



Het grote
**Regionale
Bakboek**

NOËL CUPPENS

Het grote
**Regionale
Bakboek**

Noël Cuppens

*Geschreven door Noël Cuppens
Vormgeving & fotografie door The Brand Men*

© 2021 Bakboek CV, Dilsen-Stokkem, België

Vijfde druk 2021

ISBN 9789491220661

NUR 440, 246

www.hetbakboek.be

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Foto op de omslag: Luikse suikerwafels, gefotografeerd door Duncan Heuvelmans.

A close-up photograph of a person's hands drizzling honey over several cinnamon rolls. The person is wearing a grey long-sleeved shirt. The rolls are on a black plate with a gold-colored rim. The background is a dark, textured surface. The text "Het grote Regionale Bakboek" is overlaid in the center, and "Noël Cuppens" is overlaid in large orange letters below it.

Het grote
Regionale Bakboek

Noël Cuppens



Voorwoord

“

In 1981 begon ik mijn eigen bakkerij, samen met mijn vrouw Marleen. Samen hebben we vanuit onze bakkerij in Kaulille de klanten verwend met kwalitatieve producten. Vanaf de zeer vroege ochtend tot de soms zeer late avond.

We konden allebei onze creativiteit kwijt in onze ambachtelijke bakkerij en we zorgen elk seizoen weer voor eigentijds lekker brood en banket, iets wat onze klanten steeds weer wisten te waarderen. En dat was voor ons het allerbelangrijkste.

Nadat ik met pensioen ben gegaan heb ik de pen erbij gepakt om deze oude en ambachtelijke recepten op te schrijven, om ze door te geven aan mijn kinderen, mijn kleinkinderen, maar ook om ze vrij te geven aan iedere hobby bakker of bakkerin.

Deze heerlijke en smaakvolle brood en banket recepten brengen telkens weer mensen samen, rond te tafel, om te genieten. Het sociale contact dat het beroep bakker met zich meebracht is iets wat zowel mijn vrouw als ik altijd zeer belangrijk hebben gevonden.

Geniet van de komende bladzijden en probeer de recepten uit in je eigen keuken. Eet smakelijk!

”

Noël Cuppens

Inhoudsopgave



Praktische informatie en opmerkingen bij de recepten	8
Tarwebrood of bruin brood	14
Wit brood	16
Roggebrood of boerenbrood	18
Meergranenbrood	24
Zwarte woud brood	26
Volkorenbrood	28
Sandwiches	30
Pistolets	32
Soezenbeslag	34
Havermoutkoekjes	36
Speculaas	38
Brioche	44
Knöbbelkensvlaai	46
Suikerse vlaai	48
Rijstevlaai	50
Rockers of rotsjes	52
Crème taart	54
Banketbakkersroom	60

Biscuit	62
Schuimgebakjes	64
Gerezen bladerdeeg	66
Worstenbroodjes	68
Rozijnenbrood	72
Linzendeeg	76
Suikerbrood	78
Theekoek	80
Bladerdeeg	82
Appel- of abrikozenflappen	86
Cake	90
Luikse suikerwafels	92
Dessertkoekjes	96
Vlechtbrood	101
Crème au beurre	102
Mouse marquise	104
Pizzadeeg	106
Pizza Bolognese	108
Miserable	110
Nougatine	112
Brésilienne	114
Ouderwetse pannenkoeken	116
Flantaart	118
Kwarktaart	122
Kokospunten	124



Roggebrood of boerenbrood

Dit recept is voor twee ronde vloerbroden van 800 gram

Ingrediënten

- 1 kilo roggemeel
- 500 gram bloem
- 80 gram plantaardige boter
- 25 gram zout
- 45 gram gist
- 10 gram suiker
- 750 gram lauw water

Benodigheden

- Oven
- Weegschaal
- Bakplaat

Bereidingstijd

Bereiding: 25 minuten

Rijstijd: 35 minuten

Afbakken: 40 minuten

🕒 De totale bereidingstijd bedraagt 1:40 uur.

Bereiding

- 1 Voeg alle ingrediënten samen en kneed 15 minuten totdat je een mooi glad deeg hebt
- 2 Laat het deeg 5 minuten rusten
- 3 Weeg het deeg af en maak twee even grote bollen
- 4 Laat deze twee bollen 25 tot 30 minuten narijzen
- 5 Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius
- 6 Bak het brood af in een voorverwarmde oven gedurende 35 tot 40 minuten

Serveersuggestie

Dit brood is heel erg lekker met spek! In België en dan specifiek in Limburg eet men dit roggebrood met pannenkoeken en siroop. Je belegt de pannenkoek met stroop en legt daar de snee roggebrood tegenaan. Erg lekker!







Volkorenbrood

Ingrediënten

- 500 gram volkorenmeel
- 20 gram gist
- 10 gram plantaardige boter
- 9 gram zout
- 250 gram lauw water of melk
- 5 gram suiker

Benodigdheden

- Oven
- Weegschaal
- Broodpan
- Vork
- Plantenspuit gevuld met water
- Optioneel: keukenmachine met deeghaken

Bereidingstijd

Bereiding: 15 minuten

Rijstijd: 70 minuten

Afbakken: 35 minuten

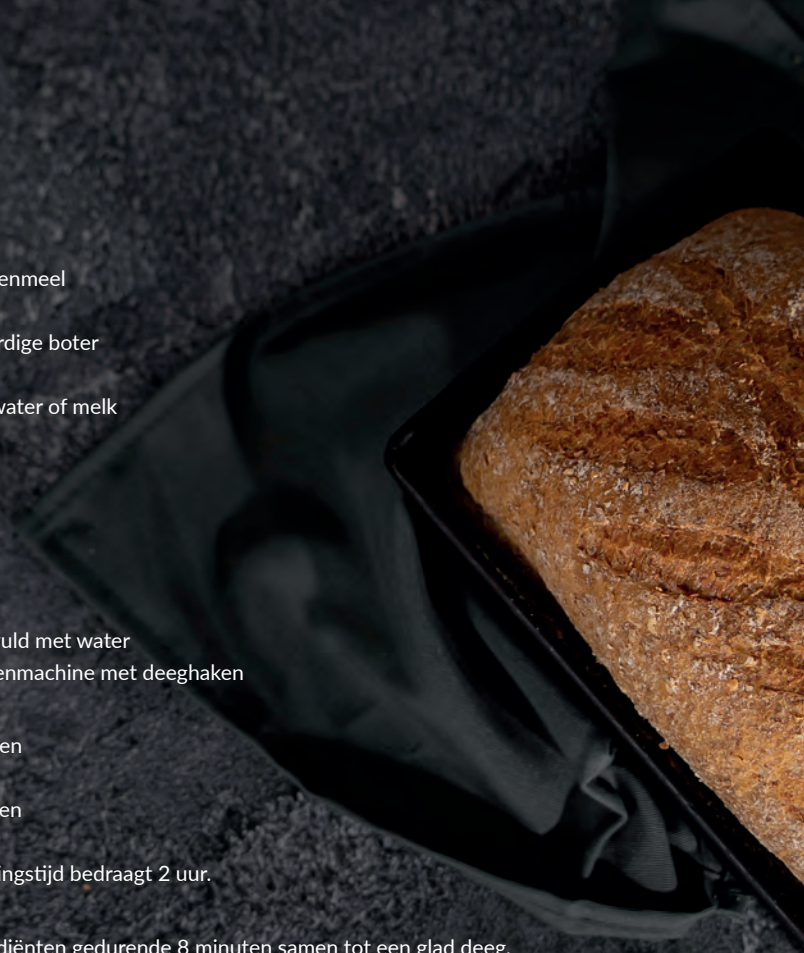
🕒 De totale bereidingstijd bedraagt 2 uur.

Bereiding

- 1 Kneed alle ingrediënten gedurende 8 minuten samen tot een glad deeg, je kunt hierbij ook de keukenmachine met deeghaken gebruiken
- 2 Laat het deeg 10 minuten rijzen
- 3 Hierna vouw je het deeg door en laat je het nogmaals 10 minuten rusten
- 4 Bol het deeg op, maak het rond of lang en leg het in de broodpan
- 5 Prik met een vork gaatjes in de bovenkant van ongeveer 2,5 millimeter diep
- 6 Laat het deeg 50 minuten rijzen
- 7 Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius
- 8 Bestuif het deeg met een bloemenspuit voor een mooie knapperige korst
- 9 Bak het deeg af in een voorverwarmde oven gedurende 35 minuten.

Serveersuggestie

Lekker met alle verschillende soorten broodbeleg! Dit brood is ook uitermate geschikt om tosti's mee te maken.





















www.hetbakboek.be