

Regula Ysewijn



BRITS BAKBOEK

De geschiedenis van het Brits gebak, zoet en hartig

Voor Bruno.



CARRERA
culinair

INHOUD

Introductie	9	Cakes		Treacle tart	84	Brighton rock cakes	156
Ingrediënten	14	Savoy cake	24	Maids of honour	87	Fat rascals	157
Voordat je gaat bakken	19	Caraway seed cake	27	Yorkshire curd tart	88	Paris buns	158
Dankwoord	240	Carrot cake	29	Mincemeat	90	Banbury cakes	160
Literatuurlijst	242	Battenberg cake	30	Mince pies met vlees	92	Eccles cake	161
Ingrediëntenindex	247	Coffee and walnut cake	33	Blueberry plate pie	94	Oatcakes, griddle cakes & scones	
Receptenregister	250	Madeira cake	34	Amber tarts	96	Staffordshire oatcakes	168
Nuttige adressen	251	Swiss roll	35	Apple and blackberry crumble	99	Clapcake	170
		Cornish heavy cake	37	Gingerbreads		Bannocks	173
		Victoria sandwich cake	38	Grassmere gingerbread	102	Scottish oatcakes	174
		Lemon curd layer sponge cake	42	Yorkshire parkin	104	Potato farl	177
		Lemon drizzle cake	43	Aunt Betty's gingerbread	107	Crumpets and pikelets	178
		Lardy cake	45	Eliza's 18 th century gingerbread	109	English muffins	183
		Sticky toffee cake	46	Cornish fairings	110	Welsh cakes	184
		Dorset apple cake	47	Biscuits		Scones	187
		Traybakes		Shrewsbury cakes	113	Sultana scones	190
		Tottenham cake	49	Goosnargh cakes	114	Cheese scones	191
		Flapjacks	50	Flakemeal biscuits	115	Bread	
		Fruit loaves & cakes		Shortbread biscuits	118	Cottage loaf	194
		Twelfth cake	52	Digestives	121	Classic white tin loaf	195
		Fruit cake for weddings and Christmas	54	Rich tea biscuits	123	Soft baps	201
		Dundee cake	58	Garibaldi biscuits	125	Kentish huffkin	202
		Simmell cake	60	Custard creams	126	Irish soda bread	205
		Genoa cake	62	Buns		Aberdeen buttery rowie	206
		Bara brith	64	Yorkshire teacakes	130	Savoury pies	
		Black bun	65	Chelsea buns	132	Hot water pastry	212
		Tea loaf	66	Sally Lunn's	134	Yorkshire Christmas pie	214
		Fruit loaf	68	Bath buns, 18 th century	136	Sweet lamb pie	218
		Cornish saffron cake	69	Bath buns, 20 th century	138	Derby picknick pie with eggs	220
		Sweet tarts & pies		Belgian bun, 18 th century	140	Pork pies	224
		Bakewell tart	72	Belgian bun, 20 th century	142	'Pie & mash shop' beef pies	226
		Tamarind tart	75	Cornish saffron buns	144	Steak and ale pies	230
		Custard tarts	77	Iced fingers	146	Chicken and mushroom pies	233
		Manchester tart	79	Whitby lemon buns	148	Cornish pasties	234
		Banbury apple pie	80	Hot cross buns	150		
		Cumberlandrum nicky	83	Devon splits	154		



INTRODUCTIE

Een liefde voor Groot-Brittannië

Al sinds ik klein ben, heb ik een fascinatie voor Groot-Brittannië. Die ontstond toen ik op vijfjarige leeftijd een kinderliedje hoorde waarin een beeld werd geschetst van een groen eiland met kastelen, prehistorische monumenten, indrukwekkende koninginnen, dappere ridders en mystieke wezens. Alles wat Engels was, maakte me blij. Mijn moeder en ik maakten uitstapjes naar de enige Engelse winkel in België om shortbread te kopen en keken naar historische drama's en documentaires op de BBC.

Toen ik negen werd, gaven mijn ouders eindelijk toe aan mijn wens om naar Engeland te gaan. We begonnen al onze familievakanties daar door te brengen. Het hele jaar keek ik ernaar uit. Toen de witte rotsen van Dover aan de horizon verschenen, wist ik dat ik bijna 'thuis' was.

De voorpret begon als mijn moeder thuiskwam met reisgidsen. 's Avonds stonden mijn ouders voorovergebogen over de wegenkaart op de ronde eettafel in onze kleine flat – te discussiëren over de te nemen routes en de dingen die we moesten zien. We gebruikten een wegenkaartenboek van de AA en markeerden onze reis met neonmarker. Als we daarmee klaar waren, nam ik het boek mee naar mijn kamer, streek ik met mijn vinger over de gemarkeerde weg op de kaart en droomde over kastelen, steencirkels, dramatische kustlijnen en woeste natuur. Ik las boeken over de Britse geschiedenis, leerde Engels door Jane Austen te lezen en miste geen enkele aflevering van *EastEnders* op de BBC.

Op onze reizen door Engeland, Schotland en Wales was ik constant op zoek naar lokaal gebak en lokale bakkerijen. Ik drukte bij iedere bakker mijn neus tegen het raam om te kunnen zien welke *buns* en koeken hij in de aanbieding had en ik verbaasde me over het feit dat Britse bakkerijtjes zo klein zijn dat ze meestal slechts één raam in een gewoon dorpswoning telden (zie p 70-71). Elke middag at ik soep omdat ik wist dat daar een *roll* bij zat. Deze werd warm omwikkeld in een wit servet en geserveerd met ingepakte botertjes die zacht werden door de warmte van het brood. Wist je dat de Britten meer dan zeven lokale benamingen hebben voor dit generieke broodje? Ik wilde ze proeven in al hun vormen. Het was een tijd waarin elke tearoom, pub en elk café zelfgebakken brood of brood van de plaatselijke bakker serveerde. Het waren de glorieuze jaren '90, waarin de *gastropub* floreerde en je goed en lokaal kon eten in bijna elke pub die je passeerde. Ik ervoer de renaissance van Brits eten en zag hoe trots mensen waren op hun lokale producten. Het was een prachtig gezicht. Iets wat ik niet zag in België, waar trots op herkomst en erfgoed in alles ontbrak. De Britten hadden ook humor. Naast een biefstuk van een zeldzaam ras en aardappelen van het eiland Jersey, of een geparfumeerde *chicken curry*, stond er ook pizza met friet op het menu. Ik weet dat dat laatste misschien raar klinkt, maar zelfs de Italianen serveren het en ik vond het heerlijk als kind. Net als friet met een topje cheddardaas, een *chipbuty* en een *bacon of fish finger bap*. Er moet een plaats zijn voor dit soort gerechten. Het moet zeker niet elke week of maand op het menu staan, maar soms heb je deze eenvoudige gerechten gewoon nodig.

Ik heb nooit veel cake gegeten tijdens onze reizen omdat we in onze familie niet veel zoete dingen aten. Een traditionele *Afternoon tea* maakte ik pas in mijn late tienerjaren mee, toen ik naar Glastonbury reisde. Ik herinner me mijn eerste muffin nog levendig. Compact en sappig, bekleed met bosbessen en bijna zo groot als mijn hoofd. Ik kocht de muffin op een mistige zomerdag in een kleine bakkerij vlak bij de haven van het Schotse Ullapool. Ik heb er twee dagen over gedaan om de megamuffin te verorberen. Na elke hap stak ik hem weer netjes terug in de bruine papieren zak waarin de bakker hem had gewikkeld. Ik genoot van elke hap, plukte de bessen eruit en vond het vochtige blauwe vlekje dat ze achterlieten geweldig.

Het was het meest glorieuze ding ooit. Dit was het moment dat ik me realiseerde dat ik van cake hield en toen ik thuiskwam, begon ik te bakken.

INGREDIËNTEN

Ik denk dat bij bakken, en bij koken in het algemeen, de regel moet zijn dat je de beste ingrediënten moet gebruiken om tot het beste resultaat te komen. Iedereen moet naar zijn portemonnee kijken natuurlijk, maar ik eet liever wat minder taart maar wel de beste taart die ik me kan veroorloven. Dat betekent dat ik op zoek ga naar verse bloem van goede oorsprong. Bloem kan oud worden en dat heeft invloed op je gebak. Koop al je ingrediënten het liefst biologisch. Ik koop bijvoorbeeld uitsluitend bio-eieren of eitjes van de boer. Ten eerste omdat ik het niet correct vind dat sommige eieren goedkoop zijn omdat we hennen opstapelen in legbatterijen. Ten tweede omdat een eitje van een kip die de ruimte heeft gehad om te leven veel lekkerder is. Je bepaalt dus zelf waarom je kiest voor bio-eieren, ofwel omdat je ‘nee’ zegt tegen dierenleed, ofwel omdat je gewoon de lekkerste eitjes wilt. Maar die twee zijn natuurlijk met elkaar verbonden. Dat geldt natuurlijk ook voor vlees; goede oorsprong zorgt voor goede smaak.

Bloem en meel

Ik vind het belangrijk dat je begrijpt waarom ik je soms vraag om een bepaalde bloem te gebruiken, want het eiwitgehalte heeft een grote invloed op je resultaat. Hoe hoger het eiwitgehalte van je bloem, hoe meer elasticiteit je deeg krijgt. Een bloem met een hoog eiwitgehalte is daardoor goed voor brood en ander gebak dat luchtig moet zijn of voordeel haalt uit een beetje elasticiteit. Bloem is altijd wit, maar meel is gemaakt van de volledige korrel en is daarom altijd bruin. In tegenstelling tot bloem bevat meel of volkorenmeel nog zemelen en daardoor bevat het ook vitaminen en vezels die niet meer in bloem aanwezig zijn. Volkorenmeel bestaat uit verschillende graangewassen, tarwe is de meest voorkomende, maar daarnaast kan het ook bestaan uit rogge, spelt, haver en gerst en een heleboel andere zeldzamere of minder in Europa voorkomende gewassen.

Strong white bread flour – rond de 12,6 gram eiwit per 100 gram bloem (12-13%)

Britse recepten voor brood en ander gebak vragen soms om volledig of gedeeltelijk *strong white bread flour*, wat je kunt vergelijken met patentbloem (in het Engels *patent flour* genaamd). Deze bloem wordt gemaakt van hardere tarwe, wat wil zeggen dat de bloem meer gluten bevat. Gluten zijn nodig voor een luchtig en goed gerezen gebak. Er bestaan meerdere varianten van patentbloem en het verschil zit hem in het eiwitgehalte. In Franse bloem, die de aanduiding T65 heeft, zit doorgaans 13 gram eiwit. In Amerika werken ze met winter- of zomertarwe. Wintertarwe wordt in de herfst gezaaid en in de zomer geoogst. Deze tarwe maakt meer eiwit aan dan tarwe die in de zomer groeit. Deze bloemsoorten zijn alleen in speciaalzaken te verkrijgen, maar zijn wel erg toegankelijk voor hobbybakkers.

Zeeuwse bloem of ‘gewone’ bloem – rond de 10 gram eiwit per 100 gram bloem (10%)

In onze streken hebben we het geluk om Zeeuwse bloem te hebben, gemaakt van zachte tarwe dat groeit in een zeeklimaat. Zeeuwse bloem heeft een laag eiwitgehalte en zal daarom weinig gluten ontwikkelen. Ideaal voor brose koekjes zoals shortbread en kort deeg voor shortercrust taartbodems. Het meeste ‘gewone’ bloem dat wij in de winkel kopen is Zeeuwse bloem en heeft een eiwitgehalte van 10%. Vind je geen Zeeuwse bloem, kijk dan welke bloem qua eiwitverhouding in de buurt komt.

Cornflour of maizena

Maizena heeft de eigenschap om de hoeveelheid proteïnen in bloem te verlagen. Ideaal voor nog brossere koekjes maar ook voor luchtige cake. In Amerika hebben ze *cake flour* voor die toepassingen. Deze bloem bevat soms maar 6 procent eiwit, maar is in Europa niet te verkrijgen omdat de bloem gebleekt is en dat is bij ons verboden in verband met de volksgezondheid. Maizena is het zetmeel dat wordt verkregen uit het endosperm van de maiskorrel. Het onttrekken van dit zetmeel gebeurt door de maiskorrel te weken in zwaveldioxide, een stof die sinds mensenheugenis wordt gebruikt om voeding te conserveren. Het overschot van dit proces zijn de eiwitten van de maiskorrel en deze gaan rechtstreeks naar de dierenvoedingsindustrie. Omdat mais vaak genetisch gemodificeerd is, raad ik je aan op zoek te gaan naar biologische maizena. Dit kun je bestellen bij de Britse bloemspecialist Doves Farm.

Om het eiwit in je bloem te verlagen, hanteer je de volgende regel: per 125 gram gewone bloem met minimaal 10 procent eiwit vervang je 20 gram door maizena.

Havermeel en gerstemeel

Het klimaat heeft een grote invloed op de hardheid en dus op de hoeveelheid eiwit in de bloem. Het klimaat bepaalt ook of een graan wel of niet verbouwd kan worden. In streken met een ruwer klimaat wordt meestal geen tarwe, maar haver en/of gerst verbouwd. Haver is een graangewas dat in streken met koude en natte zomers makkelijk kan gedijen, daarom zie je het vaak in recepten uit Noordwest-Europa. Haver- en gerstemeel zorgen voor een compacter, ruwer en rustieker baksel dan fijn tarwemeel. Hoe fijner je haver- of gerstemeel, hoe fijner je gebak.

Zelfrijzend bakmeel

Je kunt deze bloem kopen maar ook eenvoudig zelf maken. Het voordeel hiervan is dat je maar één soort bloem hoeft te kopen. Een oud zakje zelfrijzend bakmeel dat je achter in je kast vindt, zal misschien niet voor een mooi gerezen cake zorgen. Houd er bij de verhouding rekening mee dat er in 500 gram zelfrijzend bakmeel 15 gram bakpoeder zit. Je kunt met deze verhouding spelen als je het deeg iets meer of minder wilt laten rijzen.

Baking soda (natriumbicarbonaat of E500) en bakpoeder

Beide poeders zorgen voor het rijzen van een deeg of beslag, maar zijn absoluut niet hetzelfde. Baking soda is een natuurlijk carbonaat dat alleen werkt als je aan je deeg of beslag een zuur toevoegt zoals citroensap, yoghurt, karnemelk, azijn of black treacle. In bakpoeder, waar een stabilisator aan is toegevoegd, zit het zuur al in het carbonaat. Je hebt drie keer zoveel bakpoeder nodig om baking soda te vervangen. Ik raad je aan om baking soda in potten te kopen in plaats van in zakjes, zodat je het gemakkelijker kunt doseren.

Reuzel

In Britse recepten wordt vaak *lard* gebruikt, wat wij kennen als reuzel. Reuzel is buikvet dat afkomstig is van een varken. Je kunt het zelf maken maar ook gewoon kopen in de winkel. Soms maak ik het zelf door het buikvet een paar uur te koken, te zeven en daarna in potjes te gieten die ik vervolgens invries. Vroeger werd reuzel op de boterham gesmeerd, maar vandaag de dag is het niet erg populair. Terwijl een pasteideeg gemaakt met een gedeelte reuzel lekker hartig is. Het overschot kun je gebruiken om eitjes of aardappelen in te bakken. Heerlijk.

Suet

Shredded suet is niervet dat verwerkt wordt tot kleine korrels. Het wordt in Britse recepten vaak gevraagd voor bepaalde *pie*-degen maar ook in *puddings* en in de vulling van *mince pies*. Je koopt shredded suet in doosjes maar je kunt het ook zelf maken, al is het een lang proces. Omdat het vet zich rondom de nieren heeft genesteld, zit het vol vezels die je eruit moet peuteren. Daarna moet je dit vet koken en zeven, hard laten worden en voor gebruik raspen met een grove rasp. Belangrijk is dat je de suet verwerkt in fijne stukjes. Je kunt suet vervangen door boter of reuzel, al heeft het niet exact hetzelfde resultaat. Gebak met suet is namelijk langer houdbaar dan gebak met boter.

Boter

Met boter bedoel ik altijd ongezoeten roomboter, bij voorkeur biologisch en met een vetgehalte van minimaal 82 procent. De meeste goedkope boter heeft een minder hoog vetgehalte. Dat wil niet zeggen dat deze boter gezonder is, maar wel dat deze niet geschikt is voor het maken van lekker gebak. Gebruik geen margarine voor de recepten, ook al werd dit vroeger aanbevolen. Jouw bakkunsten verdienen de beste boter: goeie, vette boter.



VOORDAT JE GAAT BAKKEN

Bakvormen voorbereiden

Tenzij het recept een andere werkwijze aangeeft hanteer je de volgende technieken om de verschillende bakvormen voor te bereiden. Door de bakvormen op de juiste manier voor te bereiden zal je gebak eenvoudiger uit de vorm komen na het bakken.

Vierkante of lange bakvorm

Breng een dunne laag boter aan met een opgevouwen vel keukenpapier en verdeel mooi tot in de hoeken van de bakvorm. Breng een strook bakpapier aan in de bakvorm die twee zijanten bedekt en aan de twee bovenkanten iets uitsteekt zodat je het gebak na het bakken makkelijker uit de vorm kunt halen. Bestuif de vorm met bloem, houd de vorm boven je werkbank of gootsteen en klop op de vorm om het teveel aan bloem te verwijderen.

Ronde bakvorm

Breng een dunne laag boter aan met een opgevouwen vel keukenpapier en verdeel mooi tot in de randen van de bakvorm. Breng een laag bakpapier aan op de bodem van de bakvorm; neem een vel bakpapier dat iets groter is dan de vorm, vouw op tot een frietzakje en meet vanaf het midden van de bakvorm de afmeting van de vorm af. Knip het frietzakje bij en ontvouw, nu heb je een stuk bakpapier dat precies op de bodem van de vorm past. Bevestig op de boter zodat het bakpapier op z'n plaats blijft. Bestuif de vorm met gewone bloem, houd de vorm boven je werkbank of gootsteen en klop op de vorm om het teveel aan bloem te verwijderen.

Bakplaat

Een bakplaat voor bijvoorbeeld broodjes of koeken bekleed je enkel met een vel bakpapier.

Oven

Als ik iets geleerd heb de voorbije jaren dan is het dat je de thermometer van je oven nooit mag geloven, hoe hard de fabrikant ook beweert dat hij accuraat is. Schaf een aparte oventhermometer aan, dat kost nog geen tientje, dan ben je ervan verzekerd dat je brood niet mislukt doordat de temperatuur in de oven in plaats van 220 °C slechts 160 °C is, terwijl de oven zelf aantoont op temperatuur te zijn.

De temperaturen in deze recepten zijn de temperaturen die tijdens het testen van de baksels het beste bleken, maar leer vooral om je gebak te beoordelen op hoe het eruitziet en hoe het ruikt. Hoe meer je bakt, hoe zekerder je gaat worden over de gaartijd van je gebak.

Daarnaast bak ik nooit met de heteluchtfunctie, ik vind dat veel te agressief en hou er daardoor niet van. Als jij daar wel een voorkeur voor hebt, gebruik dan gerust deze functie maar verlaag je temperatuur met twintig graden.

Ik heb thuis ook een Esse-fornuis, een fornuis met warmteopslag, dat werkt met een zwaar gietijzeren frame dat warmte kan opnemen van een relatief lage intensiteit, maar continu brandende bron. Koken of bakken met een dergelijke oven is net iets anders, je hebt namelijk geen glazen deurtje voor de oven, dus je kunt het gebak niet zien om het tijdens het bakken te beoordelen. Ik heb alle recepten getest op dit fornuis, Esse- en AGA-gebruikers krijgen een extra tip mee waar nodig, maar doorgaans is de gaartijd en temperatuur hetzelfde als het recept aangeeft. Hetzelfde geldt voor deze ovens, altijd een oventhermometer gebruiken.

Doreren

Doreren is de chef-term voor het bestrijken van gebak met een mengsel van eigeel en melk, dit wordt dorure genoemd. Dorure wordt gebruikt om gebak een mooi goudbruin kleurtje te geven tijdens het bakken. Je kunt het ook gebruiken om decoratie, zoals suikerparels of krenten, vast te kleven aan je gebak. Voor een taart met een erg lopende vulling kun je ook een laagje van het ei-melkmengsel aanbrengen op de blindgebakken taartbodem en deze dan nog vijf minuten verder bakken. Dit zorgt ervoor dat alle gaatjes in de korst mooi dichtlopen en de korst steviger wordt, je creëert een soort van dam tegen vochtigheid. Het is belangrijk dat je voor je dorure je eigeel goed losklopt samen met de melk. De hoeveelheid voor een doorsnee-gebak is één eigeel plus één theelepel melk. Breng aan met een borstel in een dunne laag.



Savoy cake

Savoy cake

Grote luchtige cakes zoals deze waren extreem moeilijk om te maken in de temperamentvolle ovens van de 19^{de} eeuw. Het toonde echt het kunnen van de maker. John Kirkland zegt in zijn boek *The Modern Baker, Confectioner & Caterer* gepubliceerd in 1907 dat echte koperen *Savoy cake*-mallen vaak te ingewikkelde vormen hebben om praktisch te zijn. Daarom werden voor de Savoy cake vaak vergelijkbare koperen puddingmallen gebruikt.

In mijn *National Trust Book of Puddings* geef ik een recept voor een *Tipsy pudding* waarbij deze cake een paar dagen eerder wordt gemaakt om uit te drogen, daarna wordt doordrenkt met zoete wijn en vervolgens geserveerd met custard.

Gebruik voor deze cake de mooiste decoratieve bakvorm die je hebt. Hoe hoger hoe beter. Verdubbel het recept voor een grotere vorm.

Voor 4-6 personen

4 eieren, gesplitst
100 g fijne witte suiker
schil van 1 citroen of 1 sinaasappel,
geraspt
45 g bloem
45 g maizena
snufje zeezout
reuzel, om in te vetten
maizena, om te bestuiven
poedersuiker, om te bestuiven

Voor een decoratieve bakvorm van minimaal 1 liter

Verwarm je oven voor op 190 °C. Vet de bakvorm in met reuzel en bestuif met maizena, verwijder het teveel aan maizena en doe dan hetzelfde met de poedersuiker.

Klop de eigelen los in een kleine kom. Klop de eiwitten op tot stijve pieken in een grote kom en voeg geleidelijk de suiker toe, één theelepel tegelijk, tot het eiwit stijf en glanzend is. Voeg een theelepel van het eiwitmengsel toe aan de eigelen, voeg de citroenrasp toe en meng. Vouw nu de eigelen door het eiwit.

Zeef de bloem en maizena over het mengsel, voeg een snufje zout toe en vouw in, ervoor zorgend dat het mengsel goed wordt vermengd, maar zijn luchtigheid behoudt.

Schep het beslag in de vorm en plaats het vervolgens op de bodem van de oven als je een hoge mal gebruikt of in het midden als je een normale mal of cakeblik gebruikt.

Bak 30-40 minuten tot de bovenkant goudbruin is. Laat de cake 10 minuten rusten in de vorm en haal hem vervolgens uit de vorm om verder af te koelen op een rooster. De cake moet er erg bleek uitzien.



Genoa cake

Genoa cake

Hoewel het gebak wel wat lijkt op het Italiaanse kerstgebak *Pandolce genovese* is het toch een op en top Brits gebak, net zoals de *Belgian bun* en de *Battenberg cake*.

Recepten voor *Genoa cake* kun je vinden in veel 19^{de}-eeuwse kookboeken. Meestal gaat men uit van een vier-vierden gebak. Het is leuk om de cake rijkelijk te versieren met gekonfijt fruit dat het licht opvangt als edelstenen. Het kan een alternatief zijn voor de *Christmas cake*. Toen ik klein was, kocht mijn moeder soms een cake in de supermarkt met gekonfijte kersen en krenten erin; ik noemde het altijd Engelse cake.

Dit recept is gebaseerd op dat van Robert Wells uit *The Bread Biscuit Bakers and Sugar-Boiler's Assistant* uit 1890. Hij geeft instructies om een vierkante cake te maken, maar een lange cake is handiger.

Voor 6-10 personen

200 g boter, kamertemperatuur
200 g witte suiker
4 eieren
2 tl bakpoeder
200 g bloem
150 g gekonfijte kersen
150 g krenten
150 g gekonfijte sinaasappelschil
boter, om in te vetten
bloem, om te bestuiven
geblancheerde amandelen, ter garnering

Voor een lange cakevorm (500 g)

Verwarm je oven voor op 160 °C en bereid de bakvorm voor (zie p. 19).

Doe de boter en suiker in een kom en klop dit tot een romig geheel. Voeg de eieren een voor een toe en klop het mengsel daarbij goed door na elk ei zodat het volledig opgenomen is door de massa alvorens het volgende ei toe te voegen. Voeg het laatste ei toe met een theelepel van de bloem om te voorkomen dat het mengsel schift.

Spatel de bloem en het bakpoeder voorzichtig door het beslag, zodat de luchtigheid behouden blijft. Vouw dan het fruit erdoor en schep het beslag in de cakevorm; strijk de bovenkant glad. Plaats in het midden van je oven en bak 2 uur, check na 1 uur en 45 minuten en weer na 2 uur of de cake gaar is. Garneer met geblancheerde amandelen.

Voeg eventueel gekonfijte vruchten en/of abrikozengelei toe ter garnering, om de cake een nog decadentere uitstraling te geven.



Grasmere gingerbread

Gemberkoek uit Grasmere

Grasmere is een klein pittoresk dorpje in het heuvellandschap van het Lake District in het noorden van Engeland. De omgeving is poëtisch, daarom verwondert het ook niet dat de dichter William Wordsworth er gewoond heeft. Zijn zus Dorothy schreef in 1803 in haar dagboek dat ze in Grasmere gingerbread ging kopen voor haar broer.

Vijftig jaar later startte Sarah Nelson met het bakken van haar versie van *Grasmere gingerbread*, dat ze verkocht vanuit haar kleine peperkoekachtige stenen huisje op nog geen paar meter van de laatste rustplaats van William Wordsworth. Nu, meer dan 150 jaar later, kun je nog steeds in datzelfde huisje gingerbread kopen, de naam kreeg intussen een trademark en geen enkel ander gingerbread mag nu nog de naam Grasmere dragen. Dit leidde tien jaar geleden tot een heuse gingerbread-oorlog, want Sarah Nelson is niet de enige die het verkoopt in de streek en gingerbread werd duidelijk al veel langer gemaakt in Grasmere. Zo wordt er in het dorp gesproken over de Dixon-familie die in de 18^{de} eeuw gingerbread verkocht, en in een boek uit 1912 ontdekte ik dat er in de kerk op enkele meters van Sarahs winkel al reeds in 1819 gingerbread werd geschonken aan de kinderen als *Rushbearers' gingerbread*.

In datzelfde boek staat dat de familie Walker dit gingerbread bakte in hun kleine winkel en dat vandaag de dag – 1912 – Mrs. Gibson daar een gingerbread-winkel uitbaat nadat Mrs. Mary Dixon er jaren de gingerbread-maker was geweest. Vreemd genoeg wordt er niet gesproken over Sarah Nelson in de literatuur. Wat wel bijzonder is dat het erop lijkt dat het bakken van gingerbread echt een vrouwenzaak was, terwijl er in die tijd vooral mannelijke bakkers waren.

**Rushbearing* is een oud-Engels kerkelijke ceremonie waarvoor grasbundels worden verzameld om de ruwe aardevloer van de lokale kerk mee te bedekken. De bundels moesten elk jaar vervangen worden; dit gebeurde meestal op de naamdag van de kerk en heette *Wakes day*.

Voor 8-12 personen

225 g bloem
115 g bruine suiker
1 tl gember, gemalen
¼ tl nootmuskaat, gemalen
¼ tl natriumbicarbonaat of baking soda
snuf zeezout
115 g boter, kamertemperatuur
boter, om in te vetten
bloem, om te bestuiven

Voor een bakvorm van 20x20 cm

Verwarm je oven voor op 180 °C en bereid de bakvorm voor (zie p. 19).

Doe alle droge ingrediënten in een kom en wrijf de boter erin zodat je een broodkruimstructuur krijgt, dit gaat het beste in een foodprocessor of blender. Wees niet ongerust over het deeg want dat komt niet mooi samen zoals bij andere koekjesdegen; het blijven kruimels.

Weeg 70 gram van het kruim en houd apart. Duw de kruimels in de bakvorm en vertrouw me dat het goedkomt. Gebruik een mini deegroller of een vel bakpapier om de kruimels goed aan te duwen. Lepel er de apart gehouden kruimels over en druk heel lichtjes aan om de kruimels mooi te verdelen over de oppervlakte van het deeg.

Maak nu met een oude balpen of iets dergelijks een insnijding in de kruimels. Verdeel eerst in vier vierkanten en dan elk vierkant nog eens in twee.

Bak 25 minuten en haal direct uit de oven. Snijd het gingerbread in vier porties op de lijnen die je aangebracht hebt terwijl het nog warm is.



Custard creams

Custard creams

Custard creams zijn sandwichkoekjes gedecoreerd met een barokpatroon op een vanillecustard-achtige vulling. Een heel erg populaire lekkernij in Groot-Brittannië. De Birminghamse apotheker Alfred Bird ontwikkelde het recept in 1837 voor zijn vrouw omdat ze allergisch was voor eieren. Met *Birds custard powder* maakte hij pudding of vanillevla zoals wij deze kennen: zonder eieren.

Het barokpatroon krijg je door een kanten lapje of iets anders met een fijne structuur in het deeg te duwen.

Voor 14-16 koekjes

Voor de koekjes

220 g bloem
50 g rijstbloem of maizena
½ tl bakpoeder
35 g poedersuiker
2 el custard powder (puddingpoeder)
½ tl zeezout
100 g koude boter
1 eigeel
4 tl melk

Voor de vulling

100 g poedersuiker
1 el of 12 g custard powder (puddingpoeder)
50 g boter
1 tl melk, warm (of water)
3 korrels zeezout

Doe de droge ingrediënten samen in de kom van een foodprocessor met mesbevestiging. Voeg de boter toe en puls tot je mengsel de consistentie krijgt van ruw broodkruim. Voeg dan het ei en de melk toe en mix tot het deeg een bal vormt en kneed dan kort met de hand.

Verpak in plasticfolie en leg 15-20 minuten in de koelkast terwijl je de vulling maakt. Verwarm intussen de oven voor op 180 °C.

Maak de vulling door poedersuiker, puddingpoeder, boter, melk of water en zout samen te mixen in de foodprocessor tot je een crème krijgt. Is het veel te droog, voeg dan nog melk of water toe per ¼ theelepel. Laat de vulling afgedekt rusten.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot 4 millimeter dikte. Gebruik een kanten doekje of iets anders met structuur om je deeg te bedrukken. Gebruik een uitsteekvorm van 5 centimeter en steek je koekjes uit.

Leg de koekjes op met bakpapier beklede bakplaten en bak 15 minuten.

Laat de koekjes op een rooster afkoelen. Als de koekjes afgekoeld zijn, smeer je een theelepel vulling op de helft van de koekjes, aan de onderkant, en duw je de andere helft van de koekjes boven op de vulling. Duw zacht aan door naar links en rechts te draaien.



Chelsea buns

Chelsea buns

De *Chelsea bun* is gemaakt van een rijk gistdeeg en moet een vierkante vorm hebben met een cirkelvormige spiraal bezaaid met krenten. Het plezier om ze uit te rollen terwijl je ze eet, is verslavend. Ze moeten kleverig zijn en dat krijg je voor elkaar door het hete broodje met een suikersiroop te borstelen. De vorm van de buns moet ook eerder vierkant zijn dus de afmeting van de bakplaat is dit keer wel van belang zodat de buns mekaar raken en elkaar tot een vierkante vorm duwen.

Voor 24 Chelsea buns

Voor de buns

600 ml melk
30 g gist
1 kg patentbloem
120 g fijne rietsuiker of
fijne witte suiker
140 g boter, kamertemperatuur
2 eieren, losgeklopt
10 g zeezout

Voor de vulling

450 g boter, kamertemperatuur
285 g fijne witte suiker
3 tl kaneel
snufje zeezout
350 g krenten

Voor de suikersiroop

60 g suiker
5 el water

Voor twee bakplaten van 39x27 cm

Verwarm de melk tot deze lauw is maar niet warm. Voeg de gist toe om deze te laten wellen. Doe de bloem en suiker in een grote kom of de kom van je mixer met deeghaak. Vermeng en leg je boter er in stukken bovenop. Giet de helft van de melk met gist over de boter en begin te vermengen. Wanneer de melk en boter volledig opgenomen zijn, voeg je de andere helft toe samen met de eieren.

Kneed 5 minuten, laat dan een paar minuten staan, voeg het zout toe en laat 10 minuten kneden tot al het deeg samengekomen is in een glad deeg dat niet te droog is. Schraap tussendoor het deeg van de wanden en de kneedhaak terug bij de rest van het deeg.

Laat het deeg afgedekt 1 uur rusten tot het verdubbeld is in hoeveelheid. Verwarm je oven voor op 200 °C.

Maak de vulling door de boter met de suiker, kaneel en het zout romig te kloppen.

Rol het deeg 2 millimeter dun of zo dun mogelijk uit tot een rechthoek van ongeveer 60 x 95 centimeter op een met bloem bestoven werkblad. Leg de rechthoek horizontaal voor je en besmeer de bovenste helft met de helft van de vulling, vouw nu de onderste helft over de besmeerde bovenste helft en besmeer met de rest van de vulling.

Besprenkel met de krenten en rol het deeg in de lengte op. Snijd nu sneetjes van 5 centimeter breed en plaats deze met de spiraal naar boven allemaal naast elkaar met een beetje ruimte ertussen op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak 20-25 minuten tot de buns goudbruin zijn. Maak tijdens het bakken de siroop door de suiker en het water op te warmen en te laten sudderen tot de suiker opgelost is.

Bestrijk de buns zodra ze uit de oven komen meteen met suikersiroop en besprenkel met fijne suiker.

De dag erna kunnen ze eenvoudig een paar minuten worden verwarmd in een hete oven. Je kunt deze broodjes makkelijk invriezen, op de dag zelf laten ontdooien en even oppiepen in een hete oven.



Belgian buns, 20th century

Belgian buns uit de 20^{ste} eeuw

De naam van deze *buns* is zeer amusant voor een Belg, want je ziet ze namelijk helemaal niet in België. De eerste keer dat ik deze buns zag liggen bij een bakkerij in Oxford heb ik moeten vragen aan de verkoopster wat in hemelsnaam een *Belgian bun* is en waarom ze denken dat het Belgisch is. Daarop kwam geen antwoord natuurlijk, want deze buns worden al meer dan een eeuw verkocht en niemand weet nog waar ze vandaan komen. Wij hebben in België wel een vergelijkbare koek, de rozijnenkoek, of ronde suisse maar deze is doorgaans minder gerezen en wordt niet afgewerkt met de genereuze hoeveelheid glazuur zoals de Belgian bun en het gekonfijte kersje ontbreekt al helemaal. Ik vind de Belgian buns er wel vrolijk uitzien, maar als ik ze zo in rijtjes van twee zie liggen bij de Britse bakkers, heb ik toch altijd wel een binnenpretje.

Voor 6 buns

Voor de buns

120 ml melk
7 g gist
275 g bloem
30 g fijne rietsuiker of
gewone witte suiker
60 g boter, kamertemperatuur
1 ei
snufje zeezout
bloem, om te bestuiven

Voor de vulling

3 el lemon curd (zie p. 42)
120-150 g krenten

Voor het glazuur

200 g poedersuiker
3 el water
3 gekonfijte kersen

Verwarm de melk tot deze lauwwarm is maar niet warm. Voeg de gist toe om deze te laten wellen. Doe de bloem en suiker in een grote kom of de kom van je mixer, vermeng en leg je boter er in stukken bovenop. Giet de helft van de melk met gist over de boter en begin te vermengen. Wanneer de melk en boter volledig opgenomen zijn, voeg je de andere helft toe samen met het ei.

Laat 5 minuten kneden, laat dan een paar minuten staan, voeg het zout toe en laat 10 minuten kneden.

Laat het deeg afgedekt 1 uur rusten tot het verdubbeld is in hoeveelheid.

Nadat het deeg gerezen is, vorm je het in een rechthoek en rol je het uit op een met bloem bestoven werkblad tot het een rechthoek is van ongeveer 25x35 centimeter. Besmeer de lap deeg met de lemon curd en verdeel er de krenten over. Rol nu het deeg mooi op.

Snijdt het deeg in 6 gelijke delen en plaats met de spiraal naar boven op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat de buns 1 uur afgedekt rijzen. Verwarm je oven voor op 200 °C.

Bak de buns 15 minuten of tot ze licht goudbruin zijn in het midden van de oven. Laat ze helemaal afkoelen terwijl je het glazuur maakt door de poedersuiker te vermengen met het water.

Breng een laag glazuur aan op de afgekoelde buns en werk af met een halve gekonfijte kers.

De dag erna kunnen ze eenvoudig een paar minuten worden verwarmd in een hete oven. Je kunt deze broodjes makkelijk invriezen, op de dag zelf laten ontdooien en even oppiepen in een hete oven.



Tea & toast

De Britten zijn dol op hun geroosterde sneetjes brood. Op elk willekeurig moment van de dag kan er toast zijn in een Brits huishouden. Toast kan ontbijt zijn, besmeerd met boter of jam, vergezeld van een kop dampende thee en een gesprek rond de keukentafel. Toast kan ook snel uit de broodrooster worden gerukt en stevig tussen je tanden worden geklemd terwijl je je schoenen aantrekt en naar buiten snelt. Toast kan een maaltijd zijn van drie gangen: beboterde toast wordt gevolgd door toast met eieren, gebakken bonen, gebakken tomaten, gesauteerde champignons of avocado. Ten slotte volgt er toast met marmelade of jam.

De oudste manier van brood roosteren gebeurde met behulp van een roostervork. Het sneetje brood werd op de roostervork geprikt en voor een open vuur rondgedraaid tot het voldoende geroosterd was. Toast wordt vandaag de dag geroosterd in een broodrooster, maar toast kan ook worden geklemd tussen twee draadframes voor op de kookplaat van Britse traditionele fornuizen zoals Esse en AGA. Er is werkelijk geen toast zo goed als een toast gemaakt op de hete kookplaat van zo'n imposant fornuis. Een veel rijkere versie is gebakken toast, gefrituurd of gebakken in grote hoeveelheden boter of reuzel in een pan. Deze laatste versie wordt gereserveerd voor *fry-ups* (Engels ontbijt) bij speciale gelegenheden waar extra calorieën niet worden geteld.

Geroosterd brood zou wel eens een Engelse uitvinding kunnen zijn. In 1748 schreef de Scandinavische bezoeker Pehr Kalm in zijn dagboek een theorie over hoe het roosteren van brood populair werd in Engeland:

'De koude kamers hier in Engeland in de winter, en de boter die dan door de kou te hard is om op brood te kunnen smeren, heeft hun misschien het idee gegeven om het brood te roosteren en dan de boter erop te verspreiden.'

Een andere reiziger in Engeland, M. Grosley, schreef in *A Tour of London* uit 1772 het volgende over de overvloedige hoeveelheden toast:

'De boter en de thee waar de Londenaren vanaf 's ochtends tot drie of vier uur in de namiddag van leven, maken van brood de hoofdconsumptie, dat in plakjes wordt gesneden. Zo dun dat het evenveel eer geeft aan de persoon die het snijdt, als aan de scherpte van het mes.'

Veel later in de *Evening Telegraph* van 1937 verscheen een advertentie om toast te populariseren:
'Eet geroosterd brood voor energie.'

Toast kan inderdaad iemand versterken en troost bieden. Liefdesverdriet en andere drama's worden ook zonder problemen opgelost door de getormenteerde ziel een bordje met opeengestapelde driehoekige sneetjes toast voor te schotelen. Daar hoort dan ook weer een overvloed aan thee met melk en suiker bij. De Engelsen denken dan ook dat een extra klontje suiker nodig is om te kalmeren.

Tea is restorative, thee is herstellend, zeggen mijn Engelse vrienden meer dan eens. Het eerste wat je wordt aangeboden wanneer je in Groot-Brittannië uit een operatie komt, is thee en toast. Terwijl wij als kleine kinderen een babykoekje krijgen om op te kauwen, krijgen kinderen in Groot-Brittannië een snee toast. Veel kinderen die in de namiddag van school thuis komen, krijgen toast met jam als snack. Het is niet overdreven om te stellen dat Britse kinderen worden geboren met een plak toast in de ene hand en een kop thee in de andere.

Voor ons is het gewoon geroosterd brood, maar voor de Britten is toast een deel van hun identiteit.





Sweet lamb pie

Zoete lampastei

De *Sweet lamb pie* van Eliza Smith uit 1727 is een mooi voorbeeld van de oude zoete, zure en hartige manier van het smaak geven aan gerechten. De smaken komen door in lagen, het is niet zoet maar de gebruikte specerijen – nootmuskaat, foelie en kruidnagel – werden vroeger als zoete specerijen beschouwd en als zoetstof gebruikt. Naast deze specerijen worden gedroogde vruchten en gekonfijte schil toegevoegd om extra zoetheid te geven. Dan wordt ook zoete aardappel toegevoegd en artisjokharten. Het boek uit 1727 vermeldt verder dat wanneer artisjokken niet in het seizoen zijn, men ook druiven kan gebruiken.

De pie kan worden gemaakt in een springvorm, game pie vorm of je kan enkel een deksel maken. Het is het best om een hele pie te maken en geen kleine versies.

Voor 4 personen

Voor de hot water crust pastry

1 hoeveelheid (zie p. 212)

Voor de pie

300 g zoete aardappelen

150 g artisjokharten of een handje druiven

400 g lamsvlees van de bout

300 g lamsgehakt

1 tl nootmuskaat, gemalen

4 kruidnagels, gemalen

¼ tl foelie, gemalen

1 el verse peterselie, fijngesneden

50 g gedroogde berberisbessen/zuurbessen of krenten

10 g gekonfijte citrusschil, fijngesneden
snuf zwarte peper

1 eigeel + 1 el melk, om te doreren

Voor de saus

sap van 1 citroen

dezelfde hoeveelheid witte wijn

1 tl witte suiker

1 eigeel

klontje boter

Voor een springvorm van 18 cm breed en 7 cm hoog.

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier.

Kook de zoete aardappel en artisjokken gaar en snijd in dobbelstenen van 1 centimeter.

Snijdt het lamsvlees in blokjes van 2 centimeter en bestuif het met de helft van de kruiden, voeg de andere helft toe aan het gehakt. Maak je gehaktballetjes met de specerijen, peterselie en 2 eetlepels krenten of berberisbessen. Zorg dat al je componenten van het gerecht klaarstaan, zodat je de lagen kunt gaan maken. Verwarm je oven voor op 200 °C.

Maak de hot water crust pastry zoals uitgelegd op pagina 212

Houd een derde van het deeg apart voor de deksel en rol de rest uit tot 8 millimeter dikte om de korst te vormen.

Steek het deeg in de bakvorm - je hoeft deze niet in te vetten omdat het deeg genoeg vet bevat - en zorg dat er nog wat deeg over de rand hangt om het deegdeksel te bevestigen. Als je scheurtjes of gaatjes hebt kun je die perfect repareren met wat deeg.

Wanneer het deeg voor je korst mooi is voorbereid in de vorm start je met de architectuur van de pie. Doe wat vlees, gehaktballen, zoete aardappel en artisjok in je korst en strooi er wat krenten of berberisbessen en gekonfijte schil over. Maak laagjes tot de vorm vol is en de vulling licht in een heuveltje staat. Bestrijk de rand van het deeg met het ei-melkmengsel, rol het deeg voor de deksel uit tot 8 millimeter dikte en sluit de pie. Knijp de randen samen en maak een gaatje in de bovenkant voor stoom. Decoreer de pie naar believen met de overschot van het deeg en bestrijk met het ei-melkmengsel.

Bak 30 minuten in het midden van je oven en verlaag dan de temperatuur naar 160 °C en bak nog 1 uur en 15 minuten verder.

Als de pie klaar is, maak je de saus. Breng je wijn en citroensap aan de kook met de suiker. In een aparte kom klopt je het eigeel los en voeg je de warme massa toe zoals je zou doen voor een custard. Werk af met een beetje boter en warm opnieuw op het vuur. Giet de saus in de taart door het gaatje en serveer.





Chicken & mushroom pies

Kip en Champignon pies

Ik vind de pies het lekkerst met een bladerdeegdeksel zoals een koninginnenhapje. Maar als je geen bladerdeeg wilt maken, dan kun je ook shortcrust maken (zie p. 96). Je kunt kippenborst gebruiken, maar een hele biologische kip is in verhouding goedkoper.

Voor 6 pies

Voor de kip

1 biologische kip
1 ui
1 wortel
1 bleekselderijstengel
3 el peterselie, gehakt
5 peperbolletjes

Voor de saus

250 g champignons
500-600 g kip, uitgebeend
50 g boter
6 el bloem
250 g ml melk
750 ml kippenbouillon
snuf nootmuskaat, gemalen
zeezout en peper
4 el verse dragon, fijngehakt

Voor het snelle bladerdeeg

240 g bloem
½ el zeezout
240 g boter, in blokjes
130 ml water, ijskoud
bloem, om te bestuiven
1 eigeel + 1 el melk, om te doreren

Voor 6 pie-pannetjes van 16 cm.

Vet de pie-pannetjes in met boter.

Doe de kip in een grote pan met de ui, wortel, selderij en peterselie en dek af met ongeveer 1,5 liter koud water. Breng aan de kook en laat het vervolgens zachtjes 45 minuten tot 1 uur sudderen, of totdat de kip net gaar is. Laat de kip even afkoelen en haal dan van het been. Houd de bouillon apart voor verderop in het recept.

Maak het snelle bladerdeeg (zie p. 162).

Snijd de champignons in 5 millimeter brede schijfjes en de kip in kleine beetklare stukken.

Maak de roux door de boter te smelten in een pannetje. Voeg de bloem toe en vermeng goed. Bak al roerend op laag vuur totdat de roux de geur heeft van kookjes. Doe je dit niet, dan zal je saus naar bloem smaken.

Blus nu de roux met melk en roer van het vuur. Breng weer zachtjes aan de kook terwijl je roert zodat de bodem niet kan aanbakken. Voeg de kippenbouillon toe en roer tot de roux is aangedikt. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper.

Voeg de kip, champignons en dragon toe en laat een paar minuten sudderen. Wordt je saus te dik dan voeg je gewoon wat meer kookvocht of melk toe. Laat de saus afkoelen voordat je de pies vult.

Rol het deeg uit tot 3 millimeter dikte op een met bloem bestoven werkblad. Verdeel ruw in vier stukken. Vul de pies met de afgekoelde kippensaus. Leg een lapje deeg over elke pie en gebruik een scherp mes om het overtollige deeg af te snijden. Je kunt versiering maken van het overschot van het deeg. Je kunt de pie bakken of invriezen.

Doreer de bovenkant van elke pie en bak in het midden van je oven 40-50 minuten op 180 °C of totdat de pies goudbruin zijn.

