

Owi Owi Fouette-Moi

Foto's: Sandra Mahut

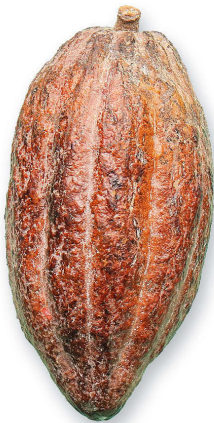
Lekker
zelfgebakken

Cakes

muffins & brownies

12 basisrecepten

50 varianten



DELTAS

INHOUD



4

ER WAS EENS...

8

ALLE TROEVEN IN HANDEN

9 1, 2, START... OF HOE JE DIT BOEK GEBRUIKT

10 DE OVEN DIE JE KENT

11 INGREDIËNTEN

18 ALLES OVER BAKVORMEN

21 MAAK HET JEZELF GEMAKKELIJK

23 BESTE MAATJES

24 EN WE ZIJN VERTROKKEN!

26

BASISRECEPTEN EN VARIATIES

28 SNACK-CAKE

44 FRUTTI-FRUTTI

58 ALLEMANSVRIEND

70 BROWNIE & BLONDIE

84 BANANENBROOD

94 COOKIE CAKE

102 MUFFINS

114 SOLONUMMERS

120 VOOR NOODGEVALLEN

130

DE KERS OP DE CAKE

131 DECORATIES, GLAZUUR EN SIROPEN

142 REGISTER

ER WAS EENS...



Een schat aan nieuwe bakrecepten

Van cakes tot brownies en blondies, met een overdaad aan chocolade of juist boordevol fruit – in elk hoofdstuk van dit boek vind je een basisrecept en ideeën om ermee te variëren in alle omstandigheden en volgens je eigen fantasie. Voor al deze recepten geldt dat ze maar heel weinig voorbereiding vragen. Je hoeft dus zeker geen specialist te zijn of allerlei materiaal in huis te hebben. Het is een kwestie van '5 minuten, een beslagkom en... smullen maar!' Chocolade of citroen? Boter of olie? Cake- of muffinvorm? Je kan zelf het recept aanpassen aan jouw koelkast, voorraadkamer, smaak en gebakvorm. En als je toevallig in een feestelijke bui bent, maak je je creatie af met glazuur, een geurige siroop of een overheerlijk roomlaagje. Laat je verbeelding de vrije loop en je vindt vanzelf je absolute favoriet!

De makkelijk te onthouden basisrecepten zijn het startpunt voor eindeloos veel mogelijkheden, en zelfs voor vegan of glutenvrije versies. Dankzij de technische fiches die je stap voor stap helpen bij het bakken, de gemakkelijke recepten en allerlei praktische tips wordt het een feestje om je eigen gebak op tafel te toveren. De recepten zijn ideaal om samen met kinderen te maken, maar ook om te leren spelen met alle mogelijkheden die er zijn, van verschillende smaken tot en met de textuur van je gebak.

Kortom: je hebt nu een gids in handen om vol vertrouwen en met veel enthousiasme te starten met bakken.

Zin in gebak!

Met een lekker stukje gebak kan je elke dag opfleuren – daarmee ben je het vast eens! Maar er zijn mensen die heel methodisch te werk gaan en lang op voorhand plannen, en je hebt er die halsoverkop aan het bakken slaan. En natuurlijk zijn er ook de warhoofden, die pas heel laat tot de vaststelling komen dat de kinderen de volgende dag een cake moeten meenemen naar school.

Sowieso legt gebak een extra laagje liefde over dagen die vanzelf al mooi zijn. Of soms is het gewoon een waakvlammetje dat je sombere momenten een beetje verlicht. Een pleziertje dat je helemaal voor jezelf bewaart, of juist een geschenk dat je met iedereen deelt. Hoe dan ook is het een mooie gelegenheid om iemand aangenaam te verrassen. Denk maar aan die zalige geur die uit de oven komt nog voordat de baktijd verstreken is. Of aan de enthousiaste kreetjes van de kinderen, die bij het binnenkomen al geroken hebben dat er iets lekkers op hen wacht.

Bakken heeft altijd een soort magie die zich voltrekt door het omtoveren van eenvoudige ingrediënten als bloem, suiker, boter en eieren in een lekker zoete, goudbruine lekkernij. En een beetje magie kunnen we elke dag gebruiken, vind je niet?



Bakken bij jou thuis

Dit boek is geschreven door een thuisbakster voor andere thuisbakkers (m/v/x): alle recepten zijn ontwikkeld en getest in een gewone keuken. Ik wilde een lichtvoetig en makkelijk boek maken, als een vriend met wie je gezellig keuvelend op pad gaat. Je krijgt alle troeven in handen om het bereiden van gebak zo vlot en ongecompliceerd mogelijk te maken. Dit bakboek heeft niks te maken met dure winkels of fancy kookmagazines: het is jóúw boek, voor alle gelegenheden, van doordeweeks tot feestelijk. Eenvoudig maar origineel. Om herinneringen mee te maken die je je hele leven bijblijven.

Ook al vind je in dit boek enkele ideetjes die je zullen verrassen, ik heb vooral gekozen voor gebakrecepten die gemakkelijk en vertrouwd aanvoelen. Maar ook voor een waaier aan mogelijkheden, want er zijn ontelbaar veel manieren om een chocoladecake of een gebak met appelen of citroen te maken en aan te passen aan jouw eigen smaakvoorkeuren. Van pasteltinten tot de meest opvallende kleurtjes, van luchtig tot smeugig en van sober tot ronduit excentriek: jij bepaalt helemaal zelf hoe je gebak eruit zal zien!

Dit boek moest ook zo toegankelijk mogelijk worden – inclusief zelfs, om het in hedendaagse termen te zeggen. Om aspirant-bakkers niet te ontmoedigen en uit te sluiten, vind je er dan ook snelle bakrecepten die de meeste mensen weinig moeite kosten en met ingrediënten die je in elke keukenkast vindt. Sommige zijn vegan, andere dan weer glutenvrij.

Diëten? Vergeet het maar!

Je zal nergens voedingswaardetabellen, calorieën of dieetadvies vinden. We zijn hier tenslotte voor ons plezier.

Want we kennen ze allemaal wel, die 'gezonde' boeken die ons de les lezen aan de hand van courgettetaarten zonder suiker of vetten. Of die je 'gezond zondigen' beloven en je al een schuldgevoel aanpraten nog voordat je de eerste bladzijde hebt omgeslagen. Laten we al dit gemoraliseer achter ons laten, want daar heeft niemand iets aan. Deze denkwijze is zo aanwezig in onze maatschappij dat niemand eraan lijkt te ontsnappen. Maar alles in het leven is een kwestie van evenwicht... en een lekker stukje cake hoort er dus gewoon bij!

Gewoon doen!

Ik denk dat elk recept met de juiste gids kinderspel kan zijn. Niet alleen makkelijk, maar ook leuk om uit te proberen. Zonder stress of moeilijkheden. Laat me dus over je schouder meekijken en begin er gewoon aan.

Experimenteer er gerust op los, gewoon voor je eigen plezier, en laat anderen meegenieten van je ontdekkingen. Gebak is tenslotte vooral iets om te delen. Laat je op sleeptouw nemen, want lukken zal het sowieso. Of het perfect wordt? Misschien niet, maar dat is helemaal niet erg. Perfectie is saai, toch? En het gaat trouwens om de reis, niet om de bestemming!

Met dit boek wil ik iedereen aanspreken die zich vrijer wil voelen bij het bakken, ongeacht hoe ervaren hij of zij is. Want zelfs doorgewinterde bakfanaten hebben niet altijd evenveel zin om zich in ingewikkelde ovenavonturen te storten. En vaak geldt: hoe eenvoudiger de opdracht, hoe meer je je creativiteit kan botvieren.

Met een reeks basisrecepten die je aan je eigen voorkeuren kan aanpassen heb je zelf de touwtjes in handen en hoef je niet te twijfelen welke ingrediënten, doseringen en materialen je kan vervangen (en welke niet). Binnen deze goed afgebakende grenzen kan je helemaal los gaan en de chemicus in jezelf de vrije loop laten: je weet dat het goed komt met dat gebak, hoe avontuurlijk je die dag ook bent met het recept. Bakken is voortaan geen uitdagende onderneming meer, met alle twijfels van dien: het gaat vanzelf, zonder stress. Waarom zou je er dan niet zo vaak mogelijk van genieten?

Net zoals bij de hartige keuken, waar improviseren altijd mogelijk is, kan je met gebak alle kanten uit zolang je de structuur in het oog houdt. De ingrediënten hebben immers meestal een functie: ze houden het recept overeind zoals pijlers een gebouw. Verandert de verhouding, dan moeten alle pijlers volgen, om misbaksels te vermijden.

Maar zodra je weet waar je op moet letten (zoals het evenwicht tussen droge en natte ingrediënten, de juiste hoeveelheid rijsmiddel of de meest geschikte bakvorm) is het aan jou om ermee te spelen.

Bakrecepten zeggen hier doorgaans niets over en blijven gehuld in een waas van geheimzinnigheid. Ze aanpassen is op eigen risico. Maar niet met dit boek: jij, en jij alleen bent de orkestleider.

En nu is het aan jou!

ALLE TROEVEN IN HANDEN



1, 2, start... of hoe je dit boek gebruikt

Er zijn heel wat manieren om gebak te bereiden, maar in dit boek vind je alleen de eenvoudigste, waar je zo weinig mogelijk materiaal of kennis voor nodig hebt. De methode is altijd dezelfde: in de ene kom meng je de droge ingrediënten met elkaar, in de andere de natte. En dan is het alleen nog een kwestie van de inhoud van de eerste kom in de tweede kom te doen en de droge ingrediënten met een houten lepel te mengen met de natte. Het is niet de bedoeling lucht in het beslag te brengen, zoals bij sabayon.

Natuurlijk heb je bij patisserie weleens botercrème of een gemixt eiermengsel nodig. Maar je kan het jezelf ook makkelijk maken zonder dat de smaak of textuur verloren gaat.

Dit is de uitdaging die je met dit boek aangaat: iets minder luchtige, maar even lekkere baksels.

#5MinutenEenBeslagkomEnSmullenMaar!

(Oké, het zijn twee beslagkommen, maar die van de droge ingrediënten kan je gewoon afspoelen en weer in de kast zetten, dus die telt niet mee!)

Tenslotte heeft niet iedereen een keukenrobot of elektrische mixer in huis. En dan nog: je hebt niet altijd zin om ze tevoorschijn te halen (en af te wassen). Ook heel handig op vakantie of in een onbekende keuken. Deze methode wordt gewoonlijk gebruikt voor muffins – niet voor niets de allereenvoudigste gebakjes om te maken.

En dan nu de ultieme geheime tip voor als je echt maar één kom hebt. Voeg het rijsmiddel en zout toe na de natte ingrediënten, meng goed en voeg dan pas de bloem toe. Zo wordt het bakpoeder en/of bicarbonaat (zie blz. 12) gelijk verdeeld over het beslag.