

BAKKERIJ FUNK

YOUR
PLANT
BASED
BAKING
GUIDE



INHOUDSTABEL

9	→	<u>WAAROM EEN BAKBOEK?</u>
10	→	<u>WAAROM PLANTAARDIG?</u>
16	→	<u>DE BASIS</u> 18 ingrediënten 20 hoe ingrediënten samenwerken 21 plantaardig bakken: alles is vervangbaar 22 bakmateriaal
26	→	<u>BLADERDEEG</u>
100	→	<u>VULLINGEN</u>
130	→	<u>CAKE & KOEKJES</u>
156	→	<u>BROOD</u>
176	→	<u>EXTRA'S</u>
192	→	<u>REGISTER</u>
194	→	<u>DANKWOORD</u> ↙



WATER'S FUNK

DAILY POTAT...

CLIPS
BAK SODA
CHIA ZAAD
ZOUT
EIJWIT
GEBROKEN LANTAK
KOFFIE



WAAROM EEN BAKBOEK?

We zijn er bij FUNK van overtuigd dat er genoeg plek is aan de (bakkerij)tafel. Een boek uitbrengen met onze recepten: gewaagd? Of naïef en dom? Beide scenario's zijn meermaals op onze bakkerstafels beland. Stel je voor dat een andere bakker ook ons bananenbrood gaat maken? Of een andere koffiëbar onze worteltaart? Dat is het grootste compliment dat we kunnen krijgen. En wat als we nu allemaal van elkaar zouden leren en elkaar naar een gemeenschappelijk hoger niveau zouden tillen op bakgebied in Antwerpen of zelfs heel België? Daardoor kan onze ambacht enkel beter worden en zetten we de Belgische bakkerijcultuur nog meer op de kaart.

DE OORSPRONG VAN FUNK

Dat was onze overtuiging om onze schouders onder dit boek te zetten. Een bakboek van FUNK. 'Een Funky Bakboek dus?' vroeg iemand me. Nee, absoluut niet. De naam 'FUNK' verwijst naar Funky, de speelse labrador van mede-eigenaar Lisa. Funky was een energieke hond die genoot van het leven. Ze had haar habitat op de Antwerpse Linkeroever, waar ze ook vaak ging zwemmen in het Galgenweel. Ze hield van het leven en van eten, vooral van eten. Funky ging helaas op 15-jarige leeftijd van ons heen, een dag voor Lisa ging kijken naar het pand van FUNK in de Kronenburgstraat. Daarom vormen de levensvreugde en speelse geest van haar hond nu de inspiratie achter onze bakkerij: een plek waar iedereen kan komen genieten van het leven!

FUNK is meer dan een bakkerij;

het is een open atelier waar onze bakkers met aandacht en expertise de mooiste producten maken. We werken uitsluitend met kwaliteit, dus met natuurlijke ingrediënten en zonder conserveermiddelen. Onze focus ligt op het artisanale aspect van het bakken, waarbij we de rijke Belgische bakkerstraditie koesteren, geïnspireerd door de bourgondische levensstijl en Scandinavisch minimalisme. Voor caloriearme koeken ben je bij ons aan het foute adres, maar voor ambacht, smaak en passie is FUNK the place to be. ←

EEN PLEK VOOR DE BUURT

Daarnaast was de insteek met FUNK om een lokale plek te worden voor de buurt: een hub waar tal van Antwerpenaren samenkomen, vrienden elkaar treffen en iedereen zich welkom voelt. Of het nu gaat om een kopje koffie met een verse ontbijtkoek in de ochtend of een natuurlijk wijntje in de avond, FUNK is een plek om te ontspannen en te genieten.

DE UITBREIDING NAAR BERCHEM

Helaas was FUNK nogal snel uit zijn voegen gebarsten, waarbij onze lokale klanten vaak (vooral in het weekend) min of meer verdrongen werden door grote groepen toeristen. Ook wilden we onze productie opvoeren – want als we meer mensen kunnen laten genieten van ons ambacht, waarom niet? FUNK Berchem werd daarom onze noodzakelijke uitbreiding. Een plek waar onze bakkers hun passie en creativiteit nog meer konden tonen en ze, let's be honest, ook een meer professionele omgeving hebben gekregen die ze ruimschoots verdienden.

PAIN AU CHOCOLAT €2,80

CROISSANT €2,40

PRALINÉ CRUFFIN €3,90

SAFFRON BLOOD ORANGE €4,50

CINNAMON BISCOFF €3,90

APPLE MARZIPAN €3,90

PECAN PASTRY €4,50

KARDEMOM BUN €4,50

ALMOND CROISSANT €3,90

CHOCOLAT CUSTARD €3,90

BLADERDEEG





BASISRECEPT BLADERDEEG

(VOOR ± 2 KG DEEG)

INGREDIËNTEN

→ deeg

1 kg bloem met middelhoog eiwitgehalte (of patentbloem)
460 g koud water (eventueel ijswater in de zomer)
50 g verse gist of 16 g droge gist (1/3 van de hoeveelheid verse gist)
100 g plantaardige boter of margarine (voor in het deeg)
150 g kristalsuiker
20 g zout

→ toerboter

250 g vetrijke plantaardige margarine (op kamertemperatuur, ca.18°C)

BENODIGDHEDEN

staande mixer met deeghaak of platte menghaak
deegroller (liefst stevig en glad)
plasticfolie & bakpapier
meetlat of liniaal
vlak werkoppervlak (bij voorkeur koel: staal, marmer, graniet of hout)

WERKWIJZE

→ deeg maken

- 01 Zorg dat al je ingrediënten goed gekoeld zijn. In de zomer kun je het best ijswater gebruiken.
- 02 Zeef de bloem boven de kom van je standmixer. Voeg water, gist, suiker en boter toe. Meng 30 seconden tot 1 minuut op lage snelheid.
- 03 Voeg daarna het zout toe, zodat het niet rechtstreeks in contact komt met de gist. Kneed het geheel in 8 tot 10 minuten tot een glad, soepel deeg.
- 04 Vorm een compacte, platte rechthoek van het deeg. Wikkel die strak in plasticfolie en laat minstens 30 minuten rusten in de koelkast.

→ toerboter maken

- 01 Leg de margarine tussen twee vellen bakpapier. Rol uit tot een plak van ongeveer 2 cm dik, in een rechthoek van circa 32 × 17 cm.
- 02 Laat 15 minuten opstijven in de koelkast. De boter moet stevig zijn, maar nog soepel genoeg om uit te rollen.



AMANDELCROISSANT

VOOR CA. **20** STUKS

INGREDIËNTEN

20 croissants (versgebakken of een dag oud)

→ amandelvulling

320 g boter
400 g rietsuiker
400 g amandelmeel
60 g maizena
8 g zout
20 g vanille-extract
60 g appelmoes
40 g aquafaba

→ amandelfrangipane

140 g boter
140 g amandelmeel
140 g rietsuiker

→ amandelschaafsel

om te bestrooien

BENODIGDHEDEN

2 spuitzakken

WERKWIJZE

→ amandelvulling & amandelfrangipane

01 Smelt de boter, zodat deze vloeibaar is.

02 Doe alle ingrediënten voor de vulling in de mengkom van de mixer en meng het geheel circa 5 minuten met een platte deeghaak en op middelhoge snelheid. Het mengsel moet een lichtgele kleur krijgen en homogeen worden.

03 Schep de vulling in een spuitzak. Mocht je geen spuitzak hebben, dan kun je het mengsel ook in de kom laten en later met een lepel op de croissants strijken.

04 Doe alle ingrediënten voor de frangipane in de mengkom van de mixer en meng het geheel circa 5 minuten met een platte deeghaak en op middelhoge snelheid. Schep de frangipane in een spuitzak.

→ amandelfrangipane

01 Snijd de croissants open met een broodmes.

02 Spuit met de spuitzak een dunne laag amandelvulling over de hele lengte tussen de croissanthelften. Druk de croissants weer dicht. Er mag ongeveer 60 gram vulling tussen elke croissant zitten.

03 Breng de frangipane in een sierlijke zigzag aan over de bovenkant (ca. 20 gram).

04 Bestrooi de croissants met amandelschaafsel.

05 Leg ze in twee rijen van vier op een bakplaat en bak ze 14 minuten op 180 °C.



TONKABOON AARDBEI

VOOR CA. **20** STUKS

INGREDIËNTEN

→ kubus

1x basisrecept bladerdeeg (zie p. 30)
1x recept tonkabonenpudding (zie p. 106)
200 g kristalsuiker
20 aardbeien (ca. 250 g)

→ aardbeienconfituur

250 g aardbeien, gewassen, zonder kroontjes,
de grotere aardbeien in stukken
150 g kristalsuiker
sap van 1/4 citroen

belangrijk:

→ Voor dit recept heb je stevige kubusvormen nodig. De beste opties zijn kubussen van rvs/staal, die niet kunnen openspringen door de druk van het deeg in de oven. Wij werken met kubussen van 6 x 6 cm. Maar 8 x 8 of 7 x 7 is ook prima!

BENODIGHEDEN

stevige kubusbakvormen (van bijv. Pavoni)

WERKWIJZE

→ aardbeien confituur

01 Meng de aardbeien met de suiker en het citroensap in een grote kom. Laat 30 minuten staan zodat de aardbeien sap vrijgeven, dat geeft meer smaak.

02 Doe het mengsel in een ruime pan en breng het al roerend aan de kook. Laat de confituur 10 minuten koken op middelhoog vuur. Roer regelmatig en schep het schuim dat bovenkomt eraf.

03 Giet de hete confituur onmiddellijk in gesteriliseerde glazen potten. Sluit ze goed af en zet ze 5 minuten ondersteboven om een vacuüm te creëren.

→ TIPS:

01 Minder suiker geeft een fruitigere confituur, die blijft echter iets minder lang goed.

02 Voor een gladdere confituur kun je de aardbeien licht pureren.

03 Ongeopend: 6–12 maanden op een koele, donkere plaats. Na openen in de koelkast bewaren.

→ het deeg

Gebruik het bladerdeeg dat je eerder hebt gemaakt.

01 Vet de kubussen langs binnen in met boter of olie.

02 Rol het deeg uit tot 4 mm dikte en een breedte van ongeveer 20 cm (verticaal). Rol het deeg op.

03 Snijd het in schijfjes van 80 gram en leg die in de kubusvormen.

04 Laat het deeg in de kubusvormen op een met bakpapier beklede bakplaat een uur rijzen bij kamertemperatuur.

05 Bak het deeg 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Deze koeken moeten langer bakken dan de andere, aangezien de hete lucht er moeilijker bij komt.

06 Haal de koeken uit de vorm als ze nog warm en vochtig zijn. Rol ze door de kristalsuiker. Maak er wanneer ze zijn afgekoeld een gaatje in aan de lelijkste kant. Hier komt toch de aardbei op te liggen.



→ voor tonkaboon aardbei

01 Vul de blokjes eerst met een beetje aardbeien confituur (ongeveer 10-15gram) en daarna met de tonkabonenpudding.

02 Snijd een aardbei in schijfjes en leg deze op het gebakje.

FOCACCIA

VOOR ① BROOD



INGREDIËNTEN

500 g witte bloem
375 g water
12 g gist
50 g zuurdesem
12 g zout
50 gram olijfolie
15 gram water
snufje zout

WERKWIJZE

- 01 Meng de bloem en het water en laat 45 minuten rusten.
- 02 Kneed de bloem met het water, de gist, de zuurdesem en het zout in een mixer met deeghaak 4 minuten op lage snelheid en dan nog 4 minuten op hoge snelheid.
- 03 Leg het deeg in een met boterspray ingevette bak of kom.
- 04 Plooi het deeg elke 45 minuten om zoals bij het zuurdesembrood. Dus plooi het deeg van de rechterkant naar de linkerkant en van de linkerkant naar de rechterkant. Plooi ook de zijkanten naar het midden. Doe dit drie keer!
- 05 Sprenkel aan het eind 25 g olijfolie gelijkmatig over het deeg. Zet het een nacht in de koelkast in een afgesloten bak of kom.

→ de dag erna

- 01 Leg het deeg in de hoge bakplaat van ongeveer 25 x 30 cm. Laat het 45 minuten rijzen bij kamertemperatuur.
- 02 Bestrijk het deeg met een mengsel van 25 g olijfolie, het water en een snufje zout.
- 03 Prik daarna met je vingers gaatjes in het deeg.
- 04 Bak de focaccia 30 minuten in een op 230 °C voorverwarmde oven.
- 05 Leg het brood na het bakken meteen op een rooster zodat het krokant wordt.



REGISTER

A

aardbeien 80
 abrikozen 62
 abrikozen uit de oven 182
 abrikozenkoek met kardemom en rozemarijn 62
 agavesiroop 52, 88, 192
 ahornsiroop 52, 72, 74, 78, 88, 134
 amandelcroissants 46
 amandelen 188
 amandelmeel 46, 78, 82, 134
 appelbollen 94
 appel-marsepeintaartjes 60
 appelmoes 46, 48, 56, 58
 appels 60, 88, 92, 94, 184

B

baklavacroissants 52
 bananen 134
 bananenbrood 134
 banketbakkersroom 42
 vanille- 106 zie ook pudding, basisrecept
 basilicum 172
 bladerdeeg 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52,
 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 68, 70, 72, 74, 76,
 78, 80, 82, 84, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 98, 100
 bladerdeeg, basisrecept 30
 blauwe bessen 72, 98
 blueberry crumble Danish 72
 boekweitmeel 134
 briochebollen met pistache, vanille en kersen 128
 briochedeeg 114, 116, 118, 120, 122, 124, 126, 128
 briochedeeg, basisrecept 112
 broodpudding 136

C

cacaopoeder 84, 142, 152
 cashewnoten 188
 cassonade 148
 chiapudding 180
 chiazaad 152, 180
 chocolade 36, 140, 146, 148, 188
 chocoladedruppels 142, 144
 chocolate chip koekjes 142
 citroenen 50, 72, 80, 92, 128, 172
 citroenpudding 106
 croissants 34
 crookies 54
 cruffins 38

D

dadels 152, 188

danish 40
 desembrood 168, 166, 168, 170, 172, 174
 desembrood, basisrecept 162
 desempizza's 174
 double chocolate chip koekjes 142

E

energy balls 152
 escargots (ronde rozijnenkoeken) 42
 espressopudding 106

F

focaccia 168
 frambozen 50
 frambozen-pistachecroissants 50

G

gehakt, plantaardig 96
 geleisuiker 60, 68
 gerstemout 170
 gerstmeel 168
 gist 30, 112, 162, 168, 168, 174, 186
 griesmeel 174

H

havermout 78
 havervlokken 152
 hazelnoot-appelkoeken 92
 hazelnootmeel 52, 58
 hazelnootpoeder 58, 92
 hazelnoten 92
 honing 188

K

kaneel 64, 70, 92, 94, 106, 114, 134, 136,
 138, 150
 kaneel-basterdsuikerpudding 106
 kaneelbuns 114
 kaneel-speculaas-rolls 70
 kardemom 62, 68, 118
 kardemom-buns 118
 kardemom-monkey bread 68
 kardemompudding 106
 kersen 128
 knoflook 172
 koek met peertjes, pecan & kaneel 64
 koek met vijgen, sinaasappel & pecan 66
 koffiekoeken 136
 kokosrasp 152
 kokosolie 78, 92, 152, 188
 kouign-amann 44
 krokante blauwe-bespudding 98
 kurkuma 106, 106

L

lijnzaad 134, 152

Luikse wafels 186

M

macadamianoten 140

macadamia-wittechocoladekoekjes 140

marsepein 60

matcha 148

matcha-wittechocoladekoekjes 148

meerzaden zuurdesembrood 166

mini koffiekoekjes 100

N

Nordic bread 170

P

paasbrood met pesto en Looye honingtomaten
172

pain au chocolat 36

met hazelnoot 58

parelgort 170

parelsuiker 114, 118, 120, 186

pecan-karamel-buns 122

pecankoek 74

pecannoten 64, 74, 122, 134, 152, 180

peren 64

pijnboompitten 172

pindakaas 152

pistache-buns 124

pistachecroissants 48

pistachecruffin 86

pistachenoten 128

pistachepasta 48, 106, 124, 146, 192

pistache-pecankoekjes 146

pistachepudding 106

poedersuiker 42, 70, 76, 84, 184

pompoenpitten 170

pralinépasta 122

pudding, basisrecept 106

pudding 106

pumpkin spice 116

pumpkin spice buns 116

R

rabarber 78

rabarber-vanille crumblekoek 78

raw cakes 188

rogge, gebroken 170

roggebloem 170

room, plantaardige 98, 120, 185

rozemarijn 62, 90

rozijnen 42, 92, 184

rozijnenkoeken, ronde 42

rye bread 170

S

saffraan 106, 126

saffraan-bloedsinaasappelkoek
76

saffraan-buns 126

saffraanpudding 106

salted caramel 181

sesamzaad 60

sinaasappels 66, 76, 188

smoutebollen 184

speculaas 70, 106, 136, 150

speculaaspudding 106

T

tahini

witte 120

zwarte 56, 120

tebirkes (maanzaadpastry) 82

tomaat, zongedroogde 90

tonkabonen 80, 106

tonkaboon aardbei 80

tonkapudding 106

V

vanillepudding-chocoladekoeken 84

vervangers

van boter 21

van eieren 21

van honing 21

van melk 21

vijgen 66

W

walnoten 52, 188

worstenbroden 96

wortelcake 138

wortels 138

Y

yoghurt 182

yoghurtbowl met olijfolie 182

Z

zongedroogde tomaat & rozemarijn-
swirls 90

zonnebloemolie 84, 134, 138, 184

zonnebloempitten 88, 170

zuurdesem 158

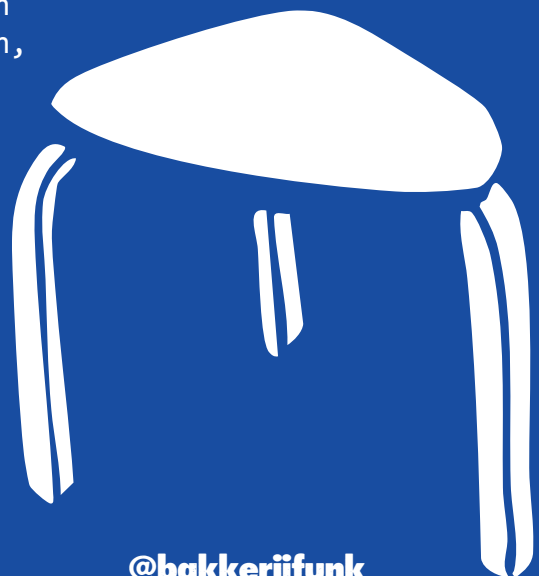
zwarte-sesam-buns 120

zwarte-sesamcroissants 56

FOR EVERYONE
WHO WANTS
PLANT-BASED
BAKING TO BE
SERIOUSLY
DELICIOUS.

Bakkerij FUNK is een plantaardige zuurdesem-bakkerij uit Antwerpen, een passie-project dat is voortgevloeid uit een eerdere onderneming 'Have a Roll', van eigenaars Dennis Van Peel & Lisa Wynen. In dit boek wordt er stap voor stap uitgelegd hoe je de lekkerste kaneelbuns, pistachecruffins en amandelcroissants maakt!

'FUNK' is afgeleid van 'Funky', de speelse labrador van mede-eigenaar Lisa. Funky was een energieke en vreugdige hond. Ze hield van het leven en van eten, maar vooral van dat laatste. Helaas moesten we Funky op 15-jarige leeftijd afgeven, een dag voor we naar het pand ging kijken in de Kronenburgstraat. Bakkerij FUNK was dan ook een logische naam: een plek waar iedereen kan komen genieten van het leven en lekker eten, net zoals Funky deed.



KOS
M•S

FUNK®

@bakkerijfunk