (gist en zout niet bij elkaar) in de mengkom van de staande mixer, laat de motor 5 minuten op de laagste stand (stand 2 KitchenAid) draaien tot er een stevig deeg is ontstaan.

BEREIDINGSTIJD
ca. 40 minuten

RIJSTIJD
1 uur

OVENTIJD
30 minuten

VOOR
ca. 14 stuks

**SPECIALE
BENODIGDHEDEN**
bakplaat,
deegroller,
deegprikker,
pizzasnijder
(optioneel)

BEWAREN
Bewaars ze in
een afgesloten
trommel en
je kunt er
extra lang van
genieten

2-3 VORMEN EN RIJZEN

Neem het deeg uit de mengkom en vorm er een punt van. Maak de punt plat en vouw het deeg op als een compacte envelop. Laat het opgevouwen deeg 30 minuten rijzen.

4 UITROLLEN

Rol het deeg uit tot een dunne rechthoekige plak van ca. 4 mm. Je kunt zelf bepalen hoe dik je crackers worden.

5 INPRIKKEN

Prik er met de deegprikker gelijkmatige gaatjes in. Heb je geen deegprikker dan kun je ook een vork gebruiken. Probeer daarbij zo regelmatig mogelijk te prikken voor een mooi resultaat.

6 SNIJDEN

Snijd het deeg in rechthoeken van ca. 15 x 5 cm. Laat 30 minuten rusten.



TIP VAN ROBERT
Bestrijk de crackers altijd eerst met water voordat je de zaden en pitten erover strooit, waardoor blijven ze beter aan de crackers plakken.

GEBRUIK EEN MOOIE
MIX VAN ZADEN
EN PITTIEN



1



2



3



4



5



MET DE DEEGPRIKKER
MAAK JE MOOIE,
GELIJKMATIGE GAATJES

6



7



8



7-8 DECOREREN

Bestrijk het deeg met water en bestrooi met de extra zaden en pitten.

9 BAKKEN

Verwarm tijdig de oven voor op 175 °C. Bak de crackers in ca. 30 minuten lichtbruin en knapperig.

Als je wilt variëren, kun je ongekookte quinoa of havervlokken toevoegen aan het deeg. Je kunt er ook kaascrackers van maken, door halverwege de baktijd geraspte kaas over de crackers te strooien. ❖

9



BAK DE CRACKERS
LICHTBRUIN
EN KNAPPERIG



BROOD BAKKEN MET HEEL HOLLAND BAKT



**VAN BASISBROOD TOT ECHE SHOWSTOPPER
DE LEKKERSTE RECEPTEN VAN ROBERT
KNEDEN, RIJZEN, BAKKEN MAAR!**



LOVE
productions

MAX

K
KOSMOS



9 789021 563329

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL