

DEEGSOORTEN EN TAARTEN

10

ROMIGE CRÈMES

92

PATISSERIEDECORATIE

178

KLASSIEKE TAARTEN

266

**BONBONS EN
BOUCHÉES**

358

ADVENTKOEKJES

446

MACARONS

530

**BRIOCHES
EN VIENNOISERIES**

616

**ELEGANTE
TRAKTATIES**

698

**HARTIGE
PATISSERIE**

774

BIJLAGEN

852

Christophe Felder, virtuoos en gepassioneerd liefhebber van zoete lekkernijen, was 23 jaar lang chef-pâtissier van het chique Hôtel de Crillon in Parijs. Tegenwoordig ontwikkelt hij desserts, schrijft boeken en artikelen, is culinair consultant, verzorgt opleidingen voor professionals en is eigenaar van een pâtisserieschool: allemaal verschillende manieren om zijn kennis en voorliefde voor zoete lekkernijen met anderen te delen.

Christophe Felder, pâtissier, chocolatier, ijsspecialist, banketbakker en telg van een bakkersfamilie, werd geboren in Schirmeck, in de Franse Elzas. Hij wordt gedreven door het zintuiglijk genoeg uit zijn jeugd en besluit om zijn technische vaardigheden en zijn liefde voor het strelen van de zintuigen verder te ontwikkelen. Het werken met bloem en beslag, met de aroma's van vanille, boter en specerijen, met kleuren en smaken en met sappig fruit vormt voor hem een permanente bron van verrukking en is de drijvende kracht achter zijn creatieve talent. Hij is gefocust op nauwgezetheid en eenvoud en wil niets liever dan zijn kennis met anderen delen. Omdat dit laatste aspect zo belangrijk voor hem is, speelt het opleiden een steeds grotere rol in zijn leven. Zijn doel is om zijn kennis en voorliefde voor goede producten over te dragen op anderen.

Pâtisserie staat voor Christophe gelijk aan plezier en moet tot stand komen via heldere richtlijnen. Zijn creaties zijn speels, nooit schreeuwerig of oppervlakkig. Zijn uitgangspunt: verrassen en bevredigen. Of hij nu chocolade tot een kunst verheft in **Pot noir Sonia Rykiel** (een zinnenstrelende crème als eerbetoon aan de prachtige styliste), de frisheid en kleuren van exotische vruchten tot hun recht laat komen of aan een pâtisseriesepertoire werkt voor het Japanse publiek: al zijn creaties zijn een uitdrukking van elegantie en een waar smaakspektakel in de meest ruime zin van het woord. Bijvoorbeeld: **Baccarat** op basis van crème de cassis, vanille en verveine. **Tennisia**, een heerlijke tennisbal (verfijnde vanille, crème van passievrucht, abrikozen-citroencompote en zanddeeg samengebracht in een kogelvormige omhulling van witte citroenchocolade). **Héléna**, een compote van ananas, koriander en chocolade. **Bisous-Bisous**, een crème van klaproos, grapefruit en aardbei, en niet te vergeten zijn crème met saffraan en vanille en zijn talrijke dessertcreaties die wereldwijd in vele restaurants worden bereid.

Christophes carrière begint in de familiebakkerij. In 1981 treedt hij toe tot de beroepsgroep en gaat hij twee jaar aan de slag als leerling: eerst bij pâtisserie Litzer-Vogel in Straatsburg, dan bij pâtisserie Bourguignon in Metz en ten slotte bij pâtisserie Oberweis in Luxemburg (1985). In 1986 wordt hij aangenomen bij de luxe delicatessenwinkel Fauchon in Parijs, waar hij verantwoordelijk is voor de prestigieuze banketten en taarten. In 1987 treedt hij in dienst bij topkok Guy Savoy, bij wie hij tot 1989 blijft. In dat jaar maakt hij zijn entree bij het chique Hôtel de Crillon, waar hij van

1989 tot 2004 chef-pâtissier is. Vandaag de dag wordt hij door zijn gelijken nog steeds geroemd vanwege zijn herintroductie van het dessert op een bord in restaurants. Tijdens zijn jaren bij Crillon is hij steeds bezig met het opleiden en aanmoedigen van de jonge talenten uit zijn keukenbrigade, die inmiddels aan het hoofd staan van patisserieafdelingen van Parijse luxehotels of hun eigen bedrijf runnen. Naast zijn werk als chef-pâtissier start Christophe vanaf 2002 een carrière als culinair consultant voor Henri Charpentier in Japan. Deze hoogstaande opleiding richt zich op circa vijftig patisserieën en theesalons. Sindsdien verdeelt hij zijn tijd tussen zijn activiteiten als consultant en het ontwikkelen van patisseriecreaties in Parijs en Straatsburg. Daarnaast verzorgt hij opleidingen en demonstraties in Frankrijk, Japan, de Verenigde Staten, België, Spanje, Brazilië, Duitsland, Mexico, Nederland, Italië, Uruguay...

In 2004 richt hij zijn bedrijf 'Christophe Felder – Desserts Attitudes' op, in 2005 koopt hij samen met vrienden het Kléber Hôtel en het EtC Hôtel in Straatsburg en Le Gouverneur Hôtel in Obernai. Samen renoveren ze de etablissementen, waarbij ze elk hotel een patisserieshema geven. In Straatsburg opent Christophe in 2009 'Studio Christophe Felder', een patiserieopleiding voor het grote publiek, terwijl Parijzenaars elke week kunnen deelnemen aan zijn cursus in de Jardin d'Acclimatation.

Christophe heeft tijdens zijn loopbaan veel onderscheidingen ontvangen. Hij is onder meer benoemd tot ridder in de Ordre des Arts et des Lettres (2004) en tot ereburger van de Staat Texas (1999). In 1989 ontving hij de gouden medaille van de jury van de Foire Européenne in Straatsburg, en in 1991 de trofee voor Beste Pâtissier van Parijs. In 2000 ontving hij de Marianne d'Or en behoorde hij volgens de Franse krant *Le Monde* tot de vijf beste meesterpâtissiers. In 2003 won hij de Franse nationale trofee van de Parijse Académie de Glaces. In 2005 werd zijn boek *Mes 100 Recettes de gâteaux* in Frankrijk benoemd tot Beste Patisserieboek (uit een selectie van zeshonderd werken), en in 2006 ontving hij tijdens de Gastronomades van Angoulême de Prix de l'Innovation voor zijn concept *Leçons de pâtisserie*, een verzameling stapsgewijze recepten. Ten slotte werd hij in 2010 benoemd tot ridder in de Ordre National du Mérite.

Christophe is daarnaast auteur van een groot aantal boeken, waarvan sommige in diverse talen zijn vertaald. Sinds 1999 heeft hij meer dan twintig boeken geschreven, waaronder *Les Clafoutis de Christophe* en *Les Gratins de Christophe* (2001), *Le Chocolat de Christophe* (2002), *Mes 100 Recettes de gâteaux* (2004), *Glaces et Desserts glacés* (2005), *Les Meilleurs Macarons* (2009) en *Les Meilleurs Spéculoos* (2010) – en niet te vergeten de waardevolle serie *Leçons de pâtisserie* (2005-2009) in negen delen.

Vijf jaar geleden besloot ik om het concept *Leçons de pâtisserie* op de markt te brengen: deel 1, Adventkoekjes (*Les Gâteaux de l'Avant*), verscheen in 2005. Hierop volgden nog acht boeken en samen vormen zij een complete serie die ik gebundeld heb in deze complete verzameling.

Wat was mijn doel toen ik deze serie lanceerde? Waarom *Leçons de pâtisserie*? Heel gewoon omdat het concept beantwoordt aan een behoefte: het wegnemen van de angst voor het mislukken, en de pâtisserie tot normale proporties terugbrengen zonder haar te kort te doen. Ik wil mijn kennis toegankelijk maken voor het grote publiek, zonder die extreem te vereenvoudigen en zonder afbreuk te doen aan de technieken. Ik was de eerste die stapsgewijze recepten introduceerde, en met succes: in 2006 ontving ik voor de serie de Prix de l'Innovation tijdens de Gastronomades van Angoulême. Het concept heeft aardig wat mensen geïnspireerd: sinds twee, drie jaar hebben tijdschriften de formule overgenomen. Pâtisserie onderscheidt zich van de kookkunst vanwege de extreme precisie. Zodra u zich eraan waagt, moet u zich de fundamentele technieken eigen maken. Wegen, afmeten en bereidingstijden – alle procedures – vereisen een grote nauwkeurigheid. U moet op schoolse en minutieuze wijze beginnen; creativiteit komt op de tweede plaats. U kunt niet vals spelen, wat grammetjes hier of daar weglaten: u moet zichzelf dwingen om de basis te respecteren.

Op het eerste gezicht klinkt dit misschien streng en schrikt het wellicht mensen af die toch graag de technieken willen leren. Juist daarom heb ik deze stapsgewijze recepten ontwikkeld: om de bezwaren van de lezer weg te nemen en hem of haar door middel van de foto's bij elk recept zo veel mogelijk informatie te verschaffen. Ik vond het belangrijk om tijdens dit project trouw te blijven aan de kunst van de pâtisserie. In deze verzameling treft u professionele recepten aan waarin ik niets heb weggelaten: geen enkel ingrediënt of detail ontbreekt. Ik heb de verschillende stappen en de structuur niet vereenvoudigd, maar de beschrijving en de terminologie verduidelijkt en de technische termen weggelaten. U beschikt hier dus over de volledige recepten die door iedereen succesvol bereid kunnen worden.

'Het plezier dat goede pâtisserie verschaft, is eeuwigdurend.'

Let op: de in de recepten gebruikte
'dessertlepel' heeft een inhoud van 5 ml.

Christophe Felder



DEEG SOORTEN

EEN TAARTEN

Boterdeeg	16
Zanddeeg	18
Broos boterdeeg	22
Crumbledeeg	24
Beignetbeslag	26
Bretons zanddeeg	30
Linzerdeeg	34
Pâte sucrée	38
Zoet kaneeldeeg	42

Savarindeeg	46
Zoet chocoladedeeg	50
Soezendeeg	54
Witrekdeeg	58
Snel bladerdeeg	62
Kouign amann	66
Baskisch taartdeeg	72
Chocoladebladerdeeg	78
Omgekeerd bladerdeeg	84

Bereiding van het deeg

Alle deegsoorten in dit boek worden bereid met bloem type 45, ook wel patentbloem geheten; deze is verkrijgbaar in de supermarkt. Deze bloem is vrij eenvoudig in gebruik en zorgt voor een succesvolle bereiding van de recepten. Er bestaat ook bloem type 55 (tarwebloem), die gebruikt wordt voor heel specifiek en minder elastisch deeg (zoals omgekeerd bladerdeeg). Informeer eventueel bij uw plaatselijke banketbakker. Gebruik bij voorkeur fijne kristalsuiker, basterdsuiker of zelfs poedersuiker (in elk geval een suiker die fijner gemalen is dan gewone kristalsuiker).

Het merendeel van de recepten is voldoende voor 500 g deeg. U kunt het deeg voor later gebruik goed in de vriezer bewaren als u het eerst in huishoudfolie wikkelt. Haal het deeg de avond voor gebruik uit de vriezer en laat het ontdooien in uw koelkast.

Bladerdeeg lijkt misschien erg ingewikkeld, maar dat is niet het geval; het is wel een kwestie van voldoende tijd en het goed opvolgen van de aanwijzingen. Het resultaat is niet te vergelijken met kant-en-klaar bladerdeeg uit de winkel. Bereid een redelijke hoeveelheid. U kunt bladerdeeg uitsteking bewaren in de diepvries. Pak het goed in en leg het plat neer.

Gebruik geen tarwebloem voor zoet deeg, kruimeldeeg, fonceerdeeg, quichedeeg en zanddeeg: deze bloem geeft body aan het deeg en wordt aanbevolen voor briochedeeg.

Gebruik voor bladerdeeg twee gelijke delen bloem type 45 en type 55.

Hoeveelheid deeg per taartring (gemiddeld)

16 cm: 120/140 g

20 cm: 180/200 g

24 cm: 240/260 g

28 cm: 280/320 g

Gebruikstabel van de belangrijkste deegsoorten

	BASISEIGENSCHAPPEN	VOORNAAMSTE GEBRUIK	NEVENGEBRUIK	IDEALE BAKTEMPERATUUR	PLAATS IN OVEN
Pâte sucrée	Zeer aangename smaak, zeer eenvoudige bereiding. Vrij droog.	Klassieke taart met chocolade, citroen, enz.	Zandgebakjes, gebakjes met amandelcrème.	160/180 °C	In het midden.
Fonceerdeeg	Vormvast tijdens het bakken, zelfs in een vrij hoge bakvorm. Kruimeliger dan kruimeldeeg.	Taart met een vloeibare vulling.	Kaastaart, flan.	200/220 °C	Onderin.
Boterdeeg	Eenvoudig en snel. Vrij eenvoudig te verwerken na het rusten.	Taarten met sappig fruit zonder crème in de vulling.	Quiches.	200/220 °C	Onderin.
Zanddeeg	Zanderige structuur, broos in de mond. Rijk aan boter en luchtig.	Taart die na het bakken gevuld wordt.	Divers zandgebak. Taartbodems.	180/200 °C	In het midden.
Snel bladerdeeg	Zeer snel en zeer eenvoudig.	Tompoes met crème pâtissière, galette.	Borrelhapjes van bladerdeeg (kaas).	200 °C	In het midden op een rooster.
Omgekeerd bladerdeeg	Vrij complex maar heel bijzonder!	Taarten, bladerdeeggebak en galettes des rois.	Borrelhapjes van bladerdeeg, appelflappen (chaussons).	160/180 °C	In het midden op een met bakpapier beklede bakplaat.
Chocolade-bladerdeeg	Een unieke kleur en smaak.	Tompoes met crème pâtissière met sinaasappelrasp, galette.	Vruchtentaart (peer, sinaasappel).	160/180 °C	In het midden op een met bakpapier beklede bakplaat.
Bretons zanddeeg	Uitrollen en de vorm bekleden, dat is alles!	Taart waar na het bakken fruit op komt.	Zandkoekjes om naar hartenlust van te smullen.	160/180 °C	In het midden voor een superieure bakkwaliteit.

Boterdeeg

Voorbeeld: kwetsentaart

Zet alle ingrediënten voor het deeg klaar.

Doe de bloem, de boter, het zout en de fijne kristalsuiker in een kom en meng alles met een houten lepel (of met de deeghaak van een mixer) (1).

Meng tot het mengsel een vrij fijne en zanderige textuur heeft gekregen.

Voeg dan het koude water toe en blijf mengen (2) tot het deeg egaal is (3).

Rol het deeg tot een bal, wikkel het in huishoudfolie (4) en laat het circa 2 uur rusten op een koele plek.

Als het deeg voldoende gerust heeft, verwarmt u de oven voor op 200 °C.

Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm.

Leg de lap deeg in een met boter ingevette taartvorm en prik met een vork wat gaatjes in de bodem (5).

Bestrooi de bodem met paneermeel (6) (dit vormt een beschermlaag tussen de kwetsen en de deegbodem, waardoor het deeg zijn krokante structuur behoudt).

Snijd de kwetsen doormidden en verwijder de pitten.

Snijd de halve kwetsen in de lengte iets in (7) en verdeel ze over de taartbodem.

Zet de taart 35-40 minuten in de oven.

Meng de fijne kristalsuiker en de kaneel en strooi het mengsel over de gebakken taart.

Laat de taart iets afkoelen en serveer hem.



Ingrediënten

Voor 6 personen

Bereidingstijd: 20 minuten

Ruistijd van het deeg: 2 uur

Baktijd: 35-40 minuten

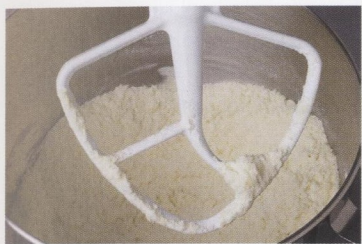
Keukengerei

1 taartvorm van 24 cm

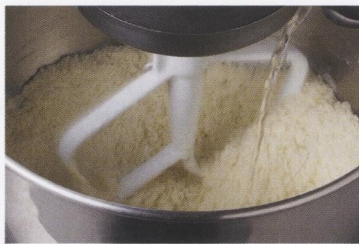
Voor het deeg
250 g bloem type 45
125 g boter, in blokjes
1 dessertlepel zout
40 g fijne kristalsuiker
1,25 dl koud water

Voor de vulling
50 g fijn paneermeel
500 g verse kwetsen

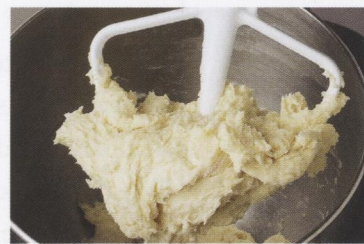
2 eetlepels fijne kristalsuiker
½ dessertlepel kaneel



1 Meng de bloem, de boter, het zout en de suiker.



2 Roer het water erdoor.



3 Het deeg moet egaal zijn.



4 Wikkel het deeg in huishoudfolie en leg het 2 uur op een koele plek.



5 Leg het uitgerolde deeg in de met boter ingevette bakvorm en prik met een vork wat gaatjes in de bodem.



6 Bestrooi de bodem met wat fijn paneermeel.



7 Snijd de ontpitte kwetsen in de lengte iets in.



8 Verdeel ze mooi over de taartbodem en bak de taart 35 minuten op 200 °C. Strooi de kaneelsuiker erover zodra de taart uit de oven is gehaald.

ROMIGE

CRI

RE

RE

EMES

Crème caramel

Bereid de karamel.

Strooi de helft van de suiker in een steelpan met dikke bodem (1) en los hem al roerend met een houten spatel op middelhoog vuur op (2).

Als alle suiker gesmolten is, voegt u de resterende suiker toe (3) en laat u de suiker koken tot de karamel egaal en eenkleurig is (4).

Draai het vuur uit en laat de karamel bruin worden (5) (de karamel in de pan is nog heel heet en kookt daarom door).

Zet de pan zodra de karamel de gewenste kleur heeft in een schaal met koud water om het kookproces te stoppen (6).

Schenk een laagje van circa 5 mm vloeibare karamel (7) in kleine vuurvaste schaal-
tjes (8).

Laat de karamel volledig afkoelen en bereid ondertussen de crème.

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Breek de eieren boven een kom (9) en voeg de eidooiers toe...



Ingrediënten

Voor 8 personen

Bereidingstijd: 20 minuten

Baktijd: 1 uur

Keukengerei

8 ovenschaaltjes

Voor de karamel

250 g fijne kristalsuiker

Voor de crème

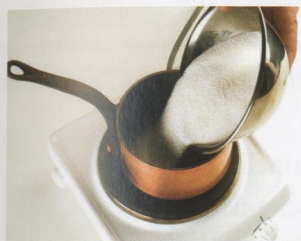
6 eieren

4 eidooiers

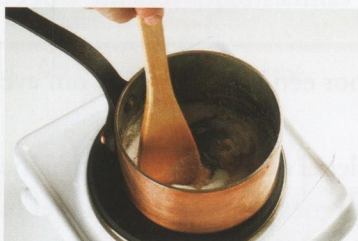
200 g fijne kristalsuiker

1½ vanillestokje

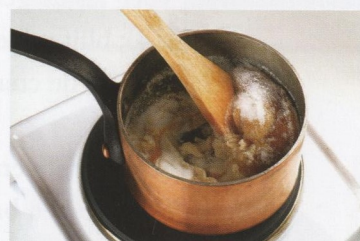
1 l volle melk



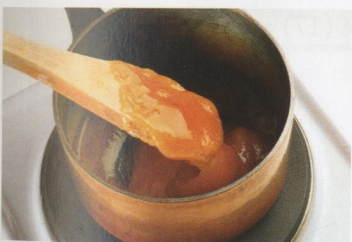
1 Strooi de helft van de suiker in een steelpan met dikke bodem.



2 Los de suiker op middelhoog vuur op terwijl u rustig roert met een houten spatel.



3 Als de suiker is opgelost, voegt u de resterende suiker toe.



4 Laat de suiker koken tot de karamel blond is.



5 Draai het vuur uit en laat de karamel bruin worden.



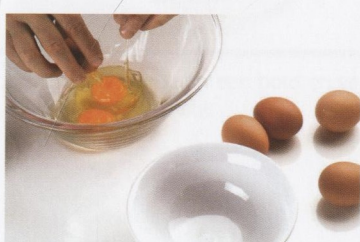
6 Als de karamel klaar is, zet u de bodem van de pan in koud water om het kookproces te stoppen.



7 Dit zijn de gewenste kleur en textuur.



8 Schenk een laagje karamel van 5 mm in de schaaltes en laat hem afkoelen.



9 Breek de eieren boven een kom en voeg de eidooiers toe.

(...)

HAR-
PATIS

TRIGGE

SERIE

Komkommerbakjes met mascarpone	778
Ansjovisbroodjes	782
Minitosti's	784
Olijvenmandjes	788
Kaassoetsjes	790
Macarons met foie gras	794
Macarons met mierikswortel en tomaat ..	798
Vorstelijke ringen	802
Komijnstengels	804
Zelfgebakken brood	806
Hartige rolbroodjes	812
Focaccia	818

Hartige tulband	822
Pompoencrèmesoep	826
Mascarponecrème met bieslook	830
Koude doperwtensoep	832
Hartig kruimeldeeg/Crumble met 3 smaken ..	834
Pizzadeeg/Pizza cantalouse	836
Pasteideeg/Hartige ratatouilletaart.....	840
Snelle crackers met piment d'espelette	844
Chocoladegratins met appel en comté	846
Stokbroodjes met camembert, banaan en chocolade	848
Bladerdeeghapjes met peer, roquefort en chocolade	850

Ansjovisbroodjes

Rol 200 g bladerdeeg met een deegroller uit tot een lap van 2 mm dik. Snijd er met behulp van een liniaal repen van 8 cm breed uit (1).

Teken twee strepen op elke reep, zodat u weet waar de ansjovisfilets moeten komen (2).

Snijd de ansjovisfilets overlans door (3). Maak de deegrepen vochtig met behulp van een kwastje met een beetje water (4). Verdeel de ansjovisfilets in twee rijen over elke reep (5) (ze moeten elkaar iets overlappen). Leg de tweede deeglap erover (6) en druk het deeg tussen de ansjovisfilets aan. Snijd het deeg om de 8 cm door (7). Breng met een kwastje een gelijkmatig laagje eidooier aan (8). Bestrooi de repen met maanzaad op de plekken waar de ansjovisfilets zich aftekenen (9).



Bewaar de repen in de koelkast of de vriezer als u ze van tevoren maakt.

Snijd in stukken van 2 cm breed. Bak de broodjes 15 minuten in een oven van 180 °C.

Serveer de broodjes lauwwarm. Of bewaar ze eerst en warm ze voor het serveren even op in de oven.

Tip: koop ansjovisfilets van goede kwaliteit. Dit zijn vaak de duurdere merken.

Ingrediënten

Voor 30 broodjes

Vorbereidingstijd: 20 minuten

Baktijd: 15 minuten

Keukengerie

1 liniaal

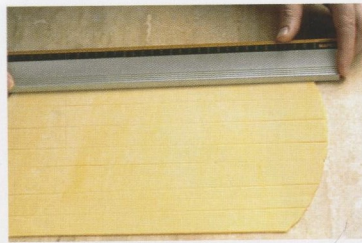
1 kwastje

400 g bladerdeeg

150 g ansjovisfilets (uit blik)

2 eidooiers, losgeklopt

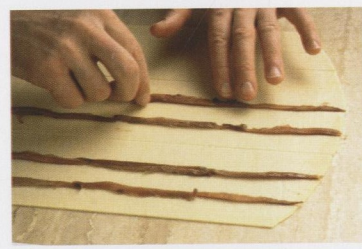
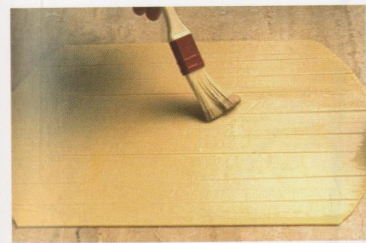
50 g maanzaad (of sesamzaad)



1 Teken op de helft van het uitgerolde deeg met een liniaal repen van 8 cm breed en snijd die uit met een mes.

2 Trek met behulp van de liniaal twee strepen zodat u later weet waar de ansjovisfilets moeten komen.

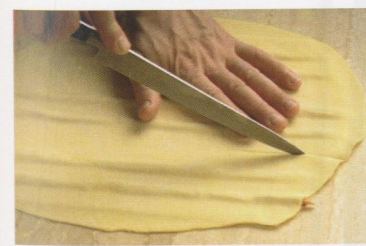
3 Snijd de ansjovisfilets overlangs door.



4 Bestrijk het deeg met een met water vochtig gemaakt kwastje.

5 Leg de ansjovisfilets op de deegrepen. Zorg ervoor dat ze elkaar iets overlappen.

6 Leg de andere helft van het deeg erop.



7 Snijd repen van 8 cm breed uit het deeg.

8 Bestrijk het deeg met eidooier en druk de lappen tussen de ansjovisfilets op elkaar.

9 Bestrooi de plekken waar de ansjovis zich aftekent met maanzaad. Snijd de repen in stukken van 2 cm. Bak de broodjes 15 minuten op 180 °C.

Focaccia

Verbrokkel de gist boven een kom en schenk de helft van het koude water erbij (1).

Meng met een garde tot de gist is opgelost (2).

Strooi de bloem en het zout in de mengkom van de keukenmachine (3).

Schenk het overgebleven water (4) en de olijfolie (5) erover en voeg de opgeloste gist toe (6).

Kneed het deeg met de deeghaak 5 minuten op lage snelheid (7).

Hak de ontpitte en uitgelekte olijven fijn (8)...



Ingrediënten

Voor 5 focaccia's van 30 cm lang

Vorbereidingstijd: 20 minuten

Rijstijd: 2,5 uur

Baktijd: 8-10 minuten

25 g bakkergist (verse gist)

2,25 dl koud water

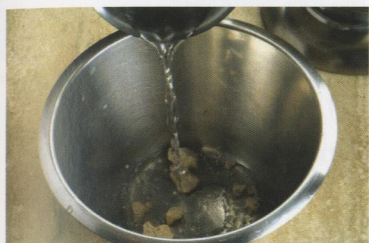
500 g bloem type 55

10 g fijn zout

55 ml olijfolie van goede kwaliteit
(eerste koude persing)

60 g zwarte olijven, ontpit

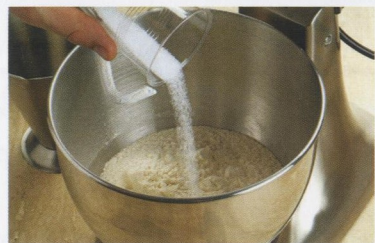
60 ml olijfolie voor de dorure en
de afwerking



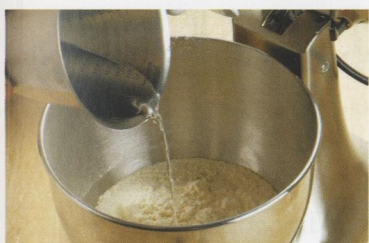
1 Schenk de helft van het water bij de verbrokkelde gist.



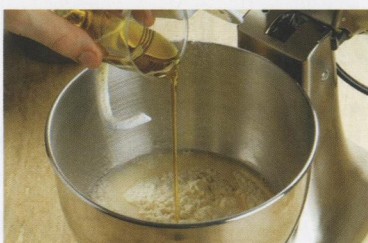
2 Meng met een garde tot de gist is opgelost.



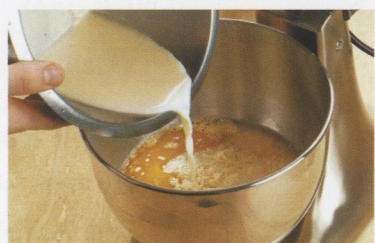
3 Strooi de bloem in de mengkom van de keukenmachine en voeg het zout...



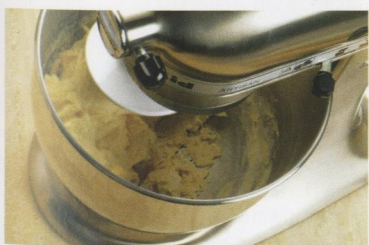
4 ... de rest van het koude water...



5 ... de olijfolie...



6 ... en de opgeloste gist toe.



7 Knead het deeg 5 minuten op lage snelheid.



8 Hak de olijven fijn.

(...)



Zet de keukenmachine uit zodra u een glad, homogeen en iets elastisch deeg heeft (9).

Voeg de gehakte olijven toe (10) en kneed het deeg nog 1 minuut. Dek de mengkom af met een doek en laat het deeg 30 minuten rijzen.

Stort het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en druk het met uw hand plat tot een vrij dikke, rechthoekige lap (11).

Rol het deeg met een deegroller uit tot een lap van 7-8 mm dik (12). Zorg er daarbij voor dat de rechthoekige vorm behouden blijft.

Snijdt met een groot, scherp mes de lap deeg in 5 repen van ongeveer 6 cm breed (13).

Leg de repen op de met bakpapier beklede bakplaat (14) en laat ze 2 uur rijzen op kamertemperatuur. Ze moeten in volume verdubbelen.

Verwarm de oven 20 minuten voor het einde van de rijstijd voor op 230 °C.

Bestrijk de repen na het rijzen met een kwastje met olijfolie (15).

Bak de focaccia's 8-10 minuten en houd het proces in de gaten.

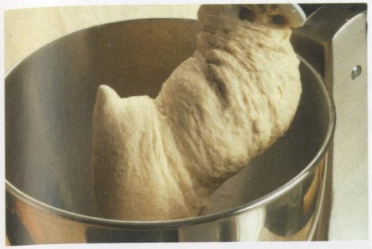
Bestrijk de focaccia's nadat u ze uit de oven heeft gehaald opnieuw met wat olijfolie (16).

Laat de focaccia's helemaal afkoelen voordat u ze belegt of lekker zo opeet.

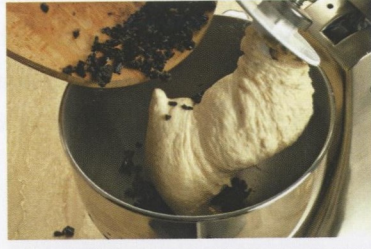
Tip: dit is een heel eenvoudig brooddeeg, ideaal voor het bakken van broden voor een brunch of picknick.

U kunt in plaats van olijven ook fijngehakte (half-)zongedroogde tomaten gebruiken.

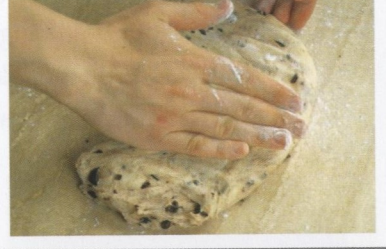
Heeft u geen keuken- of kneedmachine, kneed het deeg dan met de hand en houd daarbij de dikte van het deeg goed in de gaten.



9 Zo is de textuur van het deeg na het kneden.



10 Voeg de olifven toe en kneed nog 1 minuut. Laat het deeg 30 minuten rijzen onder een doek.



11 Leg het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en druk het met uw hand een beetje plat.



12 Rol het verder uit tot een grote rechthoek van ongeveer 8 mm dik.



13 Snijd met een mes repen van 6 cm breed uit de lap.



14 Leg de focaccia's op de met bakpapier beklede bakplaat. Laat ze 2 uur rijzen.



15 Bestrijk de focaccia's zodra ze in volume zijn verdubbeld met een kwastje met een laagje olijfolie. Bak de focaccia's 8-10 minuten op 230 °C.



16 Bestrijk de focaccia's meteen na het bakken met nog een laagje olijfolie en laat ze volledig afkoelen.