

# De beste brood- recepten wereldwijd

200 authentieke recepten











De oorspronkelijke editie *Bread – 200 recipes from around the world* werd ontwikkeld en geproduceerd door McRae Publishing Ltd, Londen, Verenigd Koninkrijk

Copyright © 2015 McRae Publishing Ltd

[www.mcraepublishing.co.uk](http://www.mcraepublishing.co.uk)

Copyright © 2016 Rebo Productions b.v., Noordwijkerhout



[www.rebo-publishers.com](http://www.rebo-publishers.com)  
[info@rebo-publishers.com](mailto:info@rebo-publishers.com)

Vertaling, redactie en opmaak: Textcase, Deventer  
Omslag ontwerp: 100% Creatief  
Fotoverantwoording omslag: Shutterstock

ISBN 978 90 366 3477 9

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeelvoudigd en/of openbaar gemaakt, door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

#### NOOT AAN ONZE LEZERS

Het eten van eieren die niet helemaal hardgekookt zijn brengen een risico op salmonellavergiftiging met zich mee. Dat geldt vooral voor zwangere vrouwen, ouderen, jonge kinderen en mensen met een aangetast immuunsysteem. Als je je zorgen maakt over salmonella, kan je in plaats van verse eieren gebruik maken van eiwitpoeder of gepasteuriseerde eieren.



Rachael Lane

Carla Bardi

# De beste brood- recepten wereldwijd

200 authentieke recepten







# Inhoudsopgave

In een oogopslag	12
Inleiding	16
Platbroden	28
Snelle broden	84
Kleine gistbroodjes	144
Alledaagse broden	208
Ambachtelijke broden	268
Zuurdesembroden	320
Zoete broodjes en broden	344
Register	414



## AANRADERS



PIADINA



POMPOENBROOD MET VERSE KRUIDEN



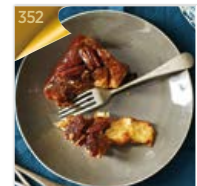
SPELTBROOD MET ZONNEBLOEMPITTEN



SAFFRAANBROOD UIT CORNWALL



ZUURDESEMBROOD MET GEKONFIJTE KNOFLOOK, AARDAPPEL & ROZEMARIJN



SCHNECKEN (KLEVERIGE DUITSE BROODJES)

# In een oogopslag

In dit boek vind je meer dan 200 recepten voor hartige en zoete broodjes en broden uit de hele wereld. Op de volgende pagina's kun je ideeën opdoen voor onmisbare, snelle, klassieke, gezonde, favoriete, simpele, uitdagende en feestelijke broden. Om je op weg te helpen!

## SIMPEL



KARNEMELKBROODJES



HAVERMOUTKOEKJES



ZACHTE LAVASH



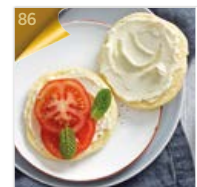
SOCCA



CARAÏBISCHE JOHNNYCAKES



PANNENKOEKJES MET LENTE-UI



HARCHA'S



PAPRIKAMUFFINS



PEPITABROOD MET COURGETTE & PISTACHE



CHOCO-HAZELNootbrood



## INTERNATIONAAL



48 FOCACCIA MET KAAS EN UI



32 NOORS KNÄCKEBRÖD



98 AMERIKAANSE BISCUITS



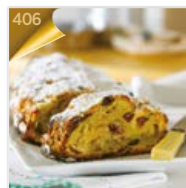
151 ENGELSE VOLKORENMUFFINS



164 SYRISCH UIENBROOD



280 ZWEDSE LIMPA



406 STOL

## SNEL



71 KAAS-AREPA'S

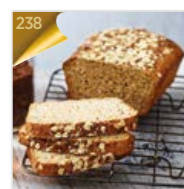
## GEZOND



112 SPINAZIEMUFFINS



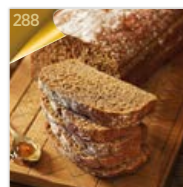
215 GLUTENVRIJ SANDWICHBROOD



238 SPELTBROOD



268 HAVERMOUTBROOD MET ROZIJNEN & CRANBERRIES



288 RUSSISCH ROGGEBROOD



328 VOLKOREN ZUURDESEMBROOD



224 MEERGRANEN EN ZADENBROOD



64 INDIAANS GEFRITUURDE PITA'S



102 PIKANTE KAAS & BACONSCONES



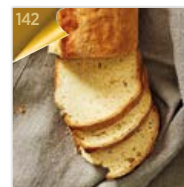
116 SNELLE KRENTENBOLLEN



122 KAAS & MAÏSBREEKBROOD



134 MAÏSBROOD MET BACON & UI



142 BIERBROOD



## KLASSIEKERS



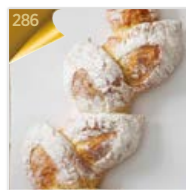
PIZZA MET TOMAAT, KNOFLOOK EN WORST



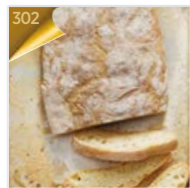
FRANS SANDWICHBROOD



WEENS BROOD



PAN D'EPI



CIABATTA



CHELSEA BUNS



DRIEKONINGENCAKE

## UITDAGEND



SIMITS

## ZOET



PANNENKOEK  
UIT DE OVEN



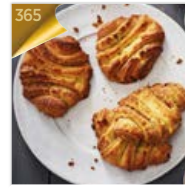
APPELMUFFINS MET  
DADEL, WALNoot  
EN ZEMELEN



BRIOCHEBROODJES  
MET SINAASAPPEL  
EN SULTANA



JAPANESE  
PUDDINGBROODJES



DUITSE STIJL KANEEL  
CROISSANTS



AMANDEL & KERSEN  
RING



FINGER BUNS MET ROOMVULLING



BAGELS MET  
BOSBESSEN & KANEEL



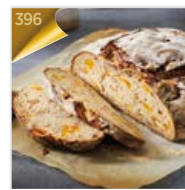
GEKRUID KAASBROOD



ITALIAANS RUSTIEK  
ROND BROOD



HORNAZO



ZOET MAANZAADBROOD



RUSSISCH  
VLECHTBROOD



## FEESTELIJKE BRODEN



MARDI GRAS KONINGSKAKE



MATSE



CYPRIOTISCHE  
PAASFLAOUNES



LUSSEKATTER



BOBALKI



HETE-KRUISBROODJES



MAKEOWIEC



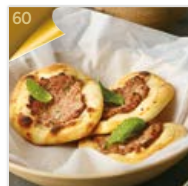
PANETTONE, ITALIAANS  
KERSTBROOD



PAN DE MUERTO



FRANSE  
DRIEKONINGENKAKE



LAHMACUN  
MET LAMSVLEES



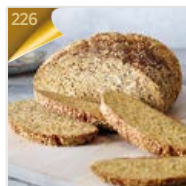
ALOO PARATHA



PORTUGESE HARDE  
BROODJES



PIZZABROODJES



MAKKELIJK  
MEER-ZADENBROOD



VOLKORENBROOD  
MET HAVERMOUT



BROA DE MILHO



KRUIDIG FRUITBROOD



BELGISCHE  
BROODJES

## EDITOR'S KEUZE



PUMPERNICKEL



100%  
COMPOSTABLE



# Inleiding

Dit veelzijdige boek omvat 200 recepten uit de hele wereld, waaronder platbroden en snelle broden uit India, China, Rusland, Italië, Amerika en Libanon. We hebben ook een grote selectie broodjes en alledaagse en ambachtelijke broden toegevoegd, waaronder klassiekers zoals Ciabatta en Pumpernickel. Kundige bakkers zullen zich uitleven met het hoofdstuk over zuurdesem, en iedereen vindt wel iets van zijn gading in het laatste hoofdstuk over zoete broodjes en broden voor ontbijt, brunch en feestdagen.



# Een ongelooflijk verhaal

Het is niet bekend hoe lang de mens al brood maakt. Antropologen schatten al minstens 30.000 jaar.

Onze voorouders wisten al hoe ze meel moesten malen van wilde granen en de eerste broodachtige levensmiddelen waren waarschijnlijk gruwelachtige panbroden die in eenvoudige potten of op platte stenen gemaakt werden boven een vuur. Panbroden zijn nog steeds populair in veel delen van de wereld, en in dit boek vind je een paar recepten:

Piadina (pagina 46), Indiaans gefrituurde pita's (pagina 64) en Panbrood van havermout en verse kruiden (pagina 91).

In het begin waren de mensen jagers en verzamelaars. Toen ze ongeveer 10.000 jaar geleden boeren werden, verbouwden ze verschillende graansoorten en sloegen deze op. Zo kwam het dat brood langzaam tot het basisvoedsel ging behoren. Dit vroege brood was altijd ongerezen. We hebben een brede selectie opgenomen in dit boek, van klassiekers als Matse (pagina 35) en Maïstortilla's (pagina 66) tot minder bekende soorten zoals Roti Canai (pagina 72) en Aloo Paratha (pagina 80).

Met gist gerezen brood is mogelijk door de oude Egyptenaren uitgevonden, waarschijnlijk per toeval toen een deegbal door gistsporen uit de lucht werd geïnfecteerd.

De ogenschijnlijk bedorven broden smaakten heerlijk! Daarom herhaalden de Egyptenaren het experiment en leerden al snel dat je met een beetje



*Boven: Op deze muurschildering in de tombe van Ramses III (regeerperiode 1186–1155 v.Chr.) is te zien hoe werklieden brood maken in de koninklijke bakkerij. Het is bekend dat er vanaf 2000 v.Chr. professionele bakkers in Egypte actief waren en op een inscriptie uit de 20<sup>e</sup> Dynastie worden 30 verschillende soorten brood genoemd.*



*Boven: Pelgrims in de Middeleeuwen breken brood in een herberg op een oude route. De Europese talen en cultuur bevatten veel verwijzingen naar brood. In het Onze Vader vraagt de gelovige, God zijn dagelijks brood te geven. Maar ook de etymologie van woorden als 'companion' of 'company' verwijst naar diegenen waarmee wij ons brood delen.*



van het 'geïnfecteerde' deeg een nieuw deeg kon maken. Modern zuurdesembrood wordt gemaakt met wilde gist. Zie voor deze oude bakwijze het hoofdstuk over de bereiding van zuurdesembrood (zie pag. 320-343).

In de vijfde eeuw v.Chr. werd in het oude Athene brood gebakken en boden de bakkerijen een groot aantal verschillende broden aan. Eeuwen later hadden de inwoners van Rome nog veel meer keuze en konden zelfs pizza afhalen bij lokale bakkerijen (probeer onze recepten voor pizza en focaccia op pag. 48-55).

De heilzame eigenschappen van brood staan al eeuwen ter discussie. In 1595 stelde Dr. Thomas Muffat dat bruin brood gezonder was dan wit brood en tegenwoordig is dat nog steeds de overheersende opinie. Dit boek bevat allerlei recepten voor broden van volkorenmeel en met zaden, van Meergranen & zadenbrood (pagina 224) tot Pumpernickel (page 270). Als je een glutenintolerantie hebt, is ons Glutenvrij sandwichbrood (pagina 215) misschien iets voor jou. Je vindt in dit boek ook veel broden voor feestelijke gelegenheden zoals Pasen, Pesach en Kerstmis, zoals Hete-kruisbroodjes (pagina 374) en Panettone (pagina 400).



*Boven: Reclameposter uit 1901 van de Belgische kunstenaar Albert Geudens waarop de hoge voedingswaarde van volkorenbrood wordt bepleit. De poster stelt dat "een kilo van dit brood even goed voedt als een pond vlees."*

Porties: 8

Bereiding: 30 minuten  
+ 30 minuten om af  
te koelen

Baktijd: 35-40 minuten

Moeilijkheidsgraad: 1

---

Dit Italiaanse platbrood komt uit de regio Romagna, aan de Adriatische kust. Het was zeer geliefd bij de filmregisseur Federico Fellini, die geboren en getogen is in de kustplaats Rimini. Piadina is warm het lekkerst. Als je het niet direct na het bakken serveert, warm het dan eerst een beetje op.

## PIADINA

- 500 g tarwebloem
- 1/2 tl zuiveringszout
- 1 tl zout
- 120 g zachte ongezouten boter
- 250 ml warm water + extra, indien nodig
- 2 el olijfolie extra vierge
- 250 g verse romige kaas (roomkaas, mascarpone, crescenza, robiola)
- 2 el grof gehakte verse peterselie, om te garneren

Meng de bloem, het zuiveringszout en het zout in de kom van een staande mixer met deeghaak. Voeg de boter toe en mix ca. 2 minuten op lage snelheid tot een geheel. Laat de machine aan staan en voeg geleidelijk zoveel water toe dat je een mooi, zacht deeg krijgt.

Als je zonder mixer werkt: meng de bloem, het zuiveringszout en het zout in een grote kom. Gebruik een houten lepel om de boter en vervolgens het water erdoor te roeren.

Leg het deeg op een licht met bloem bestoven werkblad en kneed in ca. 5 minuten soepel. Snijd het deeg in acht gelijke porties. Maak er schijven van en verpak in plastic folie (huishoudfolie). Plaats 30 minuten in de koelkast.

Plaats een grillpan op middelhoog vuur. Rol de stukken deeg uit op een licht met bloem bestoven werkblad tot schijven van 23 cm doorsnede en 5 mm dik.

Bestrijk elke schijf met olie en grill 4-5 minuten aan elke kant.

Verwijder het platbrood van de grill. Beleg met kaas en bestrooi met peterselie. Vouw dubbel en verwarm opnieuw op de grill. Direct serveren.

---

*Als je dit lekker vindt,  
probeer dan ook deze  
recepten*



SOCCA



SIMPELE FOCACCIA  
MET KAAS



FOCACCIA  
MET COURGETTE











