



Rutger van den Broek

RUTGER **BAKT**

70 heerlijke bakrecepten van de beste
thuisbakker van Nederland

© 2014 Rutger van den Broek
© 2014 Uitgeverij Carrera, Amsterdam

Vormgeving Riesenkind
Fotografie Harold Pereira
Styling Nicole de Werk
Culinaire redactie Lars Hamer

ISBN 978 90 488 2015 3
NUR 440

www.uitgeverijcarrera.nl

Carrera is een imprint van Dutch Media Books bv.





VOORWOORD

Bakken. Het is mij bijna letterlijk met de paplepel ingegoten. Ik kan me nog goed herinneren hoe ik als kind bij mijn moeder op het aanrecht zat en elke handeling vol spanning volgde. Ieder weekend genoten we van zelfgebakken cake bij de koffie en voor speciale gelegenheden werd – en wordt nog altijd – een taart of iets anders feestelijks gebakken. Bakken staat voor mij gelijk aan gezelligheid. Samen het deeg kneden, de heerlijkste geuren die zich vanuit de keuken door het huis verspreiden, vlak voor het ovenraampje zitten en in spanning kijken of de cake niet instort, of de vreugde van de perfecte taart – het zijn slechts enkele van de herinneringen die mij een warm gevoel bezorgen.

Al jarenlang ben ik fan van *The Great British Bake Off*, de Engelse voorloper van *Heel Holland Bakt*, waarin enthousiaste thuisbakkers strijden om de beste amateurbakker te worden. Ik twijfelde geen moment toen ik de oproep voor een Nederlandse versie zag en schreef me direct in. Zo begon voor mij het grote bakavontuur, een inspirerende, leerzame, leuke, maar ook intensieve tijd, met de titel 'Beste amateurbakker van Nederland' als onverwacht resultaat.

Steeds meer mensen raken besmet met het 'bakvirus', het enige virus dat ik met liefde help te verspreiden. Met dit boek hoop ik hier dan ook aan bij te dragen en zowel te inspireren als te enthousiasmeren. Bakken hoeft namelijk niet altijd ingewikkeld of tijdrovend te zijn, maar het zorgt wel elke keer voor veel plezier en voldoening. En ik weet zeker dat je er punten mee scoort, want familie, vrienden en collega's vinden niets zo lekker als het proeven van zelfgebakken lekkernijen.

Bakken is voor mij meer dan alleen eieren splitsen, deeg kneden en slagroom kloppen, het is een manier om te ontspannen en mijn creativiteit te uiten.

Na een lange dienst als recoveryverpleegkundige vind ik het heerlijk om de keuken in te duiken en een nieuw bakrecept te proberen. Het blijft mij intrigeren hoe je met boter, suiker, bloem en ei zoveel verschillende dingen kunt bakken. Door verschillende technieken te gebruiken en door te experimenteren met verhoudingen kun je eindeloos variëren en maak je met eenvoudige basisingredienten de lekkerste creaties. Durf ook zeker te experimenteren met de recepten uit dit boek! Als je ergens niet van houdt, vervang dat ingrediënt dan door iets soortgelijks of laat het weg als je denkt dat het recept dat toelaat.

Dit bakboek bundelt zeventig recepten, verdeeld over vijf hoofdstukken: gebak en taart – niet alleen zoete, maar ook hartige taart! –, koekjes, cakes, high tea en brood. De recepten variëren in moeilijkheid en bereidingstijd, zodat je voor elke gelegenheid en op elk moment wel iets lekkers kunt bakken. Voor een aantal recepten heb ik me laten inspireren door klassieke baksels, waar ik vervolgens een eigen en eigentijdse draai aan heb gegeven. De andere recepten zijn volledig van mijn hand met hier en daar wat familiegeheimen.

In de tien begeleidende how-to's laat ik stap voor stap zien hoe je omgaat met de meer ingewikkelde technieken. De structuur van zelfgemaakt amandelspijs en de friszoete smaak van door jou zelf gekonfijte sinaasappelschil zullen je zeker bevallen. De oventijden en temperaturen in dit boek zijn een indicatie; hierbij boekte het gebak in mijn oven goed resultaat. Maar elke oven is anders en daarom zal het soms nodig zijn om de tijd of temperatuur aan te passen. Als je jouw oven eenmaal goed kent, houdt niets je meer tegen om de sterren van de hemel te bakken!

Rutger



1

GEBAK EN TAART



DECADENTE CHOCOLADE-SINAASAPPELTAART

Voor 15-20 punten

Mijn zus en ik vormen een perfect bakduo! Waar ik zorg draag voor de smaken en texturen, leeft Laura zich uit op de vorm en de decoratie. Zo wordt menige taart door mij bedacht en door Laura vormgegeven, zo ook deze decadente chocolade-sinaasappeltaart.

Ingrediënten

Voor de chocoladecake

270 gr pure chocolade
270 gr boter
400 gr suiker
8 eieren
½ tl zout
2 tl vanille-extract
135 gr bloem

Voor de ganache

100 gr suiker
35 ml water
200 ml slagroom
200 gr pure chocolade, grof gehakt
1 sinaasappel, rasp
100 gr boter

Verder nodig

150 gr sinaasappelmarmelade
gekonfijte sinaasappel(schil),
zie pagina 236
boter, om in te vetten

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet twee springvormen van 23 centimeter doorsnede in en bekleed de bodems met bakpapier.

Smelt de chocolade met de boter au bain-marie. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. Doe de suiker, eieren, het zout en vanille-extract in een kom en klop het enkele minuten door tot een romig geheel. Spatel de bloem door het beslag en meng vervolgens het afgekoelde chocolademengsel erdoorheen. Verdeel het beslag over de twee vormen en bak ze in 35 tot 40 minuten gaar. Laat de cakes afkoelen in de vorm.

Doe voor de ganache de suiker met het water in een hoge pan. Breng het aan de kook en laat het doorkoken tot een lichtbruine karamel. Verwarm in een pannetje de slagroom tot tegen het kookpunt. Giet de warme slagroom op de karamel en roer tot alle karamel is opgelost. Voeg de pure chocolade en de sinaasappelrasp toe en roer tot de chocolade gesmolten is. Doe tot slot de boter bij de ganache en meng het geheel met een staafmixer tot een gladde massa. Laat de ganache opstijven op kamertemperatuur.

Om de taart op te bouwen, bestrijk je één van de chocoladecakes met de sinaasappelmarmelade en plaats je de andere cake erbovenop. Bestrijk de taart rondom met de chocoladeganache en decoreer met de gekonfijte sinaasappel.



3

CAKES

Rabarbercake	103
Worteltjestaart	104
Dadelcake	106
Mama's marmercake	110
Ravani	114
Opgerolde cake met frambozen	117
Victoria sponge cake met stoofpeertjes	120
Kersttulband	123
Abrikozen-kruimelcake	125
Kokostulband met steranijs en limoen	127
Frisse appelcake	128



FRISSE APPELCAKE

Voor 8-10 punten

De appel en de yoghurt zorgen voor een frisse smaaksensatie en dankzij de olie blijft deze cake lang sappig.

Ingrediënten

Voor de droge ingrediënten

135 gr bloem
40 gr amandelmeel
1½ tl bakpoeder
¼ tl zout
135 gr suiker
½ tl kaneel

Voor de natte ingrediënten

90 ml zonnebloemolie
125 ml volle yoghurt
3 eieren
½ citroen, rasp

Verder nodig

boter om in te vetten
2 appels
½ citroen, sap
2 el suiker
1 tl kaneel
75 gr abrikozenjam

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een springvorm van 23 centimeter doorsnede in en bekleed de bodem met bakpapier.

Doe alle droge ingrediënten in een kom en roer deze door met een pollepel. Doe hier de natte ingrediënten bij en roer alles door tot het goed gemengd is. Giet het beslag in de springvorm.

Was de appels en droog ze af. Snijd de appels in vieren en verwijder de klokhuisen. Snijd partjes van een halve centimeter dikte. Doe het citroensap met de suiker en het kaneel in een kom. Meng de appelpartjes hier doorheen tot ze allemaal bedekt zijn met de kaneelsuiker. Rangschik de partjes in een mooi patroon op het beslag.

Bak de taart in 30 tot 40 minuten goudbruin en gaar. Laat de cake iets afkoelen en verwijder de rand van de springvorm. Verwarm de abrikozenjam in een pannetje en roer deze los. Bestrijk, met een kwastje, de cake met de warme jam voor een mooie, glanzende bovenkant.





TARTELETTES MET MANGOCURD EN FRAMBOZEN

Voor 25-40 tartelettes

Lemoncurd is absoluut een klassieker, maar ook van veel andere vruchten valt een curd te maken. In dit recept maak ik mangocurd, die samen met de frambozen een mooie combinatie vormt. De mangocurd smaakt ook erg goed bij versgebakken scones.

Ingrediënten

Voor het deeg

40 gr amandelmeel
250 gr bloem
145 gr boter
100 gr poedersuiker
1 ei
¼ tl zout

Voor de mangocurd

1 mango, schoongemaakt en
in stukjes
1 limoen, sap
4 eidooiers
100 gr suiker
110 gr boter, in blokjes

Verder nodig

boter, om in te vetten
50 gr witte chocolade,
gesmolten
350 gr frambozen

Bereiding

Kneed van de ingrediënten voor het deeg een samenhangend deeg, verpak het in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet de mini-tartelettevormpjes in.

Rol het deeg uit tot 2 à 3 millimeter en bekleed de vormpjes hiermee. Snijd de zijkanten netjes bij en prik de bodem een paar keer in met een vork. Zet de beklede vormpjes nog 20 minuten in de koelkast. Bak de tartelettes in 10 tot 14 minuten goudbruin. Laat ze afkoelen op een rooster.

Pureer met de staafmixer voor de mangocurd de mango samen met het limoensap. Neem daar 150 gram van. Doe de eidooiers met de suiker in een hittebestendige kom en klop ze door elkaar. Voeg de mangopuree toe en verhit het mengsel au bain-marie onder voortdurend roeren. Haal zodra de mangocurd goed is gebonden de schaal van de bain-marie en roer de klontjes boter erdoor. Roer goed door en laat de curd afkoelen in de koelkast.

Bestrijk de bodempjes dun met de gesmolten witte chocolade. Verdeel de mangocurd eroverheen en garneer de tartelettes met de verse frambozen.

Serveer de overige mangopuree bij een bolletje ijs of schep het als ontbijt door yoghurt, eventueel aangevuld met een schepje poedersuiker.



OPGEROLDE TAPENADE-BROODJES

Voor 12 broodjes

Op deze broodjes ben ik heel trots, want ze zijn precies goed! Knapperig vanbuiten en zacht vanbinnen. In dit brood gebruik ik mijn favoriete tapenade, maar ook met een andere tapenade of pesto valt dit broodje zeker in de smaak.

Ingrediënten

Voor het deeg

500 gr bloem
9 gr gedroogde gist
20 ml olijfolie
40 ml melk
260 ml water, lauwwarm
10 gr zout

Voor de tapenade

150 gr uitgelekte zongedroogde
tomaatjes in olie
75 gr pitloze groene olijven
30 gr kappertjes, uitgelekt
2 teentjes knoflook, grof gehakt
25 ml olijfolie
1 el goede balsamico-azijn
peper en zout

Verder nodig

boter, om in te vetten

Bereiding

Meng de ingrediënten voor het deeg tot een soepel geheel en kneed dit minimaal 10 minuten door. Maak van het deeg een bal en laat het afgedekt op een warme plaats 1 uur rijzen. (Zie voor extra tips de how-to op pagina 228.)

Doe voor de tapenade de gedroogde tomaatjes, olijven, kappertjes en het knoflook in de keukenmachine en meng dit tot een redelijk fijn mengsel. Voeg de olijfolie en balsamico-azijn toe en meng dit nog kort door. Proef de tapenade en breng op smaak met peper en zout.

Vet een cupcakeblik met 12 gaten in, of twee met 6 gaten. Rol het deeg uit op een bebloemd werkblad tot een lap van 30 bij 50 centimeter. Bestrijk de plak met de tapenade. Rol het deeg vanaf de lange zijde op. Verdeel het deeg in 12 stukjes en leg deze op hun zij in de cupcakevormpjes. Laat de broodjes 45 minuten rijzen op een warme plaats.

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Bak de broodjes in 15 tot 20 minuten goudbruin en gaar. Laat de broodjes 5 minuten afkoelen in de vorm en leg ze vervolgens op een rooster om verder af te koelen.



CITRUSSCHILLETJES KONFIJTEN



1 Snijd de schil van de sinaasappels af en probeer daarbij zo min mogelijk van het wit mee te snijden, dit is namelijk bitter.



2 Snijd de sinaasappelschil in reepjes van een halve centimeter breed.



3 Doe de schilletjes in een pannetje en schenk er water op, tot ze net onderstaan. Voeg $\frac{1}{4}$ theelepel zout toe en breng dit aan de kook. Laat de schilletjes 1 minuut doorkoken. Giet ze af en doe ze nogmaals in een pannetje met water, maar dit keer zonder zout. Breng het water aan de kook en laat de schilletjes weer 1 minuut doorkoken.



4 Laat de schilletjes na de tweede keer opkoken uitlekken in een zeef. Breng in een andere pan de 175 milliliter water en de 500 gram suiker aan de kook. Laat de siroop 1 minuut doorkoken en haal de pan van het vuur. Houd de deksel zo veel mogelijk op de pan om te voorkomen dat er te veel water verdampt met te geconcentreerde siroop als resultaat. Voeg de sinaasappelschilletjes toe en laat de pan met de deksel erop 24 uur zo staan.

Ingrediënten

3 à 4 sinaasappels (of 3 à 4 citroenen of 8 limoenen)
175 ml water
 $\frac{1}{4}$ tl zout
500 gr suiker

Tips

- Rol de uitgelekte schilletjes door fijne suiker, dat is mooi als garnering op bijvoorbeeld taart.
- Na verloop van tijd ontstaan er suikerkristallen in de weckpot. Om de schilletjes weer goed te kunnen gebruiken, verwarm je ze met de aanhangende siroop in een pannetje. Voeg een paar eetlepels water toe, zodat de suikerkristallen kunnen oplossen. Schep de schilletjes in een zeef en laat ze goed uitlekken. Je kunt ze nu verder verwerken.



5 Breng de volgende dag de siroop met de schilletjes weer aan de kook, laat ze 1 minuut doorkoken en haal de pan van het vuur. Laat dit weer 24 uur rusten.



6 Breng de siroop met de schilletjes voor de derde en laatste keer aan de kook en laat alles 1 minuut doorkoken. Giet de schilletjes en de kokende suikersiroop in een brandschone weckpot en laat dit weer 24 uur rusten. De gekonfijte schilletjes kunnen worden bewaard in de suikersiroop. Laat ze voor gebruik uitlekken in een zeef en daarna eventueel nog een paar uur drogen op een rooster.