



Lard Breebaart

Kometen Brood

Handboek zuurdesem

Voor alle thuisbakkers, van fanatieke
amateurs tot zuurdesemnerds



CARRERA
culinair

85	Bâtard
97	Boule
109	Baguette
119	Blikbrood
139	Platbrood

9	Voorwoord
10	Over dit boek
	Fundament
16	Een korte geschiedenis
24	Kometen Brood: hoe het allemaal begon
	Theorie
34	Anatomie van een brood
36	Over zuurdesem
46	Over gluten
50	Meelkunde
58	Overige ingrediënten
62	Essentiële tools
66	Het bakproces
	Praktijk
	Archetypen
85	Bâtard
97	Boule
109	Baguette
119	Blikbrood
139	Platbrood
	Recepten
162	Oud brood, nieuw leven
166	Starteroverschot
172	Toast
180	Salades
190	Soep
198	Kleine gerechten
210	Zoet
222	Smaakmakers
240	Begrippen
248	Adressen
251	Dankwoord
252	Receptenindex



Voorwoord

Zuurdesembrood heeft iets intimiderends. Al lang voordat ik begon aan het avontuur dat nu Kometen Brood heet, deed ik thuis verwoede pogingen om mooie zuurdesembroden te bakken. Ik dook enthousiast in gespecialiseerde boeken, om ze net zo snel weer weg te leggen als iets niet meteen lukte of de receptuur uit te veel stappen bestond. Niet de ingrediënten waren het probleem – bloem, zout en water heb je zo bij elkaar – maar het lange proces, de zuurdesem en alle handelingen ertussenin. Na elke mislukte poging besloot ik maar weer gewoon naar een goede bakker te fietsen. Mijn relatie met brood bakken was duidelijk een haat-liefdeverhouding.

Toch liet het me niet los. Want hoe meer ik bakte, hoe duidelijker het werd: het proces van zuurdesembrood bakken kent weliswaar veel stappen (en nog meer variabelen en technieken), maar is in essentie niet complex. Dat is het uitgangspunt van dit boek. De belangrijkste variabelen zijn temperatuur, hydratatie, tijd en ingrediënten. Zodra je met deze vier overweg kunt en ermee leert spelen, merk je dat je als aspirant-bakker steeds meer controle krijgt – en verdwijnt het intimiderende karakter.

Naast kennis spelen ook handtechnieken een grote rol. Stretch & folds, opbollen, deeg vormen, gecontroleerd laten rijzen en scoren: het zijn handelingen die je vaak moet doen om ze letterlijk in de vingers te krijgen. In dit boek loods ik je stap voor stap door het bakproces heen: van kneden tot bakken. Waar het ingewikkeld dreigt te worden, helpen instructiefoto's en illustraties om het helder te maken.

Er zijn talloze woorden met een figuurlijke verwijzing naar brood: broodnodig, broodwinner, brood op de plank brengen, wittebroodsweken. In het Frans is dat *le pain quotidien*, 'ons dagelijks brood'. Maar de mooiste vind ik *copain*, letterlijk vertaald 'met wie je brood deelt'. Dat woord raakt voor mij de kern. Want net als brood is kennis over het bakken van brood bij uitstek geschikt om te delen.

In de bakkerij geef ik regelmatig workshops. Tijdens die momenten merk ik telkens weer hoeveel plezier ik haal uit het samen bakken en het beantwoorden van vragen. Die vragen – vaak verrassend eenvoudig, soms juist hardnekkig – dwingen me om het proces steeds opnieuw te ontleden, te vereenvoudigen en helder te maken. Misschien blijft er altijd iets magisch aan brood. Maar ik geloof dat het echte plezier pas echt begint zodra je begrijpt wat je aan het doen bent. Dit handboek helpt je daarbij.

Zuurdesemstarter: verschillende stadia



1 Net gevoed De starter is nog in rust: geen belletjes, geen rijzing. De micro-organismen worden langzaam wakker.



2 De fermentatie is aan De starter begint te groeien en toont kleine belletjes. Dit is hét bewijs dat de fermentatie op gang komt.



3 De zuurdesem is actief De starter is op zijn piek: mooi gerezen, met een licht gewelfde bovenkant. Dit is hét moment om hem aan het deeg toe te voegen.



4 De zuurdesem is dood (not!) De starter is helemaal ingezakt en bovenop is een bruine laag vocht ontstaan. Het ziet er vies uit en ruikt naar aceton. Wonderbaarlijk genoeg kun je met één theelepel van deze starter gewoon weer een nieuwe maken.

Een zuurdesemstarter trainen

Het draait dus allemaal om de activiteit van je zuurdesemstarter. Een echte zuurdesemnerd weet zijn of haar starter zo te 'trainen' dat hij precies op het gewenste moment actief is. Lees: zonder dat-ie om drie uur 's nachts uit bed hoeft te springen omdat zijn starter op knappen staat. Door de volgende vier factoren van zuurdesem goed te begrijpen, leer je de activiteit van je zuurdesemstarter goed te managen.

1 Basingrediënt

Waarmee je je zuurdesem voedt, bepaalt hoe snel hij fermenteert. Hoe meer enzymactiviteit, mineralen en micro-organismen het meel bevat, hoe actiever de starter wordt. Tarwebloem fermenteert doorgaans trager. Het bestaat vrijwel uitsluitend uit het zetmeelrijke endosperm en bevat minder enzymen, minder mineralen en minder wilde microben dan volkorenmeel. Daardoor komen suikers langzamer vrij en verloopt de fermentatie rustiger en gecontroleerder. Volkorenmeel fermenteert sneller. De zemelen en kiemen leveren extra enzymen, mineralen en van nature aanwezige micro-organismen. Daardoor worden suikers sneller vrijgemaakt en krijgt de starter meer voeding. Heeft je starter een opkikker nodig (bijvoorbeeld na een vakantie in de koelkast), geef hem dan wat volkorenmeel of een mix van meel en bloem.

Biologisch of regeneratief geteeld graan wordt minder intensief behandeld. Dat draagt bij aan een rijker microbioom en een hogere natuurlijke enzymactiviteit, al spelen ook het malen en de opslag hierin een belangrijke rol.

2 Temperatuur

Hoe hoger de temperatuur, hoe sneller de fermentatie. Tussen 22 en 28 °C voelt je starter zich het prettigst: gisten en melkzuurbacteriën werken hier in balans samen. Wordt het warmer dan 30 °C, dan verandert die balans. De fermentatie versnelt, maar het smaakprofiel verschuift: vaak milder, minder complex. Pas bij langdurige temperaturen boven 35 °C raken gisten echt in de problemen. Wil je dat je starter snel 'aan' gaat, zorg dan dat de eindtemperatuur van je mengsel rond de 24-26 °C ligt. Dat bereik je vaak met water van ongeveer 28 °C. Ga je hem daarna in de koelkast parkeren, laat hem dan eerst zichtbaar actief worden. Koelen vertraagt de fermentatie sterk, maar stopt het niet volledig.

3 Vochtigheid

Hoe meer water, hoe sneller de fermentatie. Een hogere hydratatie maakt je starter dus sneller actief. Het hydratatiepercentage geeft de verhouding water ten opzichte van meel aan. In dit boek gaan we uit van 100 procent hydratatie, wat betekent dat je evenveel water als meel gebruikt in je starter (afgemeten in gewicht). Dit houdt het voedingsschema eenvoudig.

Can I Sourdough It?

Ik ken bakkers die liefkozende woorden fluisteren tegen hun zuurdesemstarter en er af en toe honing bij doen. Maar dat is niet nodig: goede bloem en meel bevatten van nature genoeg suikers, enzymen en zetmeel om je starter actief te maken. Extra suiker helpt niet. En als je starter eenmaal goed actief is, wil je hem meestal eerder remmen dan nóg sneller laten groeien. Gebruik voor extra kracht liever roggemeel; dat is echt powerfood voor zuurdesem. Toch is het verleidelijk om te experimenteren met allerlei soorten 'voeding'. Dat idee zit ook achter de serie *Can I Sourdough It?* waarin alles – van pasta tot pindakaas – door de zuurdesemstarter gaat om te kijken of het fermenteert. Meestal lukt dat, maar niet altijd met een smakelijk resultaat. De kunst is niet om alles te verzuren, maar om te weten wanneer en waarom het werkt.

2 Rijzen

Als het deeg gevormd en wel in de rijsmant ligt, kan het rijsproces beginnen: eerst bij kamertemperatuur en daarna in de koelkast*. Het doel is om het deeg in zijn eindvorm te laten rijzen totdat er voldoende koolzuur is geproduceerd. De fermentatie is weliswaar tijdens de vorige fase al op gang gekomen, maar veruit het meeste koolzuur ontstaat tijdens deze fase, simpelweg omdat deze fase het langst duurt.

Allereerst laat je het deeg in de rijsmant onafgedekt en bij kamertemperatuur rijzen. Je wacht tot het deeg 'aan' is: dit is het geval wanneer het zo'n 1 centimeter omhoog is gekomen. Dek zodra het deeg 'aan' is de rijsmant (of in het geval van blikbroden het bakblik) af met een droge theedoek en laat het deeg overnacht verder rijzen in de koelkast: de 'lange koude narijs'. Doe dit minimaal 8 uur, en maximaal 24 uur. Het tijdstip waarop je het volgende brood gaat bakken, maakt niet zo veel uit.



De lange koude narijs is cruciaal voor de smaak en de kruim van het brood. De langere rijstijd geeft micro-organismen (zoals gisten en melkzuurbacteriën) meer tijd om koolhydraten en suikers af te breken, waarbij organische zuren, aroma's en umami-achtige smaakstoffen ontstaan. De langzame fermentatie versterkt daarmee zowel de smaak als de geur van het zuurdesembrood. Daarnaast hebben de gisten door de lange fermentatietijd alle tijd om veel koolzuur te produceren. Als de glutenstructuur tijdens de bulkrijs goed 'gezet' is, zal alle koolzuur worden vastgehouden en krijgt het brood een perfecte kruim. Een kruim is perfect wanneer hij luchtig en veerkrachtig is, onregelmatig open zonder kleffe plekken, vochtig maar niet nat, en vol aroma dankzij een goed doorlopen fermentatie.

Doordat de fermentatie vertraagt, heeft de koude narijs geen strikte eindtijd. Houd minimaal 8 uur aan, maar een hele dag in de koeling kan ook. Het deeg blijft bakbaar – ideaal voor een flexibele planning. Maar let op: na 24 uur raken de gisten uitgeput. Ze geven dan tijdens het bakken geen laatste spurt meer, wat resulteert in een plat brood. Laat je het deeg helemaal niet koelen, dan rijst het juist te snel door en kan het in het mandje 'ontploffen'.

* Ook hier geldt: er zijn uitzonderingen, bijvoorbeeld als je een hybride deeg hebt of er simpelweg geen glutenontwikkeling is, zoals bij roggebrood.

1 Het deeg is zojuist in de rijsmant geplaatst. Laat het op kamertemperatuur rijzen.

2 Het deeg is 'aan'. Dit is het moment om het, afgedekt met een droge theedoek, in de koelkast te zetten voor een lange, koude narijs.

3 Na een nacht in de koelkast is het deeg volledig gerezen. Een op de bovenkant licht uitgedroogd deeg is geen probleem.

4 Een brood! Idealiter is een classic bâtard ongeveer twee keer zo groot als toen het deeg de rijsmant in ging.



Classic bâtard met cheddar en jalapeño's

variantierecept voor 2 broden
circa 1,5 kg deeg

Extra ingrediënten

- 250 g cheddar aan één stuk
(bij voorkeur West Country
Farmhouse Cheddar*)
- 80 g ingemaakte jalapeños
(zie blz. 236)

Verder nodig

bloem, om te bestuiven

* Kun je geen West Country Farmhouse Cheddar vinden? De cheddar uit de supermarkt is een stuk minder lekker. Kies daarom liever voor een volle romige boerenkaas of comté als vervanger, dat wordt ook heerlijk.

- 1 Maak het basisrecept voor de classic bâtard op blz. 86 tot en met stap 3. Gebruik de wachttijd tussen de stretch & folds door om onderstaande vulling te maken.
- 2 Snijd voor de vulling de cheddar in kleine blokjes. Dep de jalapeños droog en snijd ze grof. Meng de cheddar met de jalapeño en verdeel de vulling in vier gelijke delen.
- 3 Rek een portie deeg op een vochtig werkblad en met vochtige handen uit tot een lap van 20 bij 20 centimeter. Verdeel $\frac{1}{4}$ van de cheddar-jalapeñovulling gelijkmatig over het deeg en rol het deeg naar je toe op. Maak er een bol van door de punten onderlangs naar binnen toe te vouwen (zie handtechniek 'inclusies toevoegen' op blz. 73). Vul zo ook het tweede deeg. Laat de deegstukken 30 minuten rusten met de kom eroverheen.
- 4 Verwerk nogmaals $\frac{1}{4}$ van de vulling door het deeg op dezelfde manier als bij stap 3. Rol de deegstukken één voor één naar je toe op, zodat ze de vorm van een bâtard krijgen. Knijp de open uiteinden aan weerszijden van het deeg voorzichtig dicht.
- 5 Leg de deegstukken met de naad naar boven in de met bloem bestoven rijsmanden. Dek af met schone theedoeken. Vervolg het basisrecept op blz. 86 vanaf stap 6.



Baguette

basisrecept voor 3 broden
circa 1 kg deeg

Qua deeg is een baguette niet heel erg ingewikkeld. De glutenstructuur moet goed gezet worden, wat relatief gemakkelijk is met een wit deeg met niet al te hoge hydratatie. Die goede glutenstructuur is nodig omdat het deeg lang uitgerektd wordt. Daar zit de moeilijkheid. De uitroltechniek (zie blz. 113) moet je veel oefenen om goed onder de knie te krijgen. Daarnaast heeft een baguette relatief veel buitenoppervlak. Bij een lange rijstijd, zoals voor deze zuurdesembaguettes, bestaat het gevaar dat het oppervlak te veel uitdroogt. Een mooie *couche* (deegdoek) doet wonderen. Daarmee kun je het deeg aan weerszijden als het ware inpakken, zodat het rustig kan rijzen en niet te veel uitdroogt.



Ingrediënten	gram	%
<i>voor de meelmix</i>		
tarwebloem	510	95
tarwemeel	30	5
<hr/>		
meelmix	540	100
water	340 + 30	69
actieve zuurdesem	80	15
grof zeezout	15	2,5

Verder nodig

bloem en semolina (grofgemalen griesmeel), om te bestuiven

Benodigheden

schone theedoek
couche (of een schone theedoek)
deegschrapper
bakplaat
pizzaschep
plantenspuit
koelrooster

Deeg op couche



Baguette scoren



Kneden (ca. 4,5 uur)

- 1 Maak de meelmix. Meng deze in een ruime kom met 310 gram water en mix met de hand tot een homogene massa. Dek de kom af met een schone theedoek en laat 30 minuten rusten.
- 2 Voeg 30 gram water, de zuurdesem en het zout toe en mix opnieuw tot homogene massa. In dit stadium is er nog maar weinig samenhang in het deeg. Heb geduld, dit komt later. Dek de kom af met de theedoek en laat 30 minuten rusten.
- 3 Doe een stretch & fold, van 3 tot 6 folds, totdat het deeg op spanning staat (zie handtechniek 'stretch & folds' op blz. 71). Zet de kom eroverheen en laat 45 minuten rusten. Herhaal deze handeling nog twee keer. Na de derde rustperiode heeft het deeg een zachte, droge buitenkant.
- 4 Verdeel het deeg op een met bloem bestoven werkblad in drie gelijke stukken. Bol elk stuk deeg op (zie handtechniek 'opbollen' op blz. 71) en laat onafgedekt 15 minuten rusten.
- 5 Vorm het deeg op een met bloem bestoven werkblad en met droge handen tot drie kleine bâtards (zie handtechniek 'deeg vormen' op blz. 72). Laat onafgedekt nog 15 minuten rusten.
- 6 Rol de bâtards op een met bloem bestoven werkblad tot drie baguettes van circa 40 centimeter lang (zie uitroltechniek op blz. 113).

Rijzen (overnacht)

- 7 Leg de baguettes op een met semolina bestoven couche of schone theedoek (leg deze op een bakplaat zodat je de baguettes straks kunt verplaatsen) met plooiën ertussen om plakken te voorkomen. Laat het deeg, met een deel van de couche of een theedoek eroverheen, rusten op een warme en tochtvrije plek totdat het 'aan' is. Dat is het geval wanneer het begint te rijzen; het ziet er dan uit als een luchtig, zacht deeg. Zet het deeg tot de volgende ochtend in de koelkast.

Bakken (volgende dag)

- 8 Verwarm de oven voor op 230 °C en verwarm de bakplaat mee. Score de baguettes met drie evenwijdige snijlijnen (zie hiernaast) en leg ze in de oven. (Bakkers hebben daar een smalle, lange 'schietplank' voor, maar met een pizzaschep lukt het ook.) Spuit met een plantenspuit het deeg goed nat. Bak de baguettes 20 tot 25 minuten. Open na 10 minuten kort de ovendeur zodat de vochtige damp uit de oven kan verdwijnen, dit resulteert in luchtig gebakken baguettes met een mooie, krokante korst.
- 9 Haal het brood uit de oven en laat het minimaal 10 minuten afkoelen op een rooster voordat je het aansnijdt.

Deens roggebrood

basisrecept voor 1 brood
circa 1,3 kg deeg

Roggebrood is een relatief eenvoudig brood om te maken. Het deeg kan plakkerig zijn, maar met een kunststof schraper is dat goed te hanteren. Omdat rogge snel fermenteert, kun je het brood dezelfde dag al bakken of het naar wens een nacht laten rijzen. De glutenstructuur speelt bij roggebrood nauwelijks een rol.



Ingrediënten	gram	%
volkoren roggemeel	320	100
natte zadenmix	535	166
water	100	30
havermelk	65	20
appelazijn	10	3
donker bier	80	25
actieve (rogge)- zuurdesem*	160	50
grof zeezout	15	5
appelstroop	15	5

Verder nodig

roomboter of plantaardige olie,
om in te vetten

Voor de natte zadenmix

220 g water
80 g pompoenpitten
80 g zonnebloempitten
80 g sesamzaad
80 g lijnzaad

Voor de droge zadenmix

100 g pompoenpitten
100 g zonnebloempitten
100 g sesamzaad
100 g lijnzaad

Benodigheden

broodbakblik met deksel van
30 (L) x 10 (B) x 15 (H) cm
bakpapier
schone theedoek of keukenfolie
kerntemperatuurmeter
kunststof schraper (optioneel)
koelrooster

*Roggezuurdesemstarter maken?

Neem 40 gram actieve tarwezuurdesemstarter met 90 gram water en 70 gram roggemeel en roer goed door. De kleur wordt donkerder en de substantie verandert naar stevig, bijna kleiachtig. Roggezuurdesemstarter wordt sneller actief dan een tarwemeelstarter. Rogge bevat namelijk meer voedingsstoffen en enzymen, waardoor de fermentatie sneller op gang komt. Voed de roggezuurdesemstarter drie dagen achter elkaar op deze manier. Hierna heb je een volwaardige roggezuurdesemstarter: vrijwel alle tarwe is eruit gemengd.

Zadenmix maken

1 Begin met de natte zadenmix. Breng hiervoor het water aan de kook en meng het in een kom met de pompoenpitten, zonnebloempitten, het sesamzaad en het lijnzaad. Zet opzij en laat 30 minuten wellen. Meng de ingrediënten voor de droge zadenmix en zet opzij. Vet ook alvast het broodblik in met boter en bekleed met bakpapier. Zet opzij.

Kneden (ca. 1 uur)

2 Verwarm voor het deeg het water met de havermelk, appelazijn en het bier tot 70 °C. Doe het roggemeel in een ruime kom en schenk de warme natte ingrediënten erbij. Meng kort door. Zet opzij en laat 30 minuten rusten.

3 Voeg de roggezuurdesem, het zout en de appelstroop toe en meng met een spatel of natte hand tot een egale, kleiachtige massa. Spatel de natte zadenmix door het deeg en zorg ervoor dat het evenredig verdeeld wordt. Vorm het deeg tot een baksteen. Verdeel de droge zadenmix over het werkblad en rol het deeg erdoorheen zodat de buitenkant volledig bedekt is.

Rijzen (ca. 4 uur)

4 Leg het brooddeeg in het broodblik en laat circa 4 uur rijzen op kamertemperatuur, tot boven op het deeg de eerste scheuren ontstaan. Je kunt het brood nu bakken (ga verder met de volgende stap) of nog verder laten rijzen in de koelkast. Zet in dat geval het broodblik tot de volgende ochtend in de koelkast.

Bakken (dezelfde of volgende dag)

5 Verwarm de oven voor op 220 °C. Zet het broodblik in het midden van de oven en bak het brood 20 minuten. Verlaag de temperatuur van de oven dan tot 190 °C en bak het brood in 40 à 50 minuten gaar. Dat is het geval wanneer de kerntemperatuur boven de 98 °C uitkomt. Haal het brood uit de oven en laat 10 minuten afkoelen. Stort het brood uit het blik en laat het verder ongeveer 3 uur afkoelen op een rooster.

Focaccia

basisrecept voor 1 brood
circa 600 gram deeg

Focaccia betekent letterlijk 'plat brood'. Het woord komt van het Latijnse *focus*, dat 'vuur' of 'haard' betekent. Wij kennen de focaccia als een luchtig en fluffy brood door toevoeging van gist of, zoals in dit geval, zuurdesem. Maar er zijn ook genoeg streken waar de focaccia juist heel plat wordt gemaakt. Focaccia met zuurdesem kost relatief veel tijd, maar geeft een extreem lekker eindresultaat. Dit is het basisrecept met rozemarijn en zeezout, verderop in dit hoofdstuk vind je een aantal heerlijke variaties. Heb je wat minder tijd, maak dan de bijna net zo lekkere hybride focaccia (zie blz. 142).



Ingrediënten	gram	%
tarwebloem	300	100
water	220 + 30	83
extra vergine olijfolie	10	4
actieve zuurdesem	60	20
grof zeezout	7	2,5

Verder nodig

olijfolie, om in te vetten
extra vergine olijfolie
4 takjes rozemarijn (alleen de naaldjes)
zoutvlokken (Maldon), naar smaak

Benodigheden

schone theedoek
bakplaat met opstaande rand of
rechthoekige bakvorm van
20 x 30 cm
bakpapier
bakplaat of keukenfolie

Kneden (ca. 4 uur)

- 1 Maak de meelmix. Meng deze in een ruime kom met 220 gram water en mix met de hand tot een homogene bol. Dek de kom af met een schone theedoek en laat 30 minuten rusten.
 - 2 Voeg 30 gram water, de olijfolie, de zuurdesem en het zout toe en mix opnieuw tot een homogene bol. Bij focaccia is dat lastig; in dit stadium is het deeg nog erg plakkerig en er is nog weinig samenhang in het deeg – het lijkt eerder op een maanlandschap. Dek de kom af en laat nog 30 minuten rusten.
 - 3 Doe in de kom (het deeg is nat) een stretch & fold, van 3 tot 6 folds, totdat het deeg op spanning staat (zie handtechniek 'stretch & folds' op blz. 71). Het focacciadeeg is door de hoge hydratatie lastig te stretchen, dus kijk uit dat het niet scheurt. Dek de kom af en laat 45 minuten rusten. Herhaal deze handeling nog twee keer. Na de derde rustperiode heeft het deeg een mooie zachte droge buitenkant.
 - 4 Vet de bakplaat of bakvorm royaal in met olijfolie en bekleed de bodem met bakpapier. Stort het deeg in de ingevette bakvorm en laat onafgedekt 30 minuten rusten.
 - 5 Spreid daarna met natte vingers het deeg voorzichtig uit richting de hoeken van de bakvorm. Doe dit stapsgewijs, anders scheuren de gluten.
- ## Rijzen (overnacht)
- 6 Dek het deeg af, bijvoorbeeld met een bakplaat op z'n kop of met een stuk keukenfolie ingevet met olijfolie, en zet de bakvorm tot de volgende ochtend in de koelkast voor de lange koude narijs.
- ## Bakken (volgende dag)
- 7 Haal de volgende dag het deeg uit de koelkast. Het is als het goed is mooi gerezen. Als het nog niet 'wolkig' genoeg is kun je het, onafgedekt en buiten de koeling, nog een paar uur laten opkomen.
 - 8 Verwarm de oven voor op 230 °C.
 - 9 Druk met natte vingertoppen het deeg naar beneden om het kenmerkende focacciapatroon te krijgen. Verdeel een flinke scheut extra vergine olijfolie over de focaccia en bestrooi met de rozemarijn en zeezoutvlokken naar smaak.
 - 10 Bak de focaccia in het midden van de oven ongeveer 25 minuten, tot er een mooie goudbruine korst is ontstaan. Laat de focaccia buiten de oven 10 minuten rusten in de vorm. Los het brood vervolgens uit de vorm en laat het 15 minuten rusten op een rooster voordat je het aansnijdt.

Focaccia met courgette en daslookpesto

variantierecept voor 1 brood
circa 600 gram deeg

Het is lekker om verse groenten – in dit geval courgette – pas vlak voor het einde van de baktijd op de focaccia te leggen. In de laatste 5 minuten in de oven warmt de groente net genoeg op om zacht te worden, terwijl de pijnboompitten licht roosteren. Leg je de groente er eerder op, dan verliest die te veel vocht en kan de bovenkant zompig worden. De pesto gaat er pas op zodra de focaccia uit de oven komt. Zo wordt die iets zachter door de warmte van het brood, maar behoudt die zijn frisse smaak en structuur.

Extra ingrediënten

50 g daslookpesto (zie blz. 224)
1 grote courgette (of 2 kleine)
4 el extra vergine olijfolie
zout en versgemalen zwarte peper
25 g pijnboompitten
3 takjes basilicum (alleen de blaadjes)

Extra benodigdheden

dunschiller of mandoline

Tip

Laat, als je de focaccia niet direct serveert, de daslookpesto nog even achterwege. Laat de focaccia volledig afkoelen en bewaar luchtdicht. Warm de focaccia in 10 minuten op 180 °C op en verdeel dan pas de daslookpesto erover.

- 1 Maak, als je de zuurdesemfocaccia (zie blz. 140) maakt, een dag van tevoren alvast het deeg. Het deeg voor de hybride focaccia (zie blz. 142) kun je op de dag zelf maken. Maak in beide gevallen het deeg tot aan het moment dat het de oven in moet.
- 2 Begin op de dag zelf met de daslookpesto (zie blz. 224). Snijd met een dunschiller of mandoline de courgette in flinterdunne linten en meng deze in een kom met de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.
- 3 Bak de focaccia volgens het basisrecept. Verdeel 5 minuten voor het einde van de baktijd de courgettelinten en de pijnboompitten over het deeg. Zo warmt de courgette zachtjes op en roosteren de pijnboompitten licht, zonder dat de bovenkant vochtig wordt.
- 4 Haal de focaccia uit de oven en lepel direct de daslookpesto eroverheen. De restwarmte van het brood verwarmt de pesto net genoeg, terwijl de frisse smaak behouden blijft. Garneer met de basilicumblaadjes en serveer direct.



Oud brood,
nieuw leven



Labneh en gekaramelliseerde rode ui

Voor 4 personen

Ingrediënten

4 plakken zuurdesembrood
2 el extra vergine olijfolie
zout en versgemalen zwarte peper
100 g labneh (zie blz. 230, je kunt ook zachte geitenkaas gebruiken)
40 g gekaramelliseerde rode ui (zie blz. 237)
zoutvlokken (Maldon), naar smaak

Gekaramelliseerde rode uien zijn al twintig jaar een familieclassieker. Ik heb altijd een potje in de koelkast staan. Gekoeld is het ruim een week houdbaar, ook elke salade smult ervan.

- 1 Verwarm de oven voor op de grillstand (220 °C).
- 2 Besprenkel de plakken brood aan beide kanten met de olijfolie en bestrooi met zout en peper. Toast het brood onder de ovengrill in 2 à 3 minuten per kant mooi bruin.
- 3 Bestrijk de toast met de labneh en beleg met de gekaramelliseerde rode ui. Bestrooi naar smaak met zoutvlokken. Snijd in hapklare stukken en serveer direct.

Labneh en geroosterde tomaten

Voor 4 personen

Ingrediënten

100 g labneh (zie blz. 230)
6 langzaam geroosterde tomaten (zie blz. 232)
4 plakken zuurdesembrood
2 el extra vergine olijfolie + extra zoutvlokken (Maldon), naar smaak
versgemalen zwarte peper, naar smaak

Sommige klusjes lenen zich prima voor tijdens het brood bakken. Labneh maken bijvoorbeeld, en langzaam geroosterde tomaten. Het is namelijk niet veel werk maar kost relatief veel tijd, net als het broodproces.

- 1 Begin op tijd met de labneh (zie blz. 230) en de geroosterde tomaten (zie blz. 232).
- 2 Verwarm de oven voor op de grillstand (220 °C).
- 3 Besprenkel de plakken brood aan beide kanten met de olijfolie en bestrooi met zout en peper. Toast het brood onder de ovengrill in 2 à 3 minuten per kant mooi bruin.
- 4 Bestrijk de toast met de labneh en druppel er wat extra olijfolie overheen. Serveer de geroosterde tomaten ernaast.



Salade met radicchio, paddenstoelen en croutons

Een winterse salade waarin de zachte paddenstoelen heerlijk combineren met de knapperige croutons en de bittere radicchio.

Voor 4 personen

Ingrediënten

Voor de salade

- 100 g croutons naar keuze (zie blz. 164)
- 200 g gemengde paddenstoelen (bijv. shiitake, kastanjechampignons en oesterzwammen)
- 1 teen knoflook
- 2 el extra vergine olijfolie
- 2 takjes tijm (alleen de blaadjes, optioneel)
- zout en versgemalen zwarte peper
- 1 radicchio
- 30 g Parmezaanse kaas of oude kaas

Voor de dressing

- 1 el sherryazijn of rodewijnazijn
- 1 tl dijonmosterd
- 3 el extra vergine olijfolie
- 1 tl honing (optioneel)
- zout en versgemalen zwarte peper

Benodigdheden

dunschiller

Tip

Met een gepocheerd ei erop tover je deze salade om in een maaltijdsalade.

- 1 Begin met de croutons (zie blz. 164). Klop de ingrediënten voor de dressing in een kom tot een vinaigrette en zet opzij.
- 2 Maak de paddenstoelen schoon en snijd of scheur grote exemplaren in stukken. Snijd de knoflook fijn. Verhit de olijfolie in een koekenpan, voeg de knoflook en de tijm toe en bak de paddenstoelen op middelhoog vuur tot ze mooi goudbruin zijn. Breng op smaak met zout en peper.
- 3 Snijd de radicchio in dunne repen en was en droog de radicchiorepen goed. Meng ze in een ruime kom met de croutons, warme paddenstoelen en de dressing (klop indien nodig eerst nog even door).
- 4 Verdeel de salade over een grote schaal en schaaft er dunne flinters Parmezaanse of oude kaas (gebruik een dunschiller) overheen.



Hartige broodpudding met prei en comté

Bread pudding is een perfect gerecht om brood in te verwerken. De *pudding* verwijst in het Engels naar een nagerecht, maar deze koppige variant is een hartige winterse broodschotel die je perfect kunt serveren als stevige lunch. Of als avondeten, met een groene salade erbij.

Voor 4 personen

Ingrediënten

2 preien
2 sjalotten
3 takjes tijm
250 g comté
klont roomboter + extra
zout en versgemalen zwarte peper
3 eieren
80 ml volle melk
80 ml slagroom
4 (oude) boterhammen (bij voorkeur classic bâtard (zie blz. 86), casino-brood (zie blz. 120) of baguette (zie blz. 110))

Benodigdheden

blokrasp
hapjespan
ovenschaal 20 x 30 cm

Tip

Als je een chorizoliefhebber bent kun je tussen de boterhammen ook nog een paar plakken chorizo leggen, dat geeft nog wat extra pit.

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de prei in ringen en de sjalotten fijn. Ris de tijm van de takjes. Rasp ook alvast de comté.
- 2 Smelt de roomboter in een hapjespan op middelhoog vuur. Voeg de prei, sjalotten en de helft van de tijm toe en breng op smaak met zout en peper. Schep zo nu en dan om en laat op laag vuur, met de deksel schuin op de pan, rustig bakken tot de prei mooi zacht is.
- 3 Maak intussen het beslag. Meng in een ruime kom de eieren met de melk, room, de rest van de tijm en een snuf zout en peper tot een glad beslag.
- 4 Vet een ovenschaal van 20 x 30 centimeter in met boter. Verdeel 2 boterhammen over de bodem van de ovenschaal. Verdeel de helft van het preimengsel en de helft van de comté eroverheen. Leg de overige 2 boterhammen erbovenop, gevolgd door de rest van de prei en comté. Voeg royaal zwarte peper toe en schenk het beslag over de broodstapel. De onderste helft moet onderstaan.
- 5 Zet de ovenschaal 40 à 45 minuten in het midden van de oven. De broodpudding is klaar als er een mooie bruine korst aan de randen ontstaat.



Bananenbrood

Dit bananenbrood is een heuse knaller. Noten dadels, banaan én starteroverschot. Zelfs als je zuurdesemstarter al een paar dagen in de koelkast heeft staan fermenteren, kun je er nog een heerlijk bananenbrood van maken. Ik hou heel erg van pecan- en pistachenoten in combinatie met banaan, maar andere noten kunnen natuurlijk ook.

Voor 1 brood van ca. 1 kg

Ingrediënten

75 g roomboter of plantaardige olie + extra
3 rijpe bananen
2 eieren
100 g donkere basterdsuiker
1 tl vanille-extract
160 g starteroverschot* (zie blz. 44)
150 g bloem
½ tl baking soda
½ tl bakpoeder
½ tl zout
½ tl kaneelpoeder
80 g pecannoten
80 g pistachenoten
80 g ontpitte dadels
citroenrasp van biologische 1 citroen

Benodigdheden

cakeblik van 30 (L) x 12 (B) x 10 (H) cm
bakpapier
prikker
koelrooster

* Geen starteroverschot in huis?
Gebruik dan 80 gram bloem en
80 gram water.

- 1 Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet het cakeblik in met roomboter of olie en bekleed met bakpapier.
- 2 Smelt, als je die gebruikt, de boter in een steelpannetje op laag vuur. Prak in een ruime kom 2 bananen fijn. Meng met een garde de gesmolten boter of olie, eieren, suiker, het vanille-extract en starteroverschot erdoorheen en roer tot een glad beslag.
- 3 Spatel de bloem, baking soda, het bakpoeder, zout en kaneelpoeder erdoor. Voeg daarna ook de pecan- en pistachenoten, dadels en de citroenrasp toe en spatel goed door.
- 4 Halveer de resterende banaan over de lengte en leg deze op de snijkant in het cakeblik. Stort het beslag in het blik over de banaanhalften en tik een aantal keer met het blik op het werkblad om het beslag evenredig over het blik te verdelen.
- 5 Bak het bananenbrood in het midden van de oven in 45-55 minuten gaar. Test met een prikker: komt die er schoon uit? Dan is het klaar. Laat het bananenbrood buiten de oven 10 minuten afkoelen in de vorm. Stort het brood daarna uit de vorm en laat minimaal 15 minuten afkoelen op een rooster voordat je het aansnijdt.
- 6 Snijd het bananenbrood aan en serveer hoe jij het lekker vindt. Mijn suggestie: serveer het warm als toetje met een bol pecan- of hazelnootijs en strooi er wat gehakte noten overheen.

