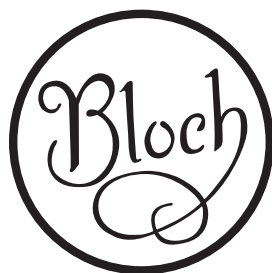


BELGISCH  
BAKBOEK



**STEFAN ELIAS**

HISTORISCHE INLEIDING

DOOR GREET DRAYE

# **BELGISCH BAKBOEK**



ONZE LEKKERSTE STREEKSPECIALITEITEN

KANNIBAAL

# INHOUD

---

## GESCHIEDENIS

**VAN BLOCH**, p. 11

**INLEIDING**, p. 12

**BASISRECEPTEN**, p. 24

**GOUDEN BAKREGELS**, p. 29

**DAGELIJKS BROOD**, p. 33

- WEST-VLAAMS BOERENBROOD, p. 34
- ROGGEVERDOMMEKES, p. 37
- ROGGEBROOD MET ZUURDEEG, p. 38
- SPELTBROOD UIT ERTVELDE, p. 39
- BROODPUDDING, p. 40
- VERLOREN BROOD, p. 41
- KORTRIJKSE BISCOTTEN, p. 42
- JAN-IN-DE-ZAK, p. 45

**ZONDAGSBROOD**, p. 49

- PISTOLETS, p. 50
- SANDWICHES, p. 53
- SUIKERBROOD, p. 54
- KOEKEBROOD, p. 56
- KRAMIEKSKE, p. 57
- TOTEMAN, p. 58

- PAGNON BORAIN, p. 63
- VERVIERSE TAART, p. 64
- ZOTTEGEMSE KOEKELARING, p. 67

**ZACHTE, ZOETE  
KOEKEN**, p. 69

- GERAARDSBERGSE  
KRAKELINGEN, p. 70
- BILZERSE MIKKEMANNEN, p. 73
- GENTSE MASTELLEN, p. 74
- KLAASKOEKEN, p. 75
- OVENKOEKEN, p. 78
- SINT-HUBERTUSBOLLEN, p. 81
- VLAAMSE BRIOCHES, p. 84
- WEVELGEMSE EIERKOEKEN, p. 85
- WEST-VLAAMSE LEKKERKOEKEN, p. 87
- ZEEMKOEK, p. 88

**KOFFIEKOEKEN**, p. 91

- ANTWERPSE KOFFIEKOEKEN, p. 92
- BOOTJES, p. 93
- DIKSMUIDSE BOTERKOEKEN, p. 96
- VLAAMSE CRÈMEKOEKEN, p. 97
- KATTENKLAUWEN UIT DE WESTHOEK, p. 99
- GENTSE BOLUSSEN, p. 100
- PITTEMSE STANGEN, p. 103

**KOEKJES & SNOEP**, p. 105

- ANTWERPSE HANDJES, p. 106
- AMANDELBROOD UIT VEURNE, p. 109
- BAISERS DE MALMEDY, p. 110
- FINANCIERS, p. 111
- BRUGSE KLETSKOPPEN, p. 114
- GENTSE KLETSKOPPEN, p. 114
- KATTENTONGEN, p. 116
- GENTSE MOKKEN, p. 117
- GEELSE HARTJES, p. 118
- HASSELTSE SPECULAAS, p. 121
- SPECULOOS, p. 124
- KNAPKOEK, p. 127
- MACARONS DE BEAUMONT, p. 128
- ZIELENKOEKEN, p. 129
- WOLVENGRACHTBROOD, p. 130
- STUDENTENHAVER, p. 133
- SNEEUWBALLEN, p. 134
- STROENTEN, p. 137

**TAART & VLAAI**, p. 139

- AVELGEMSE PERENTAART, p. 140
- BROODPAP, p. 142
- BISCOTIN, p. 143
- BISCUITTAART MET SLAGROOM  
EN CHOCOLADE, p. 144

- BRUSSELSE KWETSENTAART, p. 147
- DIKMUIDSE AMANDELTAART, p. 148
- CARRÉ CONFITUURKE, p. 149
- DRIEKONINGENTAART, p. 150
- EVENVEELTJES, p. 152
- GALETTE AU SUCRE, p. 153
- HOEGAARDSE SUIKERVLAAI, p. 154
- GÂTEAU FAGNARD, p. 158
- HAGELANDSE APPELTAART, p. 159
- KNEUTELS, p. 161
- OOSTAKKERSE VLAAI, p. 162
- SMOELTAART, p. 163
- MISÉRABLE, p. 164
- METSELTAART, p. 167
- LIMBURGSE VLAAI  
MET NOORDKRIEKEN, p. 168
- VAUTION, p. 171
- KAASTAART VAN BLOCH, p. 172
- SUIKERTAART, p. 175
- TARTE GOUYASSE, p. 176
- TARTE FLAMANDE, p. 180
- VLAAMSE EN VERVIERSE  
RIJSTTAART, p. 182
- BRABANTSE KAASTAART, p. 184

## **KLEIN GEBAK**, p. 187

- ANTWERPSE PRUIMENVLAAIKES, p. 190
- APPELFLAPPEN, p. 192
- BOEKSKES, p. 193
- APPELBOLLEN, p. 194
- GERAARDSBERGSE  
MATTENTAARTEN, p. 197
- LIERSE VLAAIKES, p. 199
- CHOUKES, p. 200
- TIENSE TATTEPOEMS, p. 202
- ZATLAPPEN, p. 203
- GOSETTES DE NAMUR, p. 205

## **WAFELS, PANNENKOEKEN & OLIEBOLLEN**, p. 207

- PANNENKOEKEN, p. 208
- HASSELTSE PANNENKOEKEN, p. 211
- AALTERSE STOVEKOEKEN, p. 211
- BOUKÊTES, p. 212
- NONNENSCHETEN, p. 213
- BRUSSELSE WAFELS, p. 215
- LUIKSE WAFELS, p. 216
- OLIEBOLLEN, p. 219
- DIKSMUIDSE IJZEBOLLEN, p. 222
- ANTWERPSE KERMISGALETTEN, p. 225

- WEST-VLAAMSE LUKKEN, p. 226
- GEUTELINGEN, p. 229
- SINT-MAARTENSKOEKEN  
MET BOEKWEIT, p. 230
- SPEKKOEK, p. 233

## **HARTIG GEBAK**, p. 235

- AALSTERSE AJUINTAART, p. 237
- FLAMICHE, p. 238
- QUICHE MET HERVEKAAS, p. 242
- TÂRTE AL DJOTE, p. 243
- KAASROLLEN VAN BLOCH, p. 246
- PIRO'S, p. 249
- WORSTENBROOD, p. 250

## **BAKWEETJES**, p. 254

## **BASISKENNIS**, p. 260

## **SOORTEN GEBAK**, p. 267

## **BASISBENODIGDHEDEN**, p. 268







“

Mijn grootste genot is de passie waarmee ik bak terug te zien in de blik van de mensen die mijn lekkernijen proeven.

Zoals veel kinderen had ook ik een grote droom: ik wilde bakker worden! Jammer genoeg moest ik van mijn ouders eerst mijn humaniora afwerken en werd ik op internaat gestuurd naar het Gentse Sint-Amandusinstituut. Een geluk bij een ongeluk, want de school lag op een boogscheut van de Veldstraat en dus van de befaamde bakkerij Bloch. Ik ging er vaak likkebaardend en vol bewondering voor de etalage kijken, maar door de paar zakcenten die ik maar kreeg, bleef het meestal bij kijken.

Op mijn zeventiende had mijn kinderdroom nog niets aan kracht ingeboet en mocht ik dan eindelijk toch naar de bakkersschool van Brugge. Ik volgde er twee jaar opleiding en werkte ondertussen in de weekends bij een warme bakker, waar ik later full-time aan de slag ging. Ik had de job van mijn dromen, maar toen ik plots een advertentie in de krant zag van bakkerij Bloch die

op zoek was naar een bakker, hoefde ik niet lang na te denken... Ik solliciteerde en werd er meteen aangenomen.

De cirkel leek rond en de ultieme droom verwezenlijkt: ik werkte bij de bakkerij waar ik als tiener zo naar had opgekeken! Maar het bleek hard labeur in een strenge sfeer. Gelukkig heb ik volgehouden, want Bloch is voor mij gedurende achttien jaar een fantastische leerschool geweest en ik ben dan ook enorm trots dat ik de laatste jaren chef van de bakkerij heb mogen zijn.

In Gent en ver daarbuiten kent iedereen Bloch nog steeds als een bakkerij die topkwaliteit leverde met eerlijke en verse ingrediënten. *“Gezigt niet in Gent geweest als ge niet bij Bloch zijt binnen geweest”*, werd een algemene volkswijsheid.





STEFAN ELIAS



en daardoor harder gebakken waren. Steeds vaker werden ook de bakstenen welfsels van de ovens vervangen door gietijzer, een van de producten van de industriële revolutie. Het nam sneller warmte op en gaf die ook sneller weer af.

Aan het einde van de negentiende eeuw kon Cornelis Bombach, een Nederlandse architect, in het Antwerpse adverteren met “de beste heete luchtstoomovens”. Ze “overtroffen in zindelijkheid en gelijke bakaard” en ze werden gebouwd “met en zonder rollende vloeren”. Ze leverden 4.000 broden van 1 kilo voor 90 kilo steenkool. Maar ook elders waren er ‘beste ovens’ te koop: in Halle was er huis Spinette, in Luxemburg de fabriek van Wagner. De lijst van ovenproducenten was lang. De heteluchtovens waren er in allerlei afmetingen en voor ieders budget. Dat beweerde de reclame tenminste. In werkelijkheid was de aankoop ervan een bijzonder grote investering voor een kleine Belgische bakker. Veel bakkerijen, zeker in de dorpen op het platteland, waren bovendien letterlijk te klein om de massieve nieuwe ovens te kunnen huisvesten.

## COÖPERATIEF BROOD

De Belgische bevolking merkte weinig van de technische experimenten in de tweede helft van de negentiende eeuw. Maar dat betekende niet dat er niets veranderde aan het broodconsumptiepatroon. In 1853, toen de rust in het land was weergekeerd na de hongersnood, liet de Belgische overheid een enquête uitvoeren bij 199 arbeidersgezinnen. Ze wilde weten hoe het zat met inkomsten en uitgaven. De enquête peilde ook naar broodverbruik. Arbeiders in de stad bleken gemiddeld 180 kilo brood per jaar en per hoofd te eten, arbeiders op het platteland 240. Nochtans aten de arbeiders in de stad niet meer van andere dingen. Arbeiders in de stad verdienden meer en kochten met dat geld tarwebrood. Dat was duurder dan het roggebrood van op het land. Maar ze hadden het er graag voor over. Door tarwebrood te eten toonden ze dat ze iets hadden bereikt. Meer dan tevoren werd brood een middel van sociaal onderscheid: hoe witter het brood, hoe rijker.

Zowel in de stad als op het platteland ging in het midden van de negentiende eeuw ongeveer 35 procent van het gezinsbudget naar brood. Dat was heel wat minder dan een eeuw eerder, maar nog steeds veel. In de jaren 1860 verdween de vaste broodprijs. Diezelfde jaren verhoogde de landbouwproductiviteit en werd er meer tarwe geteeld. De overheid bleef de invoerheffingen op graan verlagen en Amerikaans graan overspoelde de Belgische

markt. Voor de boeren betekende dat het begin van een moeilijke tijd. Maar voor wie brood wilde, waren de gevolgen gunstig. In 1895 kostte een tarwebrood evenveel als een roggebrood in 1860 had gekost.

Ook de komst van coöperatieve bakkerijen was goed nieuws voor de consumenten. Het bekendste – maar niet het oudste – voorbeeld van zo’n coöperatieve bakkerij is de Gentse Vooruit. Driehonderd arbeiders legden geld in en met dat geld werd in 1884 een bakkerij geopend met heetwaterovens. Met paard en kar werd het brood rondgebracht in de stad. Wie lid werd van de coöperatie, kon broodkaarten kopen. De prijs per brood lag iets hoger dan bij zelfstandige bakkers, maar daar stond tegenover dat de coöperanten op vaste tijdstippen deelden in de winst en dat ze zekerheid hadden over het gewicht van het brood. Onafhankelijke bakkers durfden nog steeds te frauderen. De coöperatieve bakkerij werd een enorm succes. Na vijf jaar werd een groter pand aangekocht. Aan het begin van de twintigste eeuw werd gebakken met twintig ovens, goed voor 200.000 broden per jaar. Vooral witte broden. Wie rond etenstijd langs de Gentse fabrieken wandelde, kon sinds de komst van Vooruit “zien hoe de werklieden, de schoone witte boterhammen met gulden korsten aten, die tevoren alleen maar op de tafels der rijke burgerij kwamen”. In heel wat Belgische steden werd, met succes, het Gentse voorbeeld gevolgd.

## BANKET

Voor de kleine zelfstandige bakkers, die tegen het einde van de negentiende eeuw ook steeds meer op het platteland te vinden waren, was het moeilijk concurreren met de coöperatieve reuzen. In Gent sloten heel wat bakkers de deuren. Een andere oplossing was om zich te specialiseren, bijvoorbeeld in banket.

Er was al voor het einde van de negentiende eeuw banket. Het gezoete brood van de Egyptenaren, dat ook de Grieken, de Romeinen en de Germanen bakten, was nog geen echt banket. De basisingrediënten waren immers dezelfde als voor brood. De Grieken waren de eerste echte banketbakkers. Zij voegden melk en eiwit toe aan meel. Dat deeg bakten ze tussen twee ronde ijzers en zo kregen ze *obelias* of ronde wafeltjes. De Romeinen breidden het assortiment uit met kaastaart en met zeer gesmaakt gebak met een deeg van wijn, melk, olie en peper. Ook pasteien van vlees en vis waren bij hen te verkrijgen. Ze waren dus tegelijk pastei- en banketbakker voorkomen in onze streken. Maar de bakkers uit



## NAAM EN FAAM

de Lage Landen specialiseerden zich veeleer in banket, in vlaaien bijvoorbeeld. Het woord vlaai zou afgeleid zijn van het Germaanse *vlade* of *vladel*, wat platte koek betekende. De eerste vlaaien werden bedekt met honing of vruchtensap, later ook met rijstebrij, amandelspijs en nog later met moes van appels, peren en kweeperen. Maar ook peperkoek en speculaas waren ‘Belgische’ specialiteiten. Peperkoek, toen *lijffkoek* of *kruidkoek* genoemd, werd in de dertiende eeuw zelfs geëxporteerd. Het is geen toeval dat net sterk gekruide koeken zo populair waren. Middeleeuwers hielden wel van gekruid, zowel in zoete als in hartige bereidingen.

Anders dan brood was banket er niet voor iedereen. Een feestmaal heet niet voor niets ook een banket. De vlaaien en de pasteien werden geserveerd in kloosters, bij heren en bij vorsten. De gelegenheden om te feesten waren uiteenlopend: kalenderfeesten – peperkoek in ruitvorm met nieuwjaar bijvoorbeeld – en religieuze feesten, maar ook diners met andere machthebbers. Gewone mensen feestten ook, maar bescheidener. Ze hielden het bij het zoete brood, ze bakten pannenkoeken of wafels of ze maakten rijstebrij als er wat te vieren viel. Vooral de winterfeesten werden met gebak gevierd.

Banket werd na de middeleeuwen alleen maar exquiser. De groeiende internationale handel zorgde voor nieuwe ingrediënten, die de banketbakkers gretig gingen gebruiken. Suiker was het belangrijkste, maar ook chocolade. Suiker kwam vanuit de overzeese kolonies aan in de haven van Antwerpen in de vorm van ruwe rietsuiker. In de zestiende eeuw was de stad het belangrijkste centrum van rietsuikerraffinage in Europa. Banketbakkers gebruikten suiker vooral in gebak, maar ze bewerkten er ook andere producten mee. Amandelspijs werd bijvoorbeeld zoete marsepein door er suiker aan toe te voegen. Chocolade werd eerst, net als koffie, alleen gedronken. Hij kreeg een vaste structuur aan het einde van de zeventiende eeuw. Suiker zorgde voor een minder bittere smaak. En dan waren er nog rozenwater en oranjebloesem, die uit de Arabische wereld werden ingevoerd en zorgden voor gebak met heerlijke parfums. Toch waren het niet alleen exotische producten die het banket verrijkten. Experimenten met het toevoegen van boter aan het deeg leidden bijvoorbeeld tot de ontdekking van bladerdeeg in het midden van de zeventiende eeuw. Dat bladerdeeg was luchtiger dan het broodachtige deeg dat tot dan werd gebruikt. Maar het was niet meteen een voltreffer. Het meeste gebak verschilde, zelfs met de toevoeging van exotische ingrediënten, qua textuur nog niet zo veel van brood.

Met banket viel naam te maken. Het was door de nieuwe ingrediënten per definitie duur, en dus bedoeld voor de rijken. En die pakten er wat graag mee uit. Dat hadden de bakkers snel begrepen. Niets beters om een naam nog meer bekendheid te geven dan een kookboek. Antonius Magirus was in de Zuidelijke Nederlanden de eerste om een kookboek uit te geven. Of liever: hij zorgde voor een Nederlandse vertaling van een Italiaans kookboek van het einde van de zestiende eeuw en paste het wat aan aan de smaak van de Lage Landen. Zijn boek verscheen in 1612 in Leuven. Magirus verzamelde recepten voor allerlei gerechten. Maar de *taarten* en *toerten* – een minder verfijnde vorm van gebak – droegen wel zijn voorkeur weg. Hij gaf maar liefst 55 recepten, vaak met suiker, eieren en boter, soms ook met rozenwater. Magirus richtte zich met zijn boek tot *joeffrouwen* die dienden in keukens van de rijke burgerij. Een kokkin was een goedkoper alternatief dan een dure, mannelijke kok. Het populaire kookboek *De volmaakte Hollandsche keukenmeid* uit 1746 richtte zich tot hetzelfde publiek. Het is in dat boek dat voor het eerst werd benadrukt dat eiwit en eigeel van elkaar gescheiden moesten worden bij het bakken van taarten. Het eiwit moest tot twee keer toe een half uur worden opgeklopt, maar het resultaat was heerlijk luchtig.

Aan het einde van de achttiende eeuw doken de eerste topchefs op. Velen onder hen waren Frans. Frankrijk werd gidsland als het aankwam op gastronomie. Antonin Carême was ongetwijfeld de bekendste. “Koning van de koks en kok van de koningen”, zo werd hij ook wel genoemd. Hij was de auteur van heel wat kookboeken, waaronder enkele uitsluitend gewijd aan patisserie. Die beschouwde Carême als een van de schone kunsten, naast schilderkunst, beeldhouwkunst, muziek, architectuur en poëzie. Zijn *pièces montées* waren dan ook letterlijk kunstwerken. De Chinese tempels of Romeinse zuilen van soms wel een meter hoog die hij maakte van nougat en suikerpasta waren niet bedoeld om op te eten. Ze dienden om mee te pronken. Maar Carême was evengoed de kok die het bladerdeeg en het soezendeeg perfectioneerde. En dat mocht wel worden geproefd. De Franse vernieuwingen drongen ook in België door, bijvoorbeeld bij chique Brusselse banketbakkerijen als Maison Dandoy.

Een van de Belgische topkoks was Philippe Edouard Cauderlier. Hij baatte vanaf 1842 een delicatessenwinkel uit in Gent, maar kookte en bakte ook voor de *happy few*. Twee keer mocht hij zelfs een banket voor Leopold I verzorgen, uiteraard met gebak

als dessert. Anders dan de *pièces montées* van Carême mocht het dessertgebak in de tweede helft van de negentiende eeuw wel gegeten worden door de genodigden. Maar niet iedereen kreeg evenveel. Onderzoek naar de hofdiners van de Belgische koninklijke familie heeft geleerd dat de hofmaarschalk, ministers en kabinetchefs het met minder taart moesten stellen dan de koning zelf. Buitenlandse koninklijke gasten kregen wel hetzelfde als het Belgische vorstenpaar. Met gebak werden sociale grenzen getrokken, net zoals met brood.

## TAART VOOR IEDEREEN

Ook Cauderlier legde zich vanaf de late jaren 1850 toe op het schrijven van kookboeken. Het eerste, *L'Economie culinaire* of *Het spaarzame keukenboek*, verscheen in 1861. Maar hij zette zich uitdrukkelijk af tegen de dure keuken van Carême en andere topkoks. Zijn boek was bestemd “voor alle fortuinen, voor alle personen die eene goede en gezonde keuken willen doen, zonder diep in de beurs te gaan”, schreef hij in de inleiding. Ook banket wilde hij binnen ieders handbereik brengen. Zijn boeken werden stuk voor stuk bestsellers. Enkele verschenen telkens in het Frans en het Nederlands, en ze werden meerdere keren herdrukt, zelfs bij Parijse uitgeverijen. Zelf zou Cauderlier het niet meer meemaken, taart voor iedereen. Hij stierf in 1887. Maar een voorzichtige kentering was toen al wel ingezet. Die had vooral te maken met een dalende suikerprijs. Door de toename van de suikerbietenteelt en de mechanisering van de raffinage van suiker uit biet halveerde de suikerprijs tussen 1880 en 1910. Uiteraard had die dalende prijs gevolgen voor het suikerverbruik. Dat lag rond 3 kilo per hoofd per jaar in de tweede helft van de negentiende eeuw, en steeg naar 5 kilo in 1902 en 10 kilo in 1903.

Tegelijk met de suikerprijs veranderde het suikerbeeld. Van iets wufts – toch in de ogen van gewone mensen die zich amper suiker konden permitteren – werd suiker plots als energieverstrekker gezien, die goed en nodig was voor de gewone man. Aan gebak met suiker werden nog andere goede eigenschappen toegeschreven. Het zou zorgen voor rust in huis en bij uitbreiding op straat. In 1886 brak in Wallonië sociale onrust uit in de industrie, eerst in Luik en later in Henegouwen. Toen de kalmte was weergekeerd, analyseerde de Belgische overheid wat was misgegaan en hoe een herhaling voorkomen kon worden. De gouverneur van Henegouwen bepleitte gedegen huishoudonderwijs mét bakles voor meisjes. “Denk aan de rol die gebak zal spelen wanneer het gezin’s zondags, aan het einde van de maaltijd, rond de tafel zit”,

beklemtoonde hij. “En aan de gunstige invloed ervan tijdens de week.” Bakken was geen tijdverspilling, besloot hij. De overheid had oren naar de oproep. Huishoudonderwijs kwam vanaf het einde van de jaren 1890 van de grond. België speelde een voortrekkersrol in Europa. Ook vrouwenorganisaties zetten in op bakken.

Tegen het einde van de negentiende eeuw verschenen taarten en gebak steeds meer op de tafels van gewone mensen. Als het feest was, welteverstaan, en lang niet bij elk feest. Suiker was dan wel betaalbaar, het bleef duur. Maar voor broodbakkers die leden onder de concurrentie van de coöperatieve bakkerijen, werd er genoeg banket geconsumeerd om er zich op toe te leggen. De Gentse bakkerij Bloch is een mooi voorbeeld. En omdat de banketbakkerij niet mechaniseerde op de manier van de broodbakkerij, waren er weinig investeringen nodig. Banketbakkerij bleef handwerk, al kwam een mechanische kloppermengelaar om (klein) deeg te kneden en crèmes te maken wel van pas. Machines om deeg uit te rollen en amandelen te pellen en te malen vonden evengoed hun weg naar de banketbakkerij van de vroege twintigste eeuw. Tot slot vergemakkelijkte ook de commercialisering van bakpoeder de banketbakkerij. Bakpoeder of natriumbicarbonaat werd rond het midden van de negentiende eeuw voor het eerst gemengd, als antwoord op een lange zoektocht naar andere rijsmiddelen dan zuurdesem en gist. Het was de Duitse apotheker August Oetker die het in 1891 met een slimme reclamecampagne wereldwijd bekendmaakte.

## FEEST

De meeste taart- en gebaktradities die we vandaag in België kennen, dateren van rond de eeuwwisseling van de negentiende naar de twintigste eeuw. Vanaf de jaren 1920, na de moeilijke oorlogsjaren, was er echt bij elke feestgelegenheid lekkers.

De gelegenheden waarbij werd gefeest waren even verscheiden als het gebak dat op tafel kwam. Uiteraard werd er nog altijd gevierd bij kalenderfeesten, maar dat feesten gebeurde nu rijkelijker en commerciëler. Met Nieuwjaar werden er van oudsher wafels, oliebolletjes of pannenkoeken gebakken. Dat was allemaal goedkoop gebak: er hoefde geen suiker in. In West-Vlaanderen bakten ze harde ovale wafels die ‘lukken’ werden genoemd, om geluk te wensen voor het nieuwe jaar. In 1890 bracht Jules Destrooper uit Lo-Reninge in de buurt van Veurne zijn versie van de lukken (mét suiker) op de markt. Zijn recept werd zeer gesmaakt. Zijn lukken zijn nog steeds te koop. Driekoningen op 6 januari wordt



al sinds de middeleeuwen gevierd in onze streken. Maar vanaf het begin van de twintigste eeuw was er bij elke bakker driekoningengebak te vinden. Hoe dat gebak er precies uitzag, verschilde van streek tot streek. In de provincie Luik was er taart in de vorm van een kroon. In het Maasland en ook in Voeren en Antwerpen, werd er koningskoek verkocht. In Brabant verkochten bakkers ronde taart, gemaakt van bladerdeeg met frangipanevulling. Hoe het gebak er ook uitzag, telkens zat er een boon in verstoppt. Wie de boon vond, was koning voor één dag. Sommige bakkers vervingen de boon aan het einde van de negentiende eeuw door een klein porseleinen beeldje, een *fève*. Die *fèves* werden echte collector's items. Het kerstgebak raakte het meest gecommmercialiseerd in de vroege twintigste eeuw. Bakkers maakten kerststronken of *bûches* met biscuitdeeg, slagroom of crème au beurre. De stronk hield een verwijzing in naar de Germaanse wortels van het feest. De Germanen vierden rond de winterzonnwende het joelfeest. Tijdens de langste nacht brandden ze joelblokken in een open vuur. Een blok die een hele nacht bleef smeulen, voorspelde een goed jaar.

Voor het eerst werden ook andere feesten gevierd dan kalenderfeesten, verjaardagen bijvoorbeeld. De rijke burgerij begon verjaardagen te vieren in plaats van de katholieke naamdagen in de loop van de negentiende eeuw. In het begin van de twintigste eeuw werd het gebruik algemeen. Bij een verjaardag hoorde een taart met kaarsen. Maar ook bij een huwelijk hoorde voortaan taart. Niet zomaar taart, maar gelaagde taart. Bruidstaart was geïnspireerd door de suikerkeren *pièces montées* uit de achttiende eeuw. Bij koninklijke of andere luxueuze huwelijken kon de taart niet hoog genoeg zijn. Een 'gewone' bruidstaart kreeg drie lagen. Die lagen symboliseerden de verschillende fases van het huwelijksleven. De bovenlaag is van wit suikergoed: de prille liefde is zoet. De tweede laag bestaat uit gebak met enkele bittere amandelen en de laatste laag is van doorde-weeks gebak, weliswaar nog onder een laagje suiker.

Ook (soms heel) lokale feestelijke gebaktradities kenden een boost rond de eeuwwisseling. Sommige gingen ver terug maar raakten nu verspreid bij het brede publiek. Andere tradities waren helemaal nieuw maar raakten snel ingeburgerd. Telkens omdat de bakkers op de kar sprongen en omdat hogere lonen zorgden voor meer koopkracht. Op Verloren Maandag, de maandag na de zondag na Driekoningen, had iedere Antwerpse bakker worstenbrood en appelbollen in de aanbieding. Ook de oogst was reden tot feest. Na het harde werk op het land was het tijd voor kermis of een jaarmarkt. In Avelgem in West-Vlaanderen hoorde daar perentaart

bij. Die werd gemaakt van *kiesmadammen*: stoofpeertjes die van de boom waren gewaaid voor ze helemaal rijp waren. In het Brusselse aten ze kwetsentaart, kwetsen zijn een pruimensoort. In de streek rond Bergen verkochten de bakkers met kerst *coug nous*: langwerpige zachte broden met aan beide uiteinden een bolle vorm. Hoe het er ook precies uitzag of smaakte, plaatselijk feestgebak zorgde overal voor een gemeenschapsgevoel.

## GOUDEN JAREN

Na de Tweede Wereldoorlog hadden bakkers geen bijzondere gelegenheid meer nodig om taart en ander gebak te verkopen. De oorlogsjaren waren zwaar geweest, met brood op rantsoen, maar vanaf de jaren 1950 kon gebak op zondag en eigenlijk op elke andere dag van de week. Wat er precies in de etalage te vinden was, was sterk lokaal bepaald. Suikertaart in Verviers, speculaas in Hasselt, *misérable* in Knokke, vlaai in Limburg, *tarte au stofé* in Waver of bolussen in Gent, de lijst is eindeloos. Al dat lekkers bakten de bakkers in nieuwe ovens. De eerste elektrische ovens waren in de jaren 1920 opgedoken. Een elektrische oven had grote voordelen: hij was kleiner dan een gasoven en er was geen rook die moest worden afgevoerd. Maar ook een elektrische oven was eerst erg duur. Na de Tweede Wereldoorlog, toen het hele leven elektrificeerde, daalde de prijs en moesten veel bakkers niet lang nadenken. De klanten konden het dagelijks beschikbare lekkers intussen gemakkelijk bekostigen. Vanaf de *silver fifties* en de *golden sixties* was de koopkracht groter dan ooit tevoren.

Die gestegen koopkracht toonde zich niet alleen in een stijgend gebakverbruik maar ook in een dalend broodverbruik. In 1890 zorgde brood voor 60 procent van het totale aantal dagelijkse calorieën. Na de Eerste Wereldoorlog was dat nog 40 procent, na de Tweede Wereldoorlog 30 procent. Brood werd bovendien relatief gezien steeds goedkoper en steeds witter. Na 1950 was er amper nog roggebrood te vinden, ook niet op het platteland en in plaats van gewoon brood werden alsmaar meer koffiekoeken, sandwiches, pistolets, belegde broodjes en stokbrood gekocht. Subtieler dan tevoren bleef de consumptie van brood en gebak sociale verschillen tonen. Hoe hoger het inkomen, hoe minder brood en hoe meer 'vervangproducten' en gebak. Onderzoek uit de jaren 1970 toonde aan dat de aard van de verbruikte vervangproducten verschilde per beroepsgroep. Handelaars aten toen bijvoorbeeld meer koffiekoeken dan werkgevers. Die aten van alle beroepsgroepen het meeste taart. En bedienden hielden dan weer van belegde broodjes.

## VASTE WAARDE

Brood bleef niettemin een vaste waarde, zelfs in de gouden jaren. Als het leven duurder werd, werd er meer brood gegeten. In de jaren 1980 at de Belg gemiddeld 3 kilo meer brood per hoofd per jaar dan in de jaren 1970 en 1990. Ook vandaag is brood niet weg te denken. ‘Goed brood’ welteverstaan: Belgen zijn geen liefhebbers van fabrieksbrood. In verhouding tot buurlanden Frankrijk en Nederland telt België veel meer warme bakkers en minder broodfabrieken. In Nederland zag de eerste broodfabriek al in het midden van de negentiende eeuw het licht in Amsterdam. In België kwamen ze veel later van de grond.

Net als vroeger geeft de broodconsumptie ook in de eenentwintigste eeuw sociale verschillen prijs, maar de ijkpunten liggen anders. Vandaag wordt er weer meer bruin brood gegeten. Alleen is dat bruine brood intussen van het stigma van ‘armemensenbrood’ af. Bruin brood is het nieuwe witte brood. Hoe hoger de sociale klasse, hoe meer bruin brood. Die beweging naar vroeger bestaat niet alleen voor de kleur van het brood. Steeds meer Belgen bakken ook opnieuw zelf brood. Sommigen zelfs in een oude bakoven. Banket werd al langer thuis gebakken. De komst van betaalbare elektrische huishoudtoestellen vanaf de jaren 1960 zorgde voor heel wat huiselijke bakactiviteit. Kookboeken en kooklessen speelden handig in op een trend die zich steeds duidelijker doorzette. Die trend werd zo sterk dat bakwinkels sinds de eenentwintigste eeuw alles voor de thuisbakker aanbieden. Maar zelfs de ferventste thuisbakker kan niet zonder professionele, goed opgeleide bakkers. Voor de zondagse pistolets, voor het koekebrood, voor de aardbeientaart, voor de koffiekoeken, voor de feestbiscuit of voor het *roggeverdommeke*. Belgen houden van gebak. En dat zal niet snel veranderen.

## Bibliografie

- A. Delcart, *Winterfeesten en gebak. Mythen, folklore en tradities*, Antwerpen, 2006.
- A. Detremmerie (ed.), *'t Is voor de bakker. De mechanisering van de brood- en banketbakkerij*, Gent, 1986.
- L. en R. Inghelram, *Sweet Belgium*, Oostkamp, 2008.
- R. Inghelram, *Gebak met geschiedenis. Traditionele recepten*, Leuven, 2005.
- K. Lhermitte e.a. (ed.), *Vuurvast. Bakovens in Vlaanderen*, Leuven, 2006.
- C. Macherel en R. Zeebroek (ed.), *Brood doet leven. Betekenis en rol van het brood in Europa*, Brussel, 1994.
- P. Scholliers, ‘Brood en sociale ongelijkheid in de 19<sup>de</sup> en 20<sup>ste</sup> eeuw’, in: C. Macherel en R. Zeebroek (ed.), *Brood doet leven. Betekenis en rol van het brood in Europa*, Brussel, 1994, p. 111-123.
- Taart! Patakon. Tijdschrift over bakerfgoed*, 6, 2015.
- D. De Vooght, S. Onghena en P. Scholliers (ed.), *Van Pièce Montée tot Pêche Melba: een geschiedenis van het betere nagerecht*, Brussel, 2008.











# DAGELIJKS BROOD

---

Brood voor elke dag. Weinig lijkt meer vanzelfsprekend. We gaan naar de bakker en kiezen een brood in de smaak, kleur en textuur waarin we zin hebben. Toch is het vele eeuwen helemaal niet zo vanzelfsprekend geweest om elke dag brood te kunnen eten.

De bakkers waren helden als het goed ging. Maar als het slecht ging, dan werden ze verguisd en als de schuldigen voor alle ellende aangewezen. Er werd gebeden voor brood, er werd voor gevochten en gestaakt. In tijden van grote honger lieten sommigen zich zelfs opsluiten. Gevangenen hadden immers recht op een dagelijks broodrantsoen. Zo komt het populaire *roggeverdommeke* aan zijn naam: in de vijftiende eeuw kregen de gevangenen in de kerkers van het Antwerpse Steen roggebrood met rozijnen. Dat roggebrood voor de ‘verdoemden’ werd het *roggeverdommeke*.

Niet alleen rogge is vandaag terug van weggeweest. Ook van spelt wordt weer brood gemaakt, bijvoorbeeld in Ertvelde. België is een belangrijke speltproducent; in het ruwe klimaat van de Ardennen gedijt spelt perfect.

En voor wie denkt dat brood alleen kan worden gebakken: koken kan ook. Dat weten ze in het Meetjesland. Een *Jan-in-de-zak* is een brood dat lang in een keukenhanddoek wordt gekookt. Met bruine suiker en rozijnen erbij een echte lekkernij.

#### VOOR 2 BRODEN VAN 500 G

- 400 G TARWEBLOEM
- 180 G TARWEVOLKORENMEEL
- 20 G GEBROKEN TARWEKORRELS
- 360 Å 370 G WATER
- 20 G MARGARINE OF SMOUT  
(ZIE BAKWEETJES, p. 256)
- 20 Å 25 G VERSE GIST
- 10 G ZOUT
- BLOEM TER VERSIERING

# WEST-VLAAMS BOERENBROOD

Vroeger bakten de boeren hun eigen brood in hun bakhuis. Het brood zag er elke dag anders uit: meer of minder gescheurd, lichter of donderker, harder of zachter... Op echt boerenbrood wordt net voor het bakken bloem gestoven om het uitdrogen van de korst tegen te gaan.

1. Verwarm de oven voor tot 220°C.
2. Verkruimel de gist in een grote kom en roer die glad met het water. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng alles tot een egaal deeg.
3. Stort het deeg uit op een werktafel en kneed 10 minuten tot het soepel is.

- Laat het onder een handdoek een uur rusten op kamertemperatuur. Dit is belangrijk voor de goede werking van het deeg!
4. Verdeel het deeg in twee stukken van 500 g en maak ze stevig rond (zie gouden bakregels, p. 29). Plaats

- de deegbollen vervolgens op een bakplaat en laat ze 70 minuten narijzen.
5. Bestuif het deeg met bloem en bak het boerenbrood 35 tot 40 minuten in de oven op 220°C.









# ROGGEVERDOMMEKES OF ROGGEVERDOEMEKES

Omdat roggebrood in de middeleeuwen aan de gevangenen werd gegeven, zei men al gauw dat het brood was voor de verdoemden. Vandaar de Antwerpse benaming: *roggeverdoemekes*. Later werden aan het deeg rozijnen of krenten toegevoegd.

## VOOR 4 BROODJES VAN 350 G

- 175 G ROGGEEMEEL
- 250 G TARWEBLOEM
- 175 G VOLKOREN TARWEMEEL
- 375 G WATER
- 20 G MARGARINE
- 20 À 25 G VERSE GIST
- 10 G ZOUT
- 350 G ROZIJNEN OF KRENTEN
- BLOEM OM TE STROOIEN

1. Verwarm de oven voor tot 220°C.
2. Doe de rozijnen of krenten in een kom met water en laat ze een half-uurtje weken. Doe ze daarna in een vergiet en laat ze even uitlekken. Dit doe je best de dag op voorhand of enkele uren voor je het deeg maakt.
3. Verkrummel de gist in een grote kom, voeg het water toe en roer glad. Doe er de rest van de ingrediënten bij, op uitzondering van de vruchten, en meng alles tot een egaal deeg.
4. Stort het deeg uit op een werktafel en kneed 6 minuten tot het soepel is.
5. Meng er daarna de vruchten onder. Door de natte vruchten zal het deeg kleverig aanvoelen, maar tijdens het rijzen wordt het droger. Laat het deeg 15 minuten rusten op kamertemperatuur.
6. Verdeel het deeg in vier porties van 350 g en bol ze op. Laat ook de deegbollen nog eens 15 minuten rijzen.
7. Maak de deegbollen weer stevig rond en plaats ze dan op de bakplaat, vrij dicht tegen elkaar. Ze moeten nog eens 70 minuten narijzen.
8. Bestrooi de gerezen deegbollen met bloem en bak ze ongeveer 25 minuten in de oven op 220°C.





#### VOOR 1 BROOD VAN 900 G

- 250 G TARWEBLOEM
- 250 G ROGGEEMEEL
- 200 G ZUURDEEG\*
- 280 G LAUW WATER
- 10 G VERSE GIST
- 10 G ZOUT
- 1 KOFFIELEPEL AZIJN
- STUIFBLOEM

#### EXTRA BAKBENODIGDHEDEN:

- RIETEN RIJSMAND

\* **Maak het zuurdeeg een dag op voorhand.** Meng hiervoor in een kom 100 g roggemeel met 100 g water en een mespuntje gist en laat dit gedurende 24 uur volledig afgesloten in de kom fermenteren op kamertemperatuur.

## ROGGEBROOD MET ZUURDEEG

Hoewel roggebrood vandaag zeker niet op ons dagelijks menu staat, was het vroeger voor veel mensen, samen met aardappelen, het hoofdbestanddeel van hun voeding. Het was immers voedzaam en goedkoop. Om die laatste reden werd het ook aan gevangenen gegeven. Wie op water en brood stond, kreeg dus elke dag een paar sneetjes roggebrood.

1. Verwarm de oven voor tot 225°C.
2. Verkruiemel in een grote kom de gist en roer die glad met het lauwe water. Doe de bloem, het roggemeel, het zuurdeeg, het zout en de azijn erbij en meng dit alles tot een egaal deeg.
3. Stort het deeg uit op een werktafel en kneed 6 minuten tot het stevig is. Laat het daarna een half uurtje rusten onder een handdoek.
4. Bol het deeg op en leg het omgekeerd, met het slot naar boven, in een rijkelijk bebloemde rieten rijsmand.
5. Draai na een uurtje de rijsmand om op de bakplaat en verwijder de mand.
6. Bak het roggebrood 45 minuten in een oven op 225°C, stilaan dalend naar 210°C.

#### VOOR 2 BRODEN VAN 650 G

- 100 G SPELTMEEL
- 725 G SPELTBLOEM
- 450 G WATER
- 15 G MARGARINE
- 20 À 25 G VERSE GIST
- 15 G ZOUT
- SPELTBLOEM TER VERSIERING

## SPELTBROOD UIT ERTVELDE

Spelt is een oergraan dat al meer dan 9000 jaar in Europa groeit. Het is de stamvader van tarwe, maar is niet zo gemakkelijk te verbouwen. Spelt wint de laatste jaren aan populariteit omdat het licht verteerbaar is en zeer geschikt voor wie een tarweallergie heeft, omdat de gluten van spelt een andere samenstelling en structuur hebben dan die van tarwe. In de molens van Ertvelde wordt nog steeds spelt op ambachtelijke wijze gemalen.

1. Beboter twee bakvormen met een inhoud van 1 l en verwarm de oven voor tot 220°C.
2. Verkruimel de gist in een grote kom en roer die glad met het water. Meng er dan de bloem, het meel, de margarine en het zout onder tot een deeg.
3. Stort het deeg uit op een werktafel en kneed 6 minuten tot het soepel is. Laat 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
4. Plooi het deeg twee keer dubbel, verdeel het in twee porties van 650 g en bol die op. Laat de deegbollen nog eens 30 minuten rijzen.
5. Maak beide deegbollen stevig lang (zie gouden bakregels, p. 29) en leg ze met hun slot naar beneden in de bakvorm. Laat opnieuw een uur rijzen.
6. Verstuif een beetje speltbloem op het deeg ter versiering en snijd met een scherp mes het brood in het midden diep in. Dit zorgt ervoor dat de korst mooi opspringt tijdens het bakken.
7. Bak de broden 40 minuten in een oven op 220°C.





#### VOOR 4 PORTIES

- 250 G BROODRESTEN
- 40 G KRISTALSUIKER
- 40 G DONKERBRUINE SUIKER
- 500 G VOLLE MELK
- 25 G GESMOLTEN ONGEZOUTEN BOTER
- 2 EIEREN
- ½ KOFFIELEPEL KANEEL
- 150 G ROZIJNEN

# BROODPUDDING OF BODDING OF POTTINK

Broodpudding wordt gemaakt van restjes: stukjes brood, wafels, boterkoeken, sandwiches, croissants, cake... het kan er allemaal in verwerkt worden. Deze lekkernij is vooral bekend als dé oplossing om de restjes oud brood op te werken. Ze smaakt als ontbijt of als een stevig tussendoortje. In Brussel vind je *bodding* in heel wat bakkerijen.



## TIP

*Dit recept is op basis van zoete sandwiches. Gebruik je enkel gewoon brood, voeg dan wat meer suiker toe. Verder is er heel wat variatie mogelijk: je kan in plaats van of naast de rozijnen ook gedroogd fruit, stukjes bananen, walnoten... toevoegen.*

1. Bestrijk een bakvorm met 20 cm doorsnede en van 4 cm hoog met boter en bloem. Verwarm de oven voor tot 200°C.
2. Verkrummel het brood in een kom en giet er de melk op. Meng dit even met een vork en laat het geheel een half uurtje weken.
3. Roer daarna met een klopper het

mengsel tot een papje en voeg daarbij de eieren, de suiker, de kaneel en de gesmolten boter. Meng alles goed en roer er als laatste de rozijnen onder.

4. Giet de brij in de bakvorm en bak de broodpudding een uurtje op 200°C.
5. Laat even afkoelen en haal hem daarna uit de bakvorm.

#### VOOR 6 BOTERHAMMEN

- 6 OUDE DIKKE BOTERHAMMEN (WIT OF BRUIN BROOD, SUIKERBROOD, KRAMIEK, MELKBROOD...)
- 2 GROTE EIENEN
- 200 G LAUWE VOLLE MELK
- 25 G KRISTALSUIKER
- BOTER
- SUIKER NAAR BELIEVEN VOOR DE AFWERKING (BLOEMSUIKER, BRUINE SUIKER, BLONDE SUIKER, RIETSUIKER, KRISTALSUIKER... AL DAN NIET OP SMAAK GEBRACHT MET KANEEL, STROOP OF HONING)

## VERLOREN BROOD OF GEWONNEN BROOD

Ook wel *klakaards* of *klakors* genoemd in West-Vlaanderen, *gebakken bokes* in Antwerpen, *pain perdu*, wentelteefjes... Zijn vele namen bewijzen de populariteit van dit gerecht, maar ook in grote delen van Europa en Noord-Amerika heeft het succes. Ook verloren brood stamt uit tijden waarin men spaarzaam met voedsel moest omspringen. Het was de ideale manier om oud brood nog te verwerken in iets lekkers.

1. Doe de melk samen met de eieren en de suiker in een diep bord en kluts tot een geheel met een vork.
2. Leg een boterham in het beslag en tel tot tien. Draai hem dan voorzichtig om, tel opnieuw tot tien en laat hem daarna even uitlekken op een rooster.
3. Verhit een koekenpan en laat er een klontje boter in smelten. Leg daarna de boterham in de pan en bak beide kanten goudbruin.
4. Haal het verloren brood uit de koekenpan, bestrooi met suiker naar believen en serveer het warm.



#### VOOR 15 TOT 20 BESCHUITEN

- 400 G TARWEBLOEM
- 30 À 40 G VERSE GIST
- 45 G EI
- 60 G ONGEZOUTEN BOTER OP KAMERTEMPERATUUR
- 210 G VOLLE MELK
- 7 G ZOUT
- 1 LOSGEKLOPT EI

#### AFWERKING:

- 225 G DONKERBRUINE SUIKER
- 225 G ONGEZOUTEN BOTER OP KAMERTEMPERATUUR

# KORTRIJKSE BISCOTTEN OF BISCUITS DE COURTRAI

Beschuiten: een traditie die al vele eeuwen oud is in West-Vlaanderen. Naast de Kortrijkse heb je ook nog de Brugse en Ieperse beschuiten en in Oostende kennen ze de zee- of scheepsbeschuiten. Ze hebben allemaal hun eigen recept. Deze Kortrijkse *biscotten* worden gemaakt op basis van melkbrood en donkerbruine suiker en zijn krokant gebakken. Het was een lekkernij die vooral op Vastenavond op tafel kwam als verwennerij voordat de veertig dagen van soberheid begonnen.

1. Beboter een grote, rechthoekige broodvorm van 2 l inhoud en verwarm de oven voor tot 190°C.
2. Verkruimel de gist in een grote kom en roer die glad met de melk en de eieren. Meng er dan de bloem, het zout en de zacht gemaakte boter onder.
3. Stort het deeg uit op een werktafel en kneed 8 minuten tot het soepel is. Laat het 15 minuten rusten op kamertemperatuur.
4. Vorm een stevige bol van het deeg en laat het nog eens 20 minuten rijzen.
5. Maak het deeg lang (zie gouden bakregels, p. 29) en leg het in de bakvorm. Laat het brood nog eens 60 tot 70 minuten narijzen en strijk het daarna in met het losgeklopte ei.
6. Bak het brood ongeveer 30 minuten in een oven op 190°C.
7. Haal het na het bakken onmiddellijk uit de vorm, leg het op een rooster en zet koel weg tot de volgende dag.
8. Verwarm de volgende dag de oven voor tot 160°C.
9. Snijd het brood in sneetjes van 1 cm. Leg ze op de bakplaat en toast ze zo'n 15 minuten op 160°C. Keer ze om en toast ze nog eens 15 minuten aan de andere kant. Haal de getoaste sneetjes uit de oven en laat ze afkoelen.
10. Besmeer de beschuiten daarna beide kanten met zachte boter en duw ze rijkelijk in de bruine suiker. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de sneetjes erop. Toast ze nog een keer aan beide kanten, telkens 15 minuten op 160°C. Let op dat ze niet te donker worden.
11. Laat de beschuiten volledig afkoelen alvorens te verpakken.

## TIPS

*Hoe langer je kneedt, hoe luchtiger het brood zal worden en hoe fijner de kruimstructuur, die zo typisch is voor een beschuit.*

*Vaak wordt beschuitgelei (zie bakweetjes, p. 254) toegevoegd aan het deeg, maar die vind je enkel bij de groothandel. Hij zorgt voor een soepeler deeg en een nog fijnere kruimstructuur. Voeg 30 g beschuitgelei toe aan het recept en verminder de melk voor een optimaal resultaat.*

*Luchtdicht verpakt blijven Kortrijkse beschuiten minstens een maand houdbaar. Ze moeten wel beschermd blijven tegen vocht.*









#### VOOR 1 BROOD VAN 600 G

- 300 G TARWEBLOEM
- 150 G VOLLE MELK
- 1 EI
- 20 G VERSE GIST
- 5 G ZOUT
- 100 G ROZIJNEN

# JAN-IN-DE-ZAK

Dit recept bewijst dat brood niet altijd gebakken hoeft te worden, maar ook kan worden gekookt. Dit rozijnenbrood wordt immers *au bain-marie* bereid. Het is vooral bekend in het Meetjesland en is populair in de winter: je lichaam krijgt het warm door de trage vertering.

1. Verkruimel de gist in een grote kom, doe er de melk en het ei bij en roer tot een glad geheel. Meng er dan de bloem en het zout onder.
2. Stort het deeg uit op een werktafel en kneed het 6 minuten tot het soepel is. Meng na het kneden de rozijnen door het deeg en vorm er een bol van.
3. Spoel een katoenen zak of neteldoek in warm water en wring hem goed uit. Leg het vochtige doek open in een bolvormige kom en bestrooi de bodem en de zijkanten met bloem.

Leg er de deegbal in. Vouw de vier hoeken van het doek samen en knoop het dicht met een touw. Houd wel voldoende ruimte over, zodat het nog kan rijzen. Laat het deeg een uurtje rijzen.

4. Vul een grote kookpot voor een derde met water en breng het aan de kook. Leg een bord op de bodem van de pot, om het aankleven van het doek te vermijden. Leg het doek met het deeg in de pot met kokend water en plaats er een deksel op. Laat de

Jan-in-de-zak ongeveer 90 minuten sudderen – of *preutelen* – op een laag vuurtje.

5. Prik met een naald door het doek in het deeg. Als ze er droog uitkomt is het gebakken. Neem dan de Jan-in-de-zak uit het doek en laat hem even opdrogen.
6. Snijd het brood warm in plakken en serveer met gesmolten boter en bruine suiker of met een crème anglaise.





Bloch

ESTD.

ESTD.  
1899

ESTELLEN  
AAN DE  
TOEGEBEHOORLIJKE  
BEZANT HEEB...



# BOULANGERIE ALSACIENNE

1899



CAFE		CAPPUCCINO		LATTE MACHIATO	
Espresso	2.00€	Lungo	2.50€		3.00€
Lungo	2.25€			CHOCOLATE	3.00€



## COLOFON

**Tekst recepten:** Stefan Elias

**Historische inleidingen:** Greet Draye (CAG)

**Eindredactie:** Jan Haeverans

**Fotografie:** Séverine Lacante

**Fotocredits:** Alamy (p. 67, 90, 206),  
Bakkerijmuseum Veurne (p. 17, 234),  
Collectie Bloch (p. 10), Getty Images  
(p. 104, 138, 186), Koninklijk Instituut  
voor het Kunstpatrimonium (p. 12, 48),  
Stephan Vanfleteren (p. 9)

**Art direction:** Natacha Hofman

**Vormgeving:** Tim Bisschop

**Druk:** die Keure, Brugge

**Inbinding:** Brepols, Turnhout

Onze dank gaat uit naar iedereen die zijn hart en ziel in dit bakboek heeft gelegd. In het bijzonder wensen we Helena Tavenier te bedanken en zeker ook Patisserie Dedrie in Veurne voor de warme ontvangst.

ISBN 978 94 9208 173 5

D/2016/11922/16

NUR 440



© Uitgeverij Kannibaal, Veurne, 2016

[www.uitgeverijkannibaal.be](http://www.uitgeverijkannibaal.be)

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

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG) is het expertisecentrum voor het agrarisch erfgoed in Vlaanderen en Brussel. CAG bestudeert de geschiedenis en het erfgoed van landbouw, platteland en voeding van 1750 tot vandaag.

[www.hetvirtueleland.be](http://www.hetvirtueleland.be)

