



INHOUD

Inleiding	6
Sandwiches	12
Panini's	50
Wraps	84
Toastjes en zo	136
Brood	172
Register	222



DEEG BEREIDEN IN EEN STAANDE MIXER

Als je veel brood maakt, is een staande mixer een goede investering. Het kneedproces is zwaar als je het langdurig doet. Staande mixers zijn bovendien ideaal voor het kneden van kleverig deeg. Je hebt een kneedhaak nodig.



Meng de bloem en het zout in de kom van een staande mixer. Als je instantgist gebruikt, strooi het in de kom en mix op lage snelheid.



Als je actieve of verse gist gebruikt, meng dit met een beetje warm water in een kleine kom. Voeg het gistmengsel en de rest van het water toe aan de kom met de bloem.



Mix 3-4 minuten op lage snelheid totdat het deeg loskomt van de binnenkant van de kom. Laat 15 minuten rusten.



Mix 3-5 minuten op laag-middelgrote snelheid. Voeg, indien nodig, extra water of bloem toe, zodat een soepel en elastisch deeg ontstaat.



Vet een grote kom in met olie. Vorm het deeg met je handen tot een zachte bal.



Rol het deeg door de kom zodat het met olie bedekt is. Dek de kom losjes af met een schone doek of vershoudfolie en zet opzij op een warme, tochtvrije plaats om te rijzen totdat het in volume is verdubbeld.



Leg het gerezen deeg op een licht met bloem bestoven werkblad.



Druk zachtjes op het deeg om het plat te maken en de grote luchtballen eruit te halen. Je kunt het deeg nu verder vormgeven, of het op een bakplaat of in een broodbakvorm plaatsen.

FOCACCIA MAKEN

Focaccia is een Italiaans platbrood dat vaak op smaak gebracht wordt met olijven, rozemarijn, salie, oregano of andere kruiden. De toppings (ui, prei, olijven, kaas, tomaat, kruiden) kun je op het deeg meebakken of achteraf op de warme broodjes smeren. Het brood moet de hoofdrol spelen.



Doe 125 ml warm water in een kom, doe de gist en de suiker erbij en roer met een vork tot ze opgelost zijn.



Zet het mengsel 10 minuten opzij, tot het schuimt.



Zeef de bloem en het zout in een kom. Voeg het gistmengsel, 2 eetlepels olie en het meeste water toe, roer goed en stort het deeg op een werkvlak.



Knead het deeg 8-10 minuten, tot het glad en elastisch is en terugveert wanneer je er met je handpalm op drukt.



Leg het in een met olie ingevette kom tot het volume verdubbeld is. Test het door er met je vinger in te prikken. Wanneer het putje blijft zitten, is het deeg klaar om te bakken.



Leg het deeg op een bakplaat en druk het uit tot een dikte van 1 cm. Druk er met je vingers kuiltjes in, besprenkel het deeg met olie en strooi er zout op.

BRUSCHETTA'S

Een bruschetta is een snee van stevig brood dat in de oven wordt geroosterd totdat het knapperig is. Daarna wordt het ingewreven met knoflook en besprenkeld met extra vierge olijfolie. Fijngesneden tomaten zijn een klassieke topping, maar kijk ook eens naar onze recepten op bladzijdes 138 en 157.



Verwarm de oven voor op 200 °C. Bak vier sneetjes brood ongeveer 5 min., totdat ze knapperig en goudbruin zijn. Pel de knoflook en wrijf het geroosterde brood ermee in. Besprenkel ieder sneetje met wat olie.



Snijdt twee middelgrote tomaten in vieren, lepel de zaadjes eruit en snijdt het hart eruit. Snijdt de tomaten dan fijn en doe ze in een kom. Scheur de basilicum in stukjes en doe ze in de kom.



Meng de rest van de olie erbij en breng op smaak met een beetje zout en peper.

STOKBROODJE

Griekse salade

✂ 2 personen | ⌚ 20 minuten (waarvan 15 minuten voorbereiding) | ★★ ★

1 groot stokbrood
60 g feta, in blokjes
1 tomaat, in blokjes
½ kleine komkommer, geschild en in blokjes
½ kleine gele paprika, in reepjes
½ kleine rode ui, in ringen
4-6 ontpitte en kleingesneden groene olijven
4-6 el Griekse yoghurt
1 tl wittewijnazijn
1 kleine knoflookteen, fijngehakt
1 el fijngehakte munt
1 tl citroenrasp
zout en peper

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Snijd het stokbrood in de lengte doormidden. Rooster het in de oven krokant en licht goudbruin.
Beleg de onderste helft van het stokbrood met de feta, tomaat, komkommer, paprika, ui en olijven.
Meng in een kleine kom de yoghurt, azijn, knoflook, munt en citroenrasp goed door. Schep de yoghurtsaus op het belegde brood en breng op smaak met peper en zout.
Leg de bovenste helft van het stokbrood erop en druk die rustig aan.



STOKBROODJE

met tomaat en rucola

✂ 2 personen | ⌚ 20 minuten (waarvan 15 minuten voorbereiding) | ★★ ★

1 groot stokbrood
1 kleine knoflookteen, gepeld maar heel gelaten
handvol rucola
90 g Parmezaanse kaas, geschaafd
8-10 cherrytomen, in plakjes
1 el extra vierge olijfolie
zout

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Snijd het stokbrood in de lengte doormidden. Rooster het in de oven krokant en licht goudbruin.
Wrijf de onderste helft van het stokbrood in met knoflook en sprenkel de olie erop. Leg de rucola, parmezaan en tomaat erop. Strooi er zout over.
Leg de bovenste helft van het stokbrood erop en druk die rustig aan.

BURRITO'S

met roerei

✂ 4 porties | ⌚ 12 minuten [waarvan 5 minuten voorbereiding] | ★★

8 eieren (L)
250 ml kookroom
4 tortilla's
125 ml tomatensalsa
(of chutney)
100 g waterkers

Klop de eieren met de room in een kom.
Bak het eimengsel al roerend in een grote koekenpan met anti-aanbaklaag bij lage temperatuur gedurende 5 minuten of tot de eieren grote brokken vormen. Zet dit apart en houd het warm.
Verwarm de tortilla's één voor één in een grote koekenpan bij hoge temperatuur tot ze beginnen te kleuren.
Leg ze op een vlakke ondergrond en besmeer ze met de tomatensalsa. Schep het roerei met de waterkers erbovenop.
Vouw de tortilla's dubbel en serveer ze warm.



WRAPS

met tonijn en pesto

✂ 2 personen | ⌚ 10 minuten | ★★

albacoretonijn in water,
blikje à 180 g, uitgelekt
en fijngeprakt
60 ml mayonaise
60 ml pesto
2 tl versgeperst citroensap
1 snufje zwarte peper
2 grote Mexicaanse
tortilla's
8 slabladen
2 grote plakken
provolonekaas
8-10 zwarte olijven, ontpit
en in plakjes

Meng de tonijn, de mayonaise, de pesto, het citroensap en de peper in een kleine schaal goed door elkaar.
Leg de tortilla's tussen twee borden en verwarm ze 45 seconden in de magnetron op de hoogste stand. Of verwarm ze in een droge koekenpan op halfhoog vuur.
Bestrijk de tortilla's met het tonijnmengsel. Leg de sla, provolone en olijven erop. Rol de tortilla's op en serveer ze warm.

WRAPS

met frambozen en gorgonzola

✂ 6 porties | ⌚ 30-35 minuten (waarvan 15-20 minuten voorbereiding) | ★★

½ kleine rode ui,
gesnipperd

1 tl honing

2 el frambozen- of
balsamicoazijn

3 el extra vierge olijfolie

150 g verse frambozen

250 g gorgonzola,
verkruid

2 el gehakte verse munt

2 el gehakte verse dille
zout

½ tl witte peper

6 grote tortillawraps

3 el gekonfijte walnoten,
grofgehakt

Meng de ui met de honing, azijn en 2 eetlepels olie in een kleine kom. Schep goed door elkaar en zet ongeveer 15 min. opzij. Doe de frambozen in een grote kom.

Voeg het uienmengsel, gorgonzola, munt en dille toe. Besprenkel met de rest van de olie. Breng op smaak met witte peper en zout. Schep alles voorzichtig door elkaar zonder dat je de frambozen beschadigt.

Wikkel de tortillawraps in nog net niet vochtig keukenpapier en doe ze 45 seconden in de magnetron op de hoogste stand. Of verwarm ze een voor een in een droge koekenpan op middelmatig vuur.

Smeer het kaas-frambozenmengsel uit over de tortilla's. Strooi de walnoten erbovenop. Rol de tortilla's stevig op over de vuling. Serveer warm.

De verse frambozen geven een onverwachts en iets exotisch tintje aan deze wraps. Ze smaken heerlijk met de blauwschimmelkaas en walnoten.

