

6/ **BASISRECEPTEN**

10/ **BASISKENNIS**

## **ZOETE BROODJES**

14/ **ZOET DEEG**

16/ **KANEELBROODJE ANNO 2018**

18/ **BUTTERKAKA**

20/ **KARDEMOMKRAKELING**

22/ **ZOETE BOTERBROODJES**

## **WALLONBROODJES**

26/ **WALLONDEEG**

28/ **VANILLEBROODJE**

30/ **BLAUWEBESSEN-CITROENBROODJE**

34/ **FRAMBOZEN-KRUIMELBROODJE**

36/ **STICKY BUN**

## **BRIOCHEBROODJES**

40/ **BRIOCHEDEEG**

42/ **PAIN AU SUISSE**

44/ **BRIOCHEPIZZA**

46/ **UITGEROLD BRIOCHEDEEG**

48/ **UITGEROLDE BRIOCHEKONINGIN**

## **SAFFRAANBROODJES**

- 52/ **SAFFRAANINFUSIE**
- 53/ **SAFFRAANDEEG**
- 54/ **SAFFRAANBOLLETJE MET  
BOTER EN SUIKER**
- 56/ **SAFFRAANKRANS**
- 58/ **SAFFRAAN-AMANDELBROOD**

## **CROISSANTS**

- 62/ **CROISSANTDEEG**
- 64/ **CROISSANT**
- 68/ **AMANDELCROISSANT**
- 70/ **KOUIGN-AMANN**







# KARDEMOMKRAKELING

**Kidsfavoriet! Houd er rekening mee dat dit broodje relatief dun is en daardoor extreem gevoelig voor te lang bakken. Als de krakelingen klaar zijn, kun je ze het beste meteen op een rooster leggen, zodat ze niet verder doorgaren.**

---

1. Neem het deeg uit de koelkast en druk de lucht er voorzichtig met je handen uit om het uitrollen gemakkelijker te maken. Strooi wat bloem op het werkblad en rol het deeg uit tot een vierkant van ongeveer 50 x 50 cm en 4 mm dik. Til het deeg een paar keer op tijdens het uitrollen, zodat de spanning eruit gaat.
2. **VULLING:** Smeer de boter over het deeg. Strooi de kardemom, de suiker en de poedersuiker eroverheen.
3. Maak een drieslag (zie blz. 11). Rol het deeg daarna uit tot een rechthoek van ongeveer 30 x 70 cm.
4. Snijd het deeg met een mes of pizzasnijder in stroken van 1-1½ cm breed. Til de stroken een voor een op om de rest van de spanning eruit te laten gaan. Neem 1 strook per keer en draai die op dezelfde manier als de kaneelbroodjes van blz. 17. Maak daarna een krakeling en zet de uiteinden van de deegstrook vast aan de onderkant. Leg de krakelingen op met bakpapier beklede bakplaten.
5. Verwarm de oven voor tot 50 °C en zet een vuurvast vormpje met water onder in de oven om condens te creëren. Plaats de broodjes in de oven. Zet de oven uit en laat de broodjes 1-2 uur rijzen tot ze dubbel zo groot zijn.
6. Neem de broodjes uit de oven en zet ze op kamertemperatuur.
7. Verwarm de oven voor tot 220 °C (hete lucht). Verlaag de temperatuur van de oven tot 190 °C en bak de broodjes 8 minuten in het midden van de oven, bij voorkeur met 1 bakplaat tegelijk.
8. **TOPPING:** Neem de krakelingen uit de oven, bestrijk ze met de gesmolten boter en rol ze door de suiker. Laat de broodjes afkoelen op een rooster.

## VOOR 30 BROODJES

1 hoeveelheid zoet deeg  
(zie blz. 15)

## VULLING

500 g in blokjes  
gesneden boter op  
kamertemperatuur  
25 g grof gemalen  
kardemom  
200 g kristalsuiker  
90 g poedersuiker

## TOPPING (na het bakken)

50 g gesmolten boter  
300 g kristalsuiker





# STICKY BUN

*Deze Amerikaanse klassieker zal de insuline in je lichaam overwerk geven. De broodjes worden op hun kop gebakken in karamel en veel pecannoten. Na het bakken wordt de bakvorm omgedraaid, waardoor de warme karamel de kans krijgt om langzaam in de broodjes te trekken. Je zult niet snel een nog kleffer en plakkeriger broodje vinden. Ook al voel je dat de suiker bijna uit je wangen spuit, je wilt meer. Gewoon een glaasje ijskoude melk drinken en je bent klaar voor de volgende.*

- VULLING:** Meng de boter, de stroop, de basterdsuiker en het aardappelzetmeel in een kom. Gebruik een kneedhaak als je een Kitchenaid hebt en voeg de boter beetje bij beetje toe – zorg dat er geen lucht in de vulling komt. Zet apart.
- TOPPING:** Doe de basterd- en kristalsuiker in een brede pan. Smelt ze tot een lichte karamel. Voeg de boter toe en roer tot de boter is gesmolten. Voeg de honing en slagroom toe en kook tot het mengsel weer karamelkleurig is, of totdat de thermometer 115 °C aangeeft. Giet de karamel in een vuurvaste vorm van ongeveer 35 x 38 cm en zet apart.
- Neem het deeg uit de koelkast en druk de lucht er voorzichtig met je handen uit om het uitrollen gemakkelijker te maken. Strooi wat bloem op het werkblad en rol het deeg uit tot een vierkant van ongeveer 50 x 50 cm en 4 mm dik. Til het deeg een paar keer op tijdens het uitrollen, zodat de spanning eruit gaat.
- Verdeel de vulling over het deeg en strooi de pecannoten eroverheen. Rol het deeg vanaf de lange kant op tot een rol van 7-8 cm dik. Snijd met een scherp mes plakken van de rol van ongeveer 1½ cm dik, met een gewicht van 80-90 g. Leg de broodjes dicht bij elkaar op de karamel in de schaal
- Verwarm de oven voor tot 50 °C en zet een vuurvast vormpje met water onder in de oven om condens te creëren. Plaats de broodjes in de oven. Zet de oven uit en laat de broodjes 1-2 uur rijzen tot ze dubbel zo groot zijn.
- Verwarm de oven voor tot 220 °C (hete lucht). Verlaag de temperatuur van de oven tot 190 °C en bak de broodjes ongeveer 15 minuten in het midden van de oven.
- Neem de broodjes uit de oven en laat ze in de schaal 5 minuten afkoelen. Leg er dan een vel bakpapier en een omgekeerde bakplaat op. Draai het geheel voorzichtig om, zodat de karamel meekomt. Laat de broodjes afkoelen op een rooster.

**VOOR 24 BROODJES**  
1 hoeveelheid wallondeeg  
(zie blz. 27)

**VULLING**  
400 g in blokjes  
gesneden boter op  
kamertemperatuur  
40 g donkere stroop  
370 g donkere  
basterdsuiker  
10 g aardappelzetmeel  
80 g grof gehakte  
pecannoten

**TOPPING**  
100 g witte basterdsuiker  
100 g kristalsuiker  
150 g boter  
135 g honing  
215 g slagroom







# UITGEROLDE BRIOCHEKONINGIN

*Deze klassieke koninginnenjam maakt jeugdherinneringen bij me los. Door de juiste verhouding zure frambozen en zoete blauwe bessen is de jam in perfecte harmonie, precies zoals beschreven in Hemmets kokbok uit 1903. Ik at deze jam altijd bij mijn pannenkoeken, met een beetje slagroom. De slagroom heb ik in dit broodje vervangen door banketbakkersroom. De pannenkoek is vervangen door uitgerold briochedeeg en ik heb ervoor gekozen om de zoetigheid die normaal in de jam zit boven op de broodjes te doen in de vorm van fondant.*

1. Neem het uitgerolde briochedeeg uit de koelkast.
2. Strooi wat bloem op het werkblad en rol het deeg uit tot een rechthoek van ongeveer 60 x 25 cm en 4 mm dik. Rol rustig en probeer het deeg in de vorm te houden. Til het een paar keer op tijdens het uitrollen, zodat de spanning eruit gaat.
3. **VULLING:** Verspreid de banketbakkersroom over het deeg met een spatel. Verdeel de frambozen en blauwe bessen over het deeg.
4. Rol het deeg vanaf de lange kant op tot een rol van 7-8 cm dik. Snijd met een scherp mes plakken van de rol van 1-2 cm dik, met een gewicht van 80-90 g. Leg de broodjes in papieren vormpjes of op met bakpapier beklede bakplaten.
5. Verwarm de oven voor tot 50 °C en zet een vuurvast vormpje met water onder in de oven om condens te creëren. Plaats de broodjes in de oven. Zet de oven uit en laat de broodjes 1-2 uur rijzen tot ze dubbel zo groot zijn.
6. Neem de broodjes uit de oven en zet ze op kamertemperatuur.
7. Verwarm de oven voor tot 220 °C (hete lucht).
8. **EIMENGSEL:** Meng de ingrediënten en bestrijk de broodjes ermee.
9. Verlaag de temperatuur van de oven tot 190 °C en bak de broodjes 10-12 minuten in het midden van de oven, bij voorkeur met 1 bakplaat tegelijk.
10. **TOPPING:** Neem de broodjes uit de oven en spuit meteen met een spuitzak het glazuur erop. Laat ze afkoelen op een rooster.

## VOOR 20 BROODJES

1 hoeveelheid uitgerold  
briochedeeg (zie blz. 41)

## VULLING

1 hoeveelheid  
banketbakkersroom  
(zie blz. 6)  
150 g bevroren frambozen  
100 g bevroren blauwe  
bessen

## EIMENGSEL

2 eieren  
1 snufje zout  
1 eetlepel water

## TOPPING

1 hoeveelheid glazuur  
(zie blz. 8)



# SAFFRAANKRANS

*Broodkransjes zijn over het algemeen populairder op het Zweedse platteland dan in Stockholm. Een krans heeft geen uiteinden die uit kunnen drogen en is daardoor wat smeüiger dan de meeste andere broodjes. En laten we eerlijk zijn: het staat veel leuker op tafel.*

1. Neem het saffraandeed uit de koelkast en leg het op het werkblad. Snijd het in stukken van 350 g. Maak er bolletjes van door ze op te bollen (zie blz. 11) en leg ze op met bakpapier beklede bakplaten. Zet de bakplaten 1-2 uur in de koelkast tot het deeg goed koud is.
2. **SUIKERSIROOP:** Breng de suiker en het water in een pan aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Laat de siroop afkoelen en zet apart.
3. Neem het deeg uit de koelkast en druk de lucht er voorzichtig met je handen uit om het uitrollen gemakkelijker te maken. Strooi wat bloem op het werkblad en rol elke bol deeg uit tot een rechthoek van ongeveer 20 x 25 cm en 4 mm dik. Til het deeg een paar keer op tijdens het uitrollen, zodat de spanning eruit gaat.
4. **VULLING:** Verspreid de boter over de stukken deeg met een spatel en strooi de kardemom, de suiker en de poedersuiker eroverheen. Rol elk stuk deeg vanaf de lange kant op en rol ze uit tot rollen van 35-40 cm. Snijd elke rol in de lengte door, zodat je steeds 2 lange stukken krijgt. Vlecht de stukken samen en leg ze in een ronde ring. Plak de uiteinden aan de onderkant aan elkaar.
5. Leg de kransen op met bakpapier beklede bakplaten – eventueel in een vorm met een diameter van 22 cm. Daardoor krijg je een smeüigere binnenkant.
6. Verwarm de oven voor tot 50 °C en zet een vuurvast vormpje met water onder in de oven om condens te creëren. Plaats de kransen in de oven. Zet de oven uit en laat de kransen 1-2 uur rijzen tot ze dubbel zo groot zijn.
7. Neem de kransen uit de oven en zet ze op kamertemperatuur.
8. Verwarm de oven voor tot 220 °C (hete lucht).
9. **EIMENGSEL:** Meng de ingrediënten en bestrijk de kransen ermee.
10. **TOPPING:** Strooi de suiker en kardemom eroverheen.
11. Verlaag de temperatuur van de oven tot 190 °C en bak de kransen 15-20 minuten in het midden van de oven, bij voorkeur met 1 bakplaat tegelijk.
12. Neem de kransen uit de oven en bestrijk ze meteen met suikersiroop. Laat ze afkoelen op een rooster.

## VOOR 6 KRANSEN VAN 350 G

1 hoeveelheid saffraandeed  
(zie blz. 53)

## SUIKERSIROOP

100 g kristalsuiker  
100 ml water

## VULLING

500 g boter op  
kamertemperatuur  
25 g grof gemalen  
kardemom  
200 g kristalsuiker  
90 g poedersuiker

## EIMENGSEL

2 eieren  
1 snufje zout  
1 eetlepel water

## TOPPING

100 g kristalsuiker  
3 eetlepels grof gemalen  
kardemom