

Wereldse Brood Recepten uit de Broodbakmachine

Schrijver: Andries B.V.

Coverontwerp: Andries B.V.

ISBN: 9789403775173

© Andries B.V.

Recepten

Frans Brioche	4
Italiaans Ciabatta	6
Duits Vollkornbrot (Volkorenbrood)	8
Portugees Broa de Milho (Maïsbrood)	10
Grieks Tsoureki	12
Japans Melkbrood (Shokupan)	14
Hawaiiaans Koningsbrood	16
Russisch Borodinsky Brood	18
Zweeds Limpa (Kruidig Roggebrood)	20
Iers Sodabrood (Irish Soda Bread)	22
Braziliaans Kokosbrood	24
Amerikaans Maïsbrood (Cornbread)	26
Fins Ruisleipä (Roggebrood)	28
Noors Volkorenbrood	30
Russisch Zuurdesembrood	32
Marokkaans Anijsbrood (Khobz b'zraa)	34
Spaans Tomatenbrood (Pan con Tomate)	36
Zweeds Kardemom-brood (Kardemummabröd)	38
Indonesisch Pandanbrood	40
Libanees Za'atar-brood	42
Pools Roggebrood (Chleb Żytni)	44
Australisch Damper	46
Chileens Merkén-Brood	48
Grieks Olijfbrood (Eliopsomo)	50
Italiaans Rozemarijnbrood (Pane al Rosmarino)	52
Frans Pain de Mie	54
Egyptisch Hawaïj-brood	56
Turks Yoghurtbrood	58
Thais Kokosbrood	60

Caribisch Kokosbrood.....	62
Hongaars Paprikabrood	64
Chinees Melkbrood (Tangzhong-stijl).....	66
Koreaans Melkbrood.....	68
Japans Matchabrood	70
Grieks Honingbrood.....	72
Mexicaans Zoet Brood (Pan Dulce).....	74
IJslands Vulkaanbrood (Rúgbrauð)	76

Frans Brioche

Brioche is een klassiek Frans brood dat bekend staat om zijn zachte, boterachtige textuur en lichtzoete smaak. De oorsprong van brioche gaat terug tot de 17e eeuw in Normandië, een regio in Frankrijk die beroemd is om zijn boter. Brioche wordt vaak beschouwd als een kruising tussen brood en gebak vanwege het rijke deeg, dat gevuld is met eieren en boter. In Frankrijk wordt brioche traditioneel gegeten bij het ontbijt of als begeleider van hartige gerechten zoals foie gras. De heerlijke smaak en luchtige structuur hebben het een favoriet gemaakt over de hele wereld.

Specificaties

Oorsprong: Frankrijk

Type: Zoet brood

Smaak: Rijk en boterachtig

Textuur: Luchtig en zacht

Geschikt voor: Ontbijt, lunch, of bij de thee

Eigenschappen

Broodbakmachine: Geschikt voor machines met een Franse of zoete broodinstelling

Bereidingstijd: 4 uur en 30 minuten (inclusief rijzen en bakken)

Porties: 1 groot brood (ca. 12 sneetjes)

Ingrediënten

- 350 g bloem
- 4 grote eieren
- 50 ml volle melk
- 70 g kristalsuiker
- 5 g zout
- 8 g instant gist
- 150 g ongezouten boter, zacht en in blokjes

Keukengerei

- Broodbakmachine
- Maatbekers en maatlepels
- Kwast voor het invetten van de broodbakmachine (optioneel)
- Zeef (optioneel, voor de bloem)

Stap-voor-stap Instructies

1. Voorbereiding:
 - Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn, vooral de boter en eieren, zodat ze goed mengen.
2. Het deeg maken:
 - Plaats de ingrediënten in de broodbakmachine in de volgende volgorde: melk, eieren, bloem, suiker, zout, en gist.
 - Zorg ervoor dat de gist niet direct in contact komt met het zout, omdat dit de gistwerking kan vertragen.
3. Kneed- en rijscyclus:
 - Selecteer het Franse broodprogramma of een programma voor zoet brood met een langere kneed- en rijstijd.

- Start de machine en laat het deeg kneden tot het glad en elastisch is.
 - Na ongeveer 10 minuten kneedtijd, voeg je de blokjes boter beetje bij beetje toe. Laat elk blokje volledig mengen voordat je het volgende toevoegt.
4. Tweede rijs:
- Het brood moet twee keer rijzen voor de beste luchtige textuur.
 - De broodbakmachine zal het deeg automatisch laten rijzen, maar zorg ervoor dat je het niet verplaatst of opent tijdens deze cyclus.
5. Bakken:
- Laat de broodbakmachine het bakproces voltooien.
 - Controleer aan het einde van de baktijd of de korst goudbruin is en het brood gerezen is.
6. Afkoelen:
- Haal het brood voorzichtig uit de machine en laat het volledig afkoelen op een rooster voordat je het aansnijdt.

Tips voor Perfecte Brioche

- Ei-glans: Voor een extra glans kun je het brood net voor het bakken met een losgeklopt ei bestrijken (indien mogelijk in je machine).
- Suiker: Voor een lichtere smaak kun je de hoeveelheid suiker verminderen naar 50 g. Brioche moet zoet zijn, maar niet té.
- Opslag: Brioche blijft het beste vers binnen 1-2 dagen. Je kunt het ook invriezen in luchtdichte zakjes voor later gebruik.

Serveerideeën

- Ontbijt: Geserveerd met een lik boter en jam of honing.
- Lunch: Als basis voor een luxe sandwich, bijvoorbeeld met gerookte zalm en roomkaas.
- Dessert: In dikke plakken gesneden en gebruikt in wentelteefjes voor een extra decadente twist.

Variaties

- Chocoladebrioche: Voeg 100 g chocoladestukjes toe aan het deeg voor een zoete chocoladetwist.
- Kaneelbrioche: Voeg 1 theelepel kaneel toe voor een warme, kruidige smaak.

Italiaans Ciabatta

Ciabatta is een geliefd brood uit Italië, bekend om zijn knapperige korst en luchtige, open structuur. Dit brood werd in de jaren 1980 ontwikkeld door een Italiaanse bakker in Veneto als antwoord op de Franse baguette. Het woord *ciabatta* betekent "slipper" of "pantoffel" in het Italiaans, verwijzend naar de platte en langwerpige vorm van het brood. Ciabatta heeft een subtiel nootachtige smaak en een lichte zuurtegraad, die perfect samengaat met olijfolie, kaas en vleeswaren. Dit brood is sindsdien een wereldwijd icoon geworden en wordt vaak gebruikt voor panini.

Specificaties

Oorsprong: Italië

Type: Wit brood

Smaak: Licht zuur met een milde, nootachtige ondertoon

Textuur: Knapperige korst, luchtig en open kruim

Geschikt voor: Sandwiches, bijgerechten, of als bij tapas

Eigenschappen

Broodbakmachine: Geschikt voor machines met een Frans of basisbroodprogramma

Bereidingstijd: 4 uur en 15 minuten (inclusief rijzen en bakken)

Porties: 1 brood (ca. 10-12 sneetjes)

Ingrediënten

- 450 g bloem
- 330 ml water, lauwwarm
- 1½ theelepel zout
- 1 theelepel suiker
- 2 eetlepels olijfolie
- 1½ theelepel instant gist

Keukengerei

- Broodbakmachine
- Maatbekers en maatlepels
- Siliconen spatel (om het deeg in model te brengen indien nodig)
- Rooster voor afkoelen

Stap-voor-stap Instructies

1. Voorbereiding:
 - Zorg dat het water lauwwarm is (niet heet) voor een optimale gistwerking.
2. Het deeg maken:
 - Doe de ingrediënten in de broodbakmachine in de volgende volgorde: water, olijfolie, bloem, suiker, zout, en ten slotte de gist.
 - Zorg dat de gist niet direct in contact komt met het zout om het rijzen te bevorderen.
3. Kneed- en rijscyclus:
 - Kies het Franse broodprogramma of een basisbroodprogramma dat een langere kneed- en rijstijd heeft.

- Start de machine en laat het deeg kneden totdat het een plakkerig, elastisch deeg is. Dit is belangrijk voor de luchtige textuur van ciabatta.
- 4. Tweede rijst:
 - Voor een mooie open kruim is het belangrijk dat het deeg twee keer rijst. Laat de broodbakmachine zijn werk doen en open de machine niet tijdens het rijzen.
- 5. Bakken:
 - Laat het bakproces doorgaan totdat het brood een knapperige, goudbruine korst heeft.
 - Haal het ciabatta uit de machine zodra het klaar is en plaats het op een rooster.
- 6. Afkoelen:
 - Laat het brood volledig afkoelen op een rooster voor de beste textuur en smaak.

Tips voor Perfecte Ciabatta

- Water-toevoeging: Voeg eventueel wat extra water toe als het deeg te droog lijkt; ciabatta-deeg moet vrij nat zijn.
- Korst extra krokant: Besprenkel het brood licht met water net voor het bakken om een extra krokante korst te krijgen (indien mogelijk in je machine).
- Bewaren: Bewaar ciabatta in een papieren zak voor de beste textuur, tot 2 dagen vers.

Serveerideeën

- Sandwich: Gebruik ciabatta als basis voor een Italiaanse sandwich met mozzarella, tomaat en basilicum.
- Bruschetta: Snijd het brood in plakken, toast deze licht en serveer met verse tomaten en olijfolie.
- Tapas: Combineer met olijfolie en balsamicoazijn voor een eenvoudig, maar heerlijk bijgerecht.

Variaties

- Rozemarijn-Ciabatta: Voeg 1 eetlepel verse, gehakte rozemarijn toe voor een extra Italiaanse smaak.
- Olijf-Ciabatta: Meng 50 g gehakte zwarte olijven door het deeg voor een mediterrane twist.

Duits Vollkornbrot (Volkorenbrood)

Vollkornbrot, een traditioneel Duits volkorenbrood, staat bekend om zijn stevige structuur en diepe, rijke smaak. Het is een van de meest geliefde broden in Duitsland, gewaardeerd om zijn voedzaamheid en vullende karakter. Vollkornbrot bevat vaak een mix van volkoren meel en hele granen, zoals rogge en haver, die het zijn unieke textuur en volle smaak geven. Vanwege de vezelrijke inhoud en de hartige smaak is het een populaire keuze bij ontbijt of lunch, vaak belegd met kaas, vleeswaren, of gewoon met een laagje boter.

Specificaties

Oorsprong: Duitsland

Type: Donker volkorenbrood

Smaak: Vol en nootachtig, licht zuur

Textuur: Stevig en dicht, vezelrijk

Geschikt voor: Ontbijt, lunch, of als bijgerecht bij soep en stoofpotten

Eigenschappen

Broodbakmachine: Geschikt voor machines met een volkoren of roggebroodprogramma

Bereidingstijd: 4 uur en 45 minuten (inclusief rijzen en bakken)

Porties: 1 brood (ca. 12-14 sneetjes)

Ingrediënten

- 300 g volkorenmeel
- 100 g roggemeel
- 50 g havervlokken
- 2 eetlepels lijnzaad (optioneel)
- 300 ml water, lauwwarm
- 2 eetlepels melasse of donker stroop
- 2 eetlepels appelazijn
- 1 theelepel zout
- 1½ theelepel instant gist

Keukengerei

- Broodbakmachine
- Maatbekers en maatlepels
- Siliconen spatel (om het deeg in model te brengen indien nodig)
- Rooster voor afkoelen

Stap-voor-stap Instructies

1. Voorbereiding:
 - Zorg ervoor dat het water lauwwarm is voor een optimale gistwerking.
 - Roer de appelazijn door het water en laat het een minuut staan.
2. Het deeg maken:
 - Doe de ingrediënten in de broodbakmachine in de volgende volgorde: water en azijnmengsel, melasse, volkorenmeel, roggemeel, havervlokken, lijnzaad (optioneel), zout, en tenslotte de gist.
 - Zorg ervoor dat de gist niet direct in contact komt met het zout om het rijzen te bevorderen.
3. Kneed- en rijscyclus: