



# kleine bakkers

een boek  
over brood

issa niemeijer-brown  
& rachelle klaassen

uitgeverij brandt 2021

Copyright 2021 © Issa Niemeijer-Brown  
Ontwerp en illustraties: Rachele Klaassen  
nur 440  
isbn 978 94 93095 33 5

Uitgeverij Brandt, Amsterdam

Deze uitgave kwam mede tot stand door bemiddeling van Sebes & Bisseling  
Literair Agentschap te Amsterdam.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een ge-  
automatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op  
enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door print-outs, kopieën, of op  
welke manier dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de  
uitgever.



## Inhoud

We hebben dit boek zo gemaakt dat je het op iedere bladzijde kan openslaan en gelijk iets kan leren, bakken of experimenteren. Een dreumes kan het gevoel van bloem en water voelen en proeven, een ouder kind kan leren over enzymen en broden leren vormen, precies zoals wij dat in de bakkerij doen.

Het boek begint gelijk met een recept: 'Het eerste brood'. Aan de hand van dit recept zie, voel en leer je wat er allemaal komt kijken bij het maken van een brood. Daarna lees je meer over wat je eigenlijk gedaan hebt en, vooral, wat het deeg ondertussen deed, en over kneden en vormen. Met experimenten kan je zien, voelen, meten en proeven wat er gebeurt als je varieert. Met de recepten zie je hoe je allerlei verschillende broden kan bakken met dezelfde ingrediënten, of juist door andere ingrediënten toe te voegen, of op een andere manier te vormen of te bakken.

Wil je een stapje verder gaan: lees dan het laatste hoofdstuk 'Desem'. Wat is het? Hoe maak je het? Hoe verzorg je het en hoe bak je ermee? En natuurlijk weer een recept, zodat je gelijk aan de slag kan!

### 8 Inleiding

*Minuscule helpertjes*

### 10 Hoofdstuk 1 Het eerste brood

Meer over...

- 20 Water en meel mengen
- 21 Weetje: Een graankorrel
- 22 Zout toevoegen
- 22 Voeg zout en gist één voor één toe
- 23 Gist toevoegen
- 24 In de koelkast
- 25 Omslaan
- 26 Uit de koelkast
- 27 Vormen
- 28 Alweer laten staan
- 28 Insnijden
- 29 Bakken
- 29 Weetje: Wat is gaar worden eigenlijk?
- 32 Brood laten afkoelen
- 32 Proeven
- 30 Bakblik, bakplaat, ovensteen of vuurvaste pan

### 34 Hoofdstuk 2 Kneden



### 38 Hoofdstuk 3 Vormen

- 41 Kleine bolletjes
- 42 Voorvorm bol
- 43 Voorvorm rolletje
- 44 Eindvorm rol (baguette)
- 46 Eindvorm bol
- 47 Eindvorm batard

48 Meel en bloem?

### 49 Hoofdstuk 4 Experimenteren!

- 49 Hoeveelheid water *experiment*
- 55 Tip: Denken in delen
- 56 Van een papje een deeg maken *experiment*
- 58 Koud en warm water *experiment*
- 60 Veel of weinig gist *experiment*

### 62 Hoofdstuk 5 Recepten

- Snel brood*
- 64 Busbrood
- 66 Kleine zachte bolletjes
- 68 Voordeegje / Poolish
- 69 Kleine zachte bolletjes met een voordeegje
- 71 Graansoorten

*Frans brood*

- 72 Baguettes
- 78 Stoom in de oven
- 80 Kroon
- 82 Kleine harde bolletjes

*Bijzonder brood*

- 84 Rozijnenbrood
- 87 Help, ik was mijn deeg vergeten!
- 88 Brioches
- 92 Gevlochten brood
- 100 Pizza
- 104 Pitabroodjes



### Hoofdstuk 6 Desem

- 108 Wat is dat, een desem?
- 109 Je eigen desem maken
- 112 Je desem verzorgen
- 114 Desem laten staan *experiment*
- 116 Hoe bak je met desem?
- 118 Recept voor een desembrood in een ovenvaste pan
  
- 122 Dankwoord
- 124 Register

## Inleiding

### *Minuscule helpertjes*

Het leuke van brood maken is dat je het niet alleen doet: je hebt namelijk minuscule helpertjes. Je kan ze met het blote oog niet zien, maar als je brood gaat maken merk je vanzelf dat ze er echt zijn.

Het zijn gisten,  heel kleine beestjes die je zelf uit een zakje toevoegt en die het brood laten rijzen. En enzymen,  minuscule kleine werktuigjes die al in het meel zitten en met het graan aan de slag gaan. Zoals met duplo of lego maken ze eerst losse stukjes, om er daarna weer iets nieuws mee te bouwen.

Een deeg is dus eigenlijk een levend iets. Je maakt een bol van deeg en als je even niet kijkt is je bol ineens plat geworden als een pannenkoek... Stop je de bol in een kom zodat het deeg niet opzij kan, dan komt het omhoog, steeds hoger en hoger!

Wat heb je nodig om brood te maken?



En daarnaast:

weegschaal, maatlepel, kom, vork, theedoek, olie, bakje met deksel, bakpapier, oven, en ovenwanten.

Dat is niet zo heel veel! En wat krijg je? Dat kies je zelf. Een klein bolletje of een groot brood, een knapperige Franse baguette of een mooi gevlochten brood. Net waar je zin in hebt.

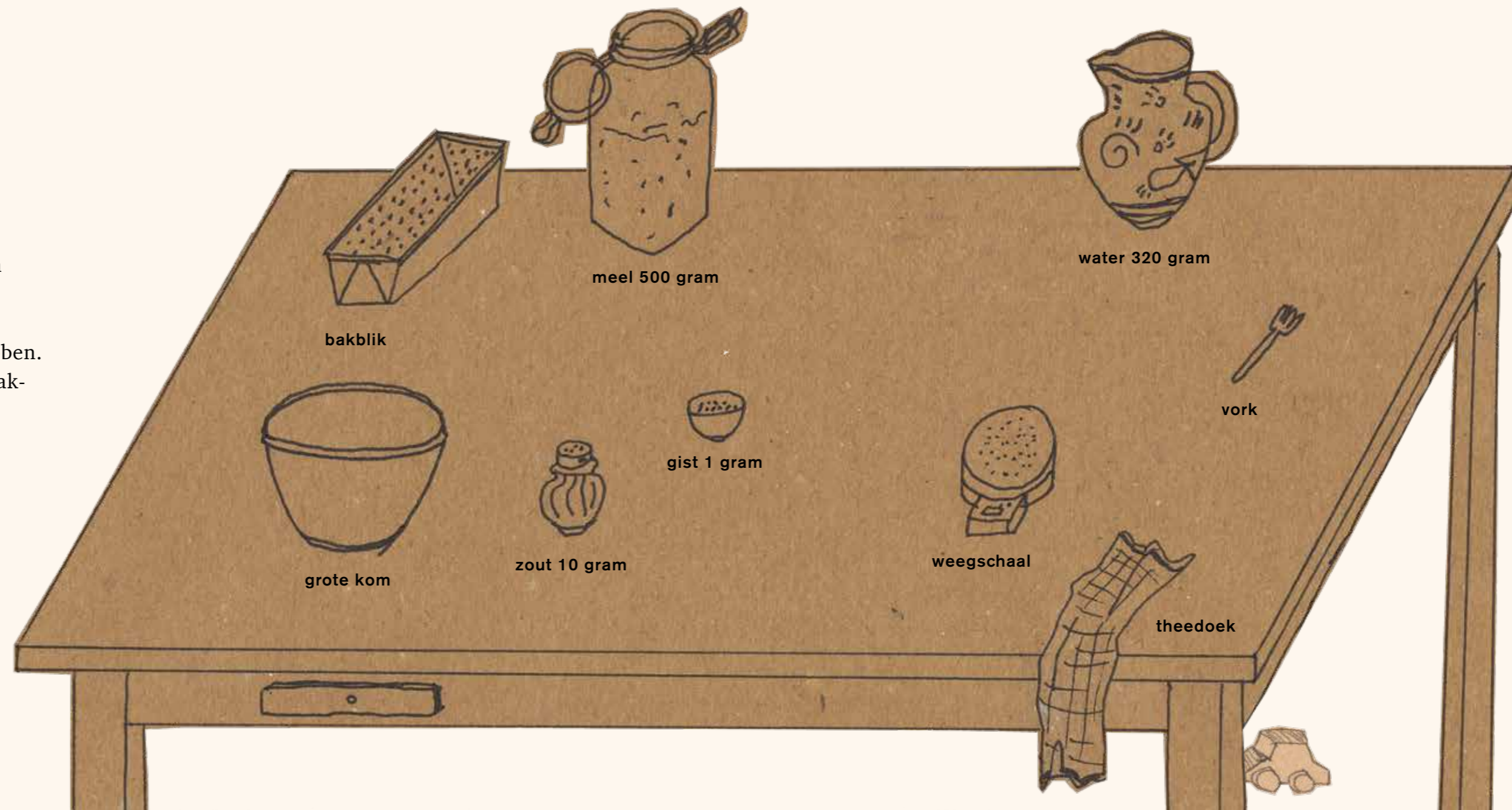
## Hoofdstuk 1

# Het eerste brood

Je kan het beste gewoon maar beginnen en kijken wat er gebeurt, stap voor stap.

Voor dit eerste recept moet je wel wat geduld hebben. Als je vandaag begint, kan je morgen het brood bakken. Maar het is niet veel werk en niet moeilijk.

Dit heb je nodig:



## Dag één

### STAP 1

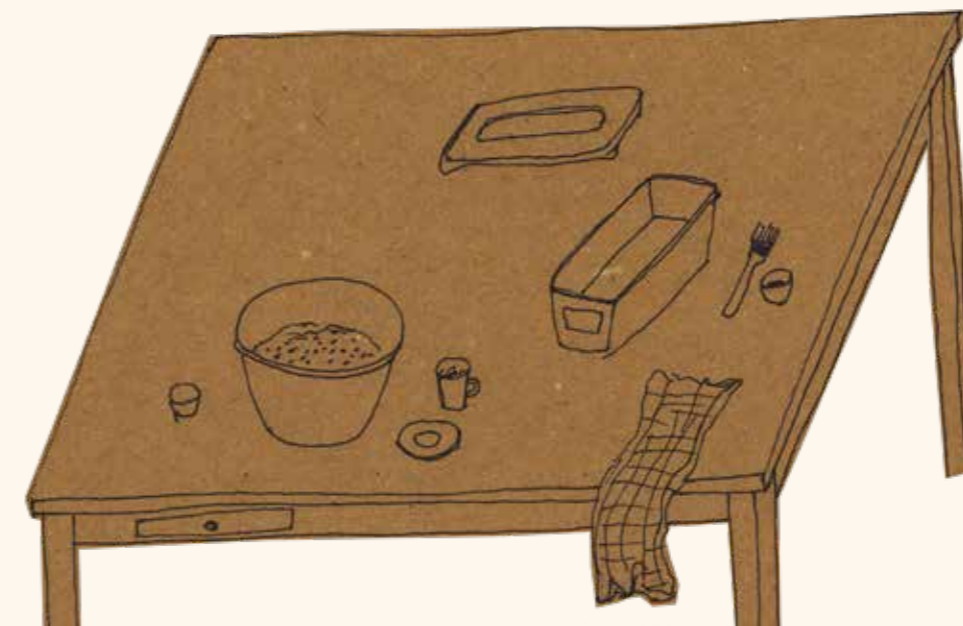
Zet eerst klaar wat je nodig hebt. Maak bakjes met: 500 gram bloem, 320 gram water, 10 gram zout, 1 gram gist.

Doe de bloem in een grote mengkom. Giet het water erbij, roer door met een vork en als dat niet meer gaat, kneed het dan met je handen. Ga door totdat je geen meel of grote klonten meer ziet, maar alles één deegbal is geworden.

De bakjes met zout en gist laat je gewoon nog even staan. Je hebt ze straks pas nodig. Dek het gist wel af door bijvoorbeeld een schoteltje over het bakje te zetten zodat er geen lucht bij kan.

### STAP 2

Kijk en voel goed hoe je deeg er nu uitziet. Pak een klein stukje en rek het uit; het scheurt waarschijnlijk meteen. Dek de kom af met een theedoek en ga over een uurtje verder.



### STAP 3

Een uur later: als je nu naar je deegbal kijkt lijkt het wel of er niks is gebeurd, of toch? Als je voelt, dan merk je dat het wat steviger is en minder plakt, en ook iets minder snel scheurt.

Je kneedt nu het zout en de gist er één voor één doorheen. Elke keer dat het deeg te veel aan je handen plakt, maak je ze steeds weer een beetje nat met water. Je hoeft niet heel lang te kneden, als het zout en de gist maar goed door het deeg gemengd zijn. Om het jezelf wat makkelijker te maken, strooi je het zout een beetje uit voordat je het kneedt, en vervolgens doe je hetzelfde met de gist. Op die manier wordt het niet één klontje en gaat het mengen sneller.

### STAP 4

Doe het deeg in een heel licht met olijfolie ingevet bakje met deksel dat groot genoeg is om het deeg nog flink te laten rijzen (het deeg wordt uiteindelijk 2 tot 3 keer zo groot), of laat het in de kom en doe bijvoorbeeld een herbruikbare plastic zak om de kom heen. Zet het deeg na een kwartier in de koelkast en laat het staan tot morgen.

## Dag twee

### STAP 5

Haal het deeg uit de koelkast en kijk goed. Het voelt koud aan, maar is ook luchtiger geworden. Ik durf niet echt te voorspellen hoe het eruitziet nu: zo luchtig dat het slap lijkt, of juist nog steeds best stevig, alsof er niet zo veel gebeurd is. Maar dat laatste is sowieso niet waar: zelfs als de gist nog niet zoveel gedaan heeft omdat de beestjes het iets te koud hadden, zijn in je deeg de enzymen, de werktuigjes, wel hard bezig geweest. Je kan het ook wat beter oprekken nu, zonder dat het gelijk scheurt.

Hoe het deeg ook is: wat je nu gaat doen heet 'het deeg omslaan'. Je strooit wat bloem op een plank of op een schoon aanrecht en legt het deeg erop. Je drukt het voorzichtig plat, maar zonder veel kracht te gebruiken. Als het deeg al een beetje luchtig is, wil je die lucht er niet weer uitdrukken. Volg de tekeningen hiernaast hoe je moet vouwen.

Hoe voelt het nu? Mijn ervaring is dat het deeg ineens een stuk steviger en gladder aanvoelt, en minder plakt. Als je een stukje probeert op te rekken

scheurt het niet meteen, maar heeft het wel veel weerstand.

Om te voorkomen dat het deeg straks aan de kom of het bakje vastplakt, kan je de kom of het bakje eerst even wassen, en dan weer met een beetje olijfolie invetten. Doe dat met een kwastje, of met je vingers. Daarna doe je het deeg weer in de kom, of in het bakje met de deksel erop, of afgedekt met een vochtige theedoek (niet direct op het deeg, maar over de kom). Maar niet in de koelkast nu.



## omslaan



stap 1

Je pakt de verste kant op en vouwt die naar je toe, tot iets over het midden.



stap 2

Je vouwt de kant die vlak bij je ligt nu van je af, over het deeg heen. Opnieuw tot iets over het midden.



stap 3

Nu pak je het deeg aan de zijkant op en vouw je dat over het deeg heen, tot iets over het midden.



stap 4

Nu doe je hetzelfde van de andere zijkant. Je hebt het deeg nu één keer omgeslagen van alle kanten. Is het nog erg slap, dan kan je het omslaan nog een keer herhalen, opnieuw van alle kanten één keer.

### STAP 6

Doe nu even niks, maar kijk wel af en toe wat er gebeurt met je deeg. Als het goed is, gaat het nu steeds sneller rijzen. Op het moment dat het twee keer zo groot is en luchtig aanvoelt, ben je klaar voor stap 7. Waarschijnlijk duurt dat tussen de 2 en 4 uur.



### STAP 7

Nu komt wat ik zelf het leukste vind: het vormen van het brood. In dit geval kiezen we voor een brood dat je in een bakblik bakt (dat je eerst licht invet). Je haalt het deeg uit de kom of het bakje en legt het op een licht met bloem bestoven plank, of een schoon aanrecht. Maak het deeg simpelweg plat in de vorm van een rechthoek die bijna net zo lang is als je bakblik (zonder de lucht eruit te drukken). Dan rol je het op en leg je het met de naad naar onder in het blik. Je dekt het bakblik af met een theedoek.





### STAP 8

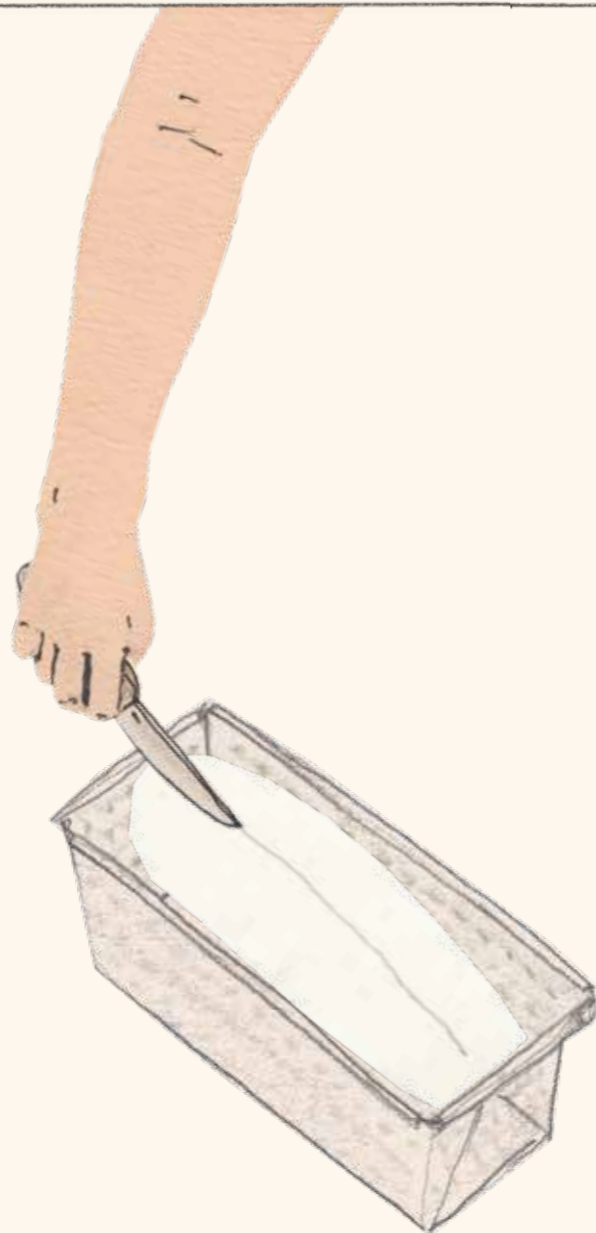
Zet nu de oven aan om voor te verwarmen. De temperatuur is altijd een beetje experimenteren in het begin, want die is bij elke oven verschillend. Maar probeer als eerste 220 graden Celsius. Leg een ovenrek (of als je die niet hebt een bakplaat) op de middelste etage, en haal de andere bakplaten uit de oven. En dan moet je weer even wachten.

### STAP 9

Kijk af en toe naar je deeg en raak het voorzichtig aan met een vingertop. Als het opnieuw bijna twee keer zo groot is, luchtig maar nog wel een beetje veerkracht als je het induwt, is het klaar om te bakken. Het rijzen gaat waarschijnlijk veel sneller dan de eerste keer. Waarschijnlijk duurt het tussen een half en anderhalf uur.

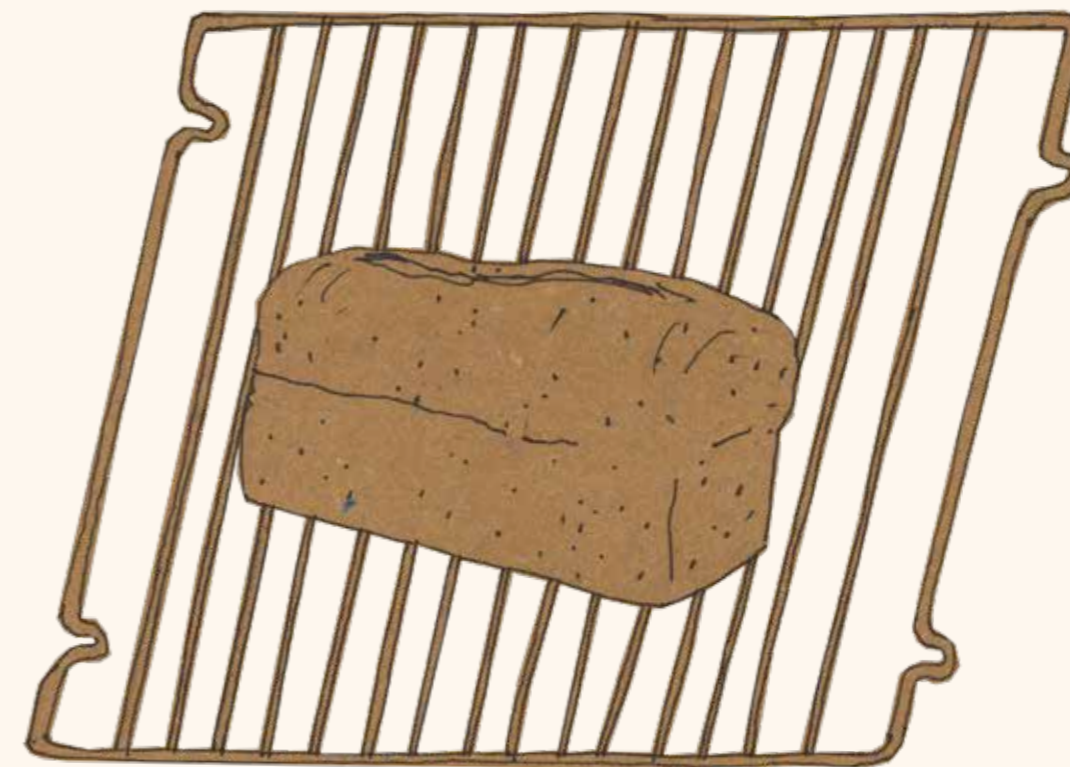
### STAP 10

Als het klaar is voor de oven, maak je met een scherp mesje een snee in de bovenkant van je deeg, over de hele lengte. Hierdoor kan het brood in de oven nog meer rijzen. Je kan het nu in de oven zetten! Gebruik wel ovenwanten.



### STAP 11

Het brood mag zeker 40 minuten in de oven om mooi gaar te worden. Kijk af en toe hoe snel het bakt. Wordt de korst meteen donker, zet de oven dan wat zachter, maar blijft het brood bleekjes, zet de temperatuur dan wat hoger.



### STAP 12

Als je denkt dat het brood klaar is en de korst er mooi uitziet, haal het dan met ovenwanten uit de bakvorm en klop dan even (zonder ovenwant) op de onderkant van het brood. Een goed gebakken brood voelt licht aan en klinkt een beetje hol. Is het nog zwaar en klinkt het dof, zet het dan weer terug in de oven.

### STAP 13

Het brood lijkt nu af maar is dat nog niet. Leg het op een rek, uit de bakvorm. Pas als het brood is afgekoeld, is het klaar.

*Tip: Was kommetjes en bakjes met deeg af met koud water. Gebruik je lauwwarm of warm water, dan lost het minder goed op omdat zich daardoor 'plakkerige' gluten gaan vormen!*

## Meer over...



enzymen breken zetmeel in stukjes



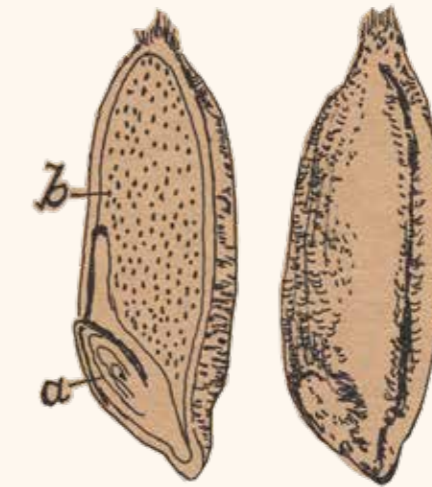
gluten beginnen zich te vormen

### Water en meel mengen

Zodra je water en meel mengt, gebeurt er van alles. Als eerste neemt het meel het vocht op. Dat gaat niet meteen ineens. Zelfs als al het meel nat is en je een deegbal hebt, blijft het meel nog meer vocht opzuigen. Daardoor wordt het deeg iets droger en steviger als je het even laat staan. Je kan dan weer makkelijker verder kneden.

De werktuigjes in het meel, de enzymen, gaan meteen aan het werk zodra het meel vocht heeft opgenomen. Ze beginnen zetmeel, een van de bestanddelen van meel, in stukjes te breken. Die kleine stukjes waaruit het zetmeel was opgebouwd zijn suikers. Het deeg wordt daardoor zoeter, en als je het later bakt krijgt je brood veel smaak en een mooie korst.

Tegelijk heel belangrijk: gluten beginnen zich te vormen, ook met hulp van die kleine werktuigjes. Gluten zijn verbindingen die ontstaan tussen de eiwitten die in het meel zitten. Ze kunnen dunne, elastische laagjes vormen in het deeg, die net als een ballon lucht kunnen vasthouden. Ook daardoor wordt het deeg steviger, en vooral soepeler.



*Een graankorrel is een zaadje: er zit alles in om een nieuw plantje te laten groeien. Het zit vol voedingsstoffen. Op het moment dat de korrel vanbinnen nat wordt, worden de kleine werktuigjes, de enzymen, actief en komt die voeding vrij, zodat een plantje zou kunnen groeien. Maar in plaats van het onder de grond te stoppen, kan je er ook mee bakken. In de kiem (a) en de vezel zitten de vitaminen en mineralen, in het kiemwit (b) eiwitten en zetmeel. Dat zetmeel wordt door enzymen omgezet in suikers die het plantje energie geven. Net genoeg voorraad om wortel te schieten!*