

IN
50
21
6
5

Bakker Meelmuts

RECEPTENBOEK
door Wim van Gerwen

Tongelreestraat 403 | 5642 ND

Eindhoven | 040 2811286

www.meelmuts.nl | info@meelmuts.nl

OVER OVENS EN VERWARMEN

Voor de mensen die belangstelling hebben voor het bakken van een goed stuk brood of andere lekkere dingen.
Volgt hier wat informatie om een en ander wat inzichtelijker te maken.

Er zijn verschillende mogelijke vormen van warmte overdracht in een oven.
Warmtegeleiding vindt plaats tussen twee voorwerpen met een verschillende temperatuur indien ze met elkaar in contact staan.
Zo is er sprake van geleiding tussen warmtebron lucht, vocht en het metaal van een broodblik en deeg.

STRALINGSWARMTE

Een goed voorbeeld van stralingswarmte is een ouderwetse stenen oven. De stenen accu-muleren de hitte (steen is een slechte geleider van warmte) en geven het langzaam af aan het te bakken product. De warmte loopt geleidelijk naar beneden, zodat het brood de gelegenheid krijgt goed gaar te bakken.

In een elektrische oven met chamottesteen bak je het lekkerste brood op de meest duurzame en natuurlijke wijze.

Of een elektrische oven met verwarmingselementen die direct de stralingswarmte bepalen.

CONVECTIE WARMTE

Door luchtstroming kan ook warmte worden overgedragen. Er is een spontane convection als warme lucht stijgt en koude lucht daalt. In een oven wordt een ventilator gebruikt om de convection te dwingen.

Dit zijn de z.g. heteluchtovens. Met deze ovens moet men rekening houden dat men op lage temperaturen de producten afbakt, omdat de verwarming veel directer is,
(lees feller)

WARMTE OVERDRACHT DOOR CONDENSATIE

Waterdamp of stoom dat in de bakruimte aanwezig is, zorgt voor een zeer snelle vorm van warmte overdracht.

AFBAKKEN VAN BROOD

Wat gebeurt er precies in de oven en op welke manier kunnen we dat het beste doen?
Dat gaan we nu uitleggen.

De oven is op temperatuur, 250 °C. En de deegtemperatuur bedraagt ongeveer 30°. Geleidelijk aan zal het deeg, na het inschieten, steeds warmer worden.

Tot 45° zal het koolzuurgas minder en minder oplosbaar zijn in de waterige fase (deeg) en overgaan in zijn gasfase.

Tot 60° graden neemt de gistactiviteit steeds meer toe met een verhoogde toename van koolzuurgas. Boven deze temperatuur verliest de gist zijn werkzaamheid.

Vervolgens gaat het zetmeel verstijfselen. Het gluten van het deeg verliezen bij deze hogere temperatuur hun elasticiteit en hun waterbindingsvermogen. Het zetmeel neemt de taak van het eiwit (gluten) over, bindt het vrijgekomen water en verstijfelt dan tot een vrij stevige samenhangende structuur. De kruim van het brood is geboren.

Boven de 75° valt ook de enzymatische werking in het deeg stil. Dat is van belang indien de temperatuur van het deegstuk te lang onder die 75° blijft. Men krijgt dan een overdreven zetmeelafbraak en suikervorming. Het praktische gevolg is een kleverige kruim en vaak spekranden, d.w.z. een slappe zijkant van het brood. Ook bij het snijden van het brood gaan de sneden weer aan elkaar kleven.

Maximale temperatuur in de kruim ligt net onder de 100 graden. Niet hoger omdat in de kruim water aanwezig is. De temperatuur stijgt niet maar wordt omgezet in waterdamp. Alleen in de (droge) korst stijgt de temperatuur tot 170 á 180°C.

De mooie kleur en het aangename aroma zijn te danken aan de, bruinkleuringsreactie" tussen de suikers en eiwitten. Noodzakelijk hiervoor zijn een hoge temperatuur, vooral in de beginfase, en de aanwezigheid van water, suiker en eiwit.

Dit is wat er gebeurt tijdens het bakken. Zorg dat de oven na ongeveer 10 minuten op 200°C wordt terug gezet, zodat het brood rustig gaar bakt zonder te verbranden.

Het oude gezegde geldt nog steeds:

**Goed gebakken en niet verbrand is de bakker naar zijn tand
(Dit wil zeggen, Fijn brood)**

APPELCARRE'S

RECEPT BLADERDEEG

500	Patentbloem
450	boter of margarine
250-270	water (koud)

INGREDIENTEN VULLING

Geschilde appelparten
kaneel, roompoeder, of biscuit en cake*

WERKWIJZE

Korst of bladerdeeg zetten en toeren. Verpakken in plastic en op een koele plaats bewaren en laten rusten.

Korst ruim van tevoren op kamertemperatuur laten komen zodat het soepel wordt.

Uitrollen op 3 mm dikte in een rechthoekige plak.

2 banen snijden: onderplak 13 cm en de bovenplak minstens 16 cm breed.

Onderplak op de vochtige bakplaat leggen en prikken.

Appels in grove stukken hakken, kaneel en koude puddingpoeder onder mengen en in het midden van de plak opbrengen.

Zorg dat een brede rand vrij blijft.

Bovenplak van 16 cm insnijden en op de vulling leggen.

Als de plak wat te smal is voorzichtig wat breder trekken.

De zijranden goed aandrukken, niet beschadigen.

Tweemaal strijken met ei en bakken in een voorverwarmde oven van 210° C gedurende 30 á 40 minuten tot het goudbruin gekleurd is.

Na afkoelen abrikoteren en snijden.

In plaats van koude puddingpoeder kun je ook oude cake of biscuits door de appels mengen. Wordt het vocht van de appels beter gebonden en maakt de appels wat zoeter.

**Waar de bakker staat, kan de brouwer niet wonen
(Iemand die veel drinkt eet te weinig)**

BLADERDEEG

Of korstwerk zoals dat in bakkerstermen heet. Het zetten van korst kan op verschillende manieren. Wij behandelen de zogenaamde Franse methode omdat het, volgens mij, de makkelijkste manier is om thuis te doen.

INGREDIENTEN

500 gr.	Patent bloem
10 gr.	Zout
50 gr.	Margarine (Voor het toeren van de korst d.w.z. uitrollen 400 gram margarine)
270 ml.	Koud water

WERKWIJZE

Van de bloem, water, zout en de margarine een deeg kneden, niet te lang kneden, als de grondstoffen goed gemengd zijn is dat voldoende. 400 gram margarine doorwerken en tot een rechthoekige plak drukken, invouwen in het deegje.

Nu gaat het z.g.n. toeren van korst beginnen, uitrollen en vouwen zodat verschillende lagen deeg en vet ontstaan. Hierdoor krijgt het bladerdeeg zijn specifieke werking.

Het dichtgevouwen deegstuk uitrollen tot een lange smalle plak, zorg dat de margarine er niet wordt uitgerold. Dus met gevoel.

De plak in drieën vouwen, een kwartslag draaien en weer uitrollen op dezelfde wijze.

Dit doe je twee keer en dan inpakken in plastic en enige tijd wegleggen.

Daarna nog twee keer uitrollen en in drieën vouwen, dan is het bladerdeeg klaar om te verwerken. Nog enige tijd laten rusten voor het verwerken.

Men kan het nu invriezen om te bewaren en per gerief uit nemen wat men nodig heeft.

Ga als volgt te werk:

Rol het deeg uit, ongeveer een vinger dik en snij er handzame plakken van die je verpakt in plastic en dan invriezen.

Neem uit de diepvries de hoeveelheid die nodig is en leg in de koelkast. Voor het verwerken geruime tijd van tevoren uit de koeling halen zodat het lekker soepel wordt om verder uit te rollen.

N.B. De korstplak na het vouwen elke keer 'n kwartslag draaien zodat in een andere richting wordt uitgerold. Dit voorkomt het krimpen van korst tijdens het bakken.

Zorg voor een niet te stevig deeg d.w.z. gebruik voldoende water, geeft anders moeilijkheden bij het toeren.

Gebruik zo weinig mogelijk stuifbloem bij het uitrollen, als je de korst gaat vouwen afstoffen.

**Hij moet smalle broodjes bakken
(Hij moet het zuiniger aandoen)**

BOLUSSEN

INGREDIËNTEN

500 gr.	Patentbloem
10 gr.	Zout
40 gr.	Citroenrasp
30 gr.	Verse gist
100 gr.	Boter of margarine
300 gr.	Melk

Suikermengsel 500 gram donkerbruine basterdsuiker en 2 gram kaneel onder elkaar mengen en het deeg doorheen rollen.

WERKWIJZE

Deegtemperatuur: 25° C.

De gist oplossen in het deegvocht.

Daarna van alle grondstoffen, uitgezonderd de boter, een deeg maken.

Nadat alle bloem in de deeg is verwerkt (in de kruim) de boter toevoegen.

Nu het deeg goed soepel kneden.

Na een rijst van ca. 20 minuten, verdelen ongeveer 15 stuks.

Deze deegstukjes worden vervolgens in de kaneelsuiker uitgerold tot stengels.

Dit moet in 3 keer gebeuren. De eerste keer zonder suiker, de tweede en derde keer door de suiker met kaneel tot 35 centimeter.

Als je met een kwast 'n beetje honing op het werkblad smeert rolt het deeg makkelijker door de suiker.

Dit uitrollen moet geleidelijk gebeuren zodat ze niet scheuren.

Van de stengel vormt men een spiraal. Heet afbakken in 'n oven van 260° C. gedurende 6 tot 8 minuten. De bolussen op bakpapier leggen.

Direct na het bakken bakpapier overheen leggen en een plankje.

Nu alles omkeren zodat de suikerstroop er lekker kan intrekken.

Besmeren met een likje boter, heerlijk!

DE DEEGBEREIDING

Een belangrijk aspect van de broodbereiding is het kneden, vooral de glutenontwikkeling. Tarwe bestaat, grofweg, uit: zetmeel, eiwitten, water, cellulose en mineralen.

Door de aanwezigheid van bepaalde soorten eiwit kan tarwe, onder opname van water en het strekken en vouwen (knedelen) gluten vormen. Hieraan ontleent het deeg zijn samenhang en elasticiteit. Dit is karakteristiek voor de tarwe en het is daarom zo bijzonder onder de granen.

Het gebruik van voldoende water is belangrijk om juist die elastische gluten te vormen. Door toevoeging van water, zout en gist heb je de mogelijkheid een luchtig en smakelijk brood te bakken. Het klinkt raar maar gebruik koud water recht uit de kraan zodat de deegtemperatuur niet te hoog wordt. Maximaal 25 gr.C. Te warme deeg wordt stug en na het bakken droogt het vlug uit.

Als je bovengenoemde grondstoffen mengt en je begint met het kneden, d.w.z. strekken en vouwen van het deeg, bemerk je dat er steeds meer samenhang komt en het deeg elastischer en taaier wordt.

De verklaring voor dit verschijnsel is, dat de eiwitten water opnemen en zich gaan ontvouwen tijdens het kneden; ze gaan a.h.w. strengen vormen die zich steeds fijner verdelen en die het skelet vormt voor het deeg.

Zorg dat het geen homp klei is, maar deeg!

Als voldoende gekneed is: controleer door een dun vliesje te trekken.

(Voorzichtig en met gevoel)

Het is van groot belang dat je voldoende water gebruikt, zodat het deeg fijn kan uitrijzen, d.w.z. het gevormde gluten maximaal kan uitrekken.

Wat een ontdekking moet het geweest zijn, dat eerste gerezen brood, na al die gekookte graanbrij en platte ongedesemde broden. Dit vond waarschijnlijk zo'n 6000 jaar geleden plaats aan de hofbakkerij van de Egyptische farao, in het land van hogepriesters en chemisten, die bij andere culturen in hoog aanzien stonden en waarvan men beweerde dat die de dingen altijd anders deden dan andere volkeren. Deze scherpzinnige en nieuwsgierige onderzoekers, die experimenteerden op tal van terreinen, komt de eer toe van de ontwikkeling van het gerezen brood.

Waarschijnlijk is op een gegeven moment oud deeg bij het verse geraakt en begon het te blazen en te bubbelen. Nieuwsgierig geworden heeft men het toch gebakken en zie daar, het wonder:

Heerlijk luchtig (voor die tijd) en aromatisch brood; in niets te vergelijken met het voorgaande. Van daar uit is het de zegetocht begonnen over de wereld; eerst naar Griekenland en toen naar Italië. De Romeinen met hun hoog technisch vernuft werden

"De Amerikanen van de Oudheid genoemd" die hebben de kunst van het broodbakken verder ontwikkeld en verfijnd.

FEESTBROOD

Of een kramiek zoals onze zuiderburen het noemen, alleen maken wij het nog luxer. Met een zwaardere vulling van rozijnen en noten.

INGREDIENTEN

500 gr.	Fijne patentbloem
50 gr.	Vergegist
10 gr.	Basterdsuiker
10 gr.	Zout
50 gr.	Verge citroenrasp*
100 gr.	Boter of margarine
1	Ei
250 ml.	Melk
400 gr.	Rozijnen*
100 gr	Gemengde noten, cranberry's, gehakte gember, snufje kaneel en rum

WERKWIJZE

Gebruik koele melk zodat de deegtemperatuur niet te hoog wordt. 24° is optimaal. Van de patentbloem een kring maken en alle grondstoffen, behalve de boter, in het midden. Dan de gist oplossen in het water en met de vingers voorzichtig de bloem er bij en als het deeg in de „kruim“ is, boter doorwerken en verder gaan met kneden tot een soepel en glad deeg is verkregen.

Gebruik voldoende vocht want met deze hoeveelheid vulling wordt het deeg erg stug en vast en kan het niet mooi uitwerken in de oven.

Deeg klaar....de vulling er a.h.w. doorhakken, niet meer kneden.

Laten rijzen onder plastic gedurende 40 minuten en dan voorzichtig verdelen in 2 stukken doorslaan en opmaken, dit is in model brengen.

Nu begint de z.g. narijs van plusminus 45 minuten en wordt de kramiek in een voorverwarmde oven van 200 °C. in 25 minuten tijd gaar gebakken.

Zorg voor een rustige bakaard. Door de melk, vele suikers en rozijnen bakt de buitenkant gauw te hard en dit geeft een bittere smaak.

* Citroenrasp is geraspte citroenschil, geconserveerd met suiker.

* De rozijnen, liefst daags van tevoren, wassen in handwarm water; 5 minuten laten staan en in een vergiet omschudden. Dit laat je verder staan zodat de rozijnen winddroog worden. Van binnen zacht en mals, van buiten een droog taai schilletje. De gemengde noten en cranberry's toevoegen nadat de rozijnen zijn gewassen. Kunnen ze ook weken in de vergiet. Trekt het geen vocht uit het deeg.

ITALIAANSE KRUIDENBROODJES

Tot de meest bekende Italiaanse kruiden behoort de oregano. Het is bij uitstek geschikte specerij voor het op smaak brengen van pizza's, minestrone soep e.d. Hier volgt het recept van deze hartige broodjes.

INGREDIENTEN DEEG

500 gr.	Patentbloem
40 gr.	Verge gist
10 gr.	Zout
10 gr.	Basterdsuiker
80 gr.	Margarine
250 ml.	Melk

1/2
250 gr
7 gr gist zachte
5 gr
5 gr
40 gr
125 ml

WERKWIJZE

Maak een niet te slap deeg zodat de broodjes goed in model blijven. Een keer flink laten rijzen en dan uitrollen tot een vierkante plak. Bestrijken met kaascreme en stevig oprollen, snijden en met ruime afstand op de bakplaat zetten, verse schijf tomaat opleggen of een weinig pizzasaus. Goed vol laten rijzen en afbakken in een pittige oven van 230°C gedurende 10 minuten. De baktijd moet snel en pittig, het broodje moet een dunne zachte korst hebben zodat het niet vlug uitdroogt. Nu het recept van de kaascreme:

INGREDIENTEN VULLING

150 gr.	Boter
200 gr.	Geraspte kaas (oude*)
1	Ei
50 gr.	Patentbloem

1/2
75 gr
100 gr
1/2
25 gr

peper, zout, worcestersaus, oregano, Provençaalse kruiden verse uienringen en peperoni of cayennepeper.
3 tijm, 8 laurier, 2 roz, 2 bas, 1 dragon

Boter en ei zalgig roeren. Op smaak brengen met kruiden, ui en kaas en het laatst de bloem toevoegen.

* Men kan ook een gedeelte Parmezaanse kaas gebruiken of andere pittige soorten.

BEWAREN

Deze broodjes vers in de papieren zakken invriezen zodat er geen condens wordt gevormd. Alle brood in papier invriezen, het is belangrijk dat brood zo vlug mogelijk van + 10 gr. naar - 10 gr. gaat, anders droogt het te vlug uit. Als ze bevroren zijn, vlug inpakken in plastic zakken en zo bewaren om uitdrogen te voorkomen. Kruidenbroodjes direct uit de vriezer in een voorverwarmde oven van 200 gr.C. Paar ijsklontjes erbij zodat je snel stoom krijgt. Ontdooien ze vlug en zijn meteen opgewarmd. ongeveer 7 minuten.

**Beter een brood in de zak
dan een pluim op de hoed**

KRUIMELVLAAI

Deze vlaai is betrekkelijk eenvoudig te maken en door de combinatie van zachte roomvulling en krokante boterkruimels een delicatesse.

INGREDIENTEN

200 gr.	Patentbloem
12 gr.	Vergegist
4 gr.	Zout
30 gr.	Basterdsuiker
100 gr.	Boter of margarine
50 gr.	Melk

WERKWIJZE

Maak van de ingrediënten een deeg maar kneed het niet te lang, het deeg moet "kort" zijn, dus niet taai en elastisch als bij gewoon brooddeeg.
Het deegje is ook gemakkelijk uit te rollen.
Laat het deeg nu 20 minuten rijzen onder plastic, rustig uitrollen, overal even dik. De vlaaipan insmeren met slaolie en fonceren.
Van Custardpoeder een lekkere stevige pudding koken. Zorg dat je bakvaste puddingpoeder neemt, geen saroma of iets dergelijks.

INGREDIENTEN KRUIMELS

60 gr.	Basterdsuiker
90 gr.	Boter
150 gr.	Patentbloem
Snufje	Zout
15 gr.	Vergecitroenrasp

WERKWIJZE

Alle grondstoffen, behalve de bloem en bakpoeder, onder elkaar mengen tot een smeuïg geheel.

Bloem toevoegen en langzaam en voorzichtig met beide handen kruimelen tot de bloem niet meer is te zien.

LET OP: Het moeten kruimels blijven geen brokken!

De bodem van de vlaaipan bestrijken met een dikke laag pudding en daarover heen de kruimels strooien en gelijkmatig verdelen.

Afbakken in een voorverwarmde oven van 230 graden C. Gedurende 20 minuten, afhankelijk van de dikte van de vlaai.

Daar zijn de daken met vlaaien bedekt
(heerst overvloed)

PEPERNOTEN

INGREDIENTEN (DEEL 1)

375 gr. Oersuiker rietsuiker
275 gr. Honing
150 ml. Water
150 gr. Boter/margarine

INGREDIENTEN (DEEL 2)

1 kg. Speltbloem
20 gr. Bakpoeder
40 gr. Gemalen anijs of taai – taaikruiden

WERKWIJZE

Vermeng deel 1 met elkaar.
Zeef de bloem en de bakpoeder en voeg dat bij deel 1.
Op het laatst de kruiden toevoegen.
Pillen rollen ter dikte van je pink en snijden.
Op bakplaat met papier en bakken op 220°C
Baktijd ongeveer 9 minuten.

**Groen hout, heet brood en nieuwe wijn,
kan voor het huis niet dienstig zijn
(Alles op stond en tijd regelen)**

QUICHE LORRAINE

Dit is een hartige taart met of zonder vlees en kan gemaakt worden met verschillende soorten groenten.

INGREDIENTEN (DEEG)

200 gr.	Patentbloem
15 gr.	Verse gist
5 gr.	Basterdsuiker
1	Ei
60 gr.	Margarine
50 ml	Melk

WERKWIJZE (DEEG)

Eerst een zetsel maken en flink los laten komen, afdekken met plastic.
Een zetsel wordt gemaakt van 1/3 bloem en gist en dat tot een pannekoekenbeslag roeren.
Hierdoor krijgt het deeg een fijnere rijs en een zeer korte afbijt.

Na een rijs van 20 minuten de overige grondstoffen toevoegen en kort kneden, door de hoeveelheid boter is het deeg al vlug soepel.
Laten rijzen en uitrollen, zo dun mogelijk, deeg hoeft, als het ware, alleen de vulling bij elkaar te houden.

INGREDIENTEN (VULLING)

3	Eieren
150 gr.	Slagroom
1 el.	Maïzena
	Worcestersaus, peper, snufje, zout, Italiaanse kruiden, oregano, of wat u maar lekker vindt.

WERKWIJZE (VULLING)

Grof gehakte prei, geraspte selderij, taugé, geraspte wortel, champignons, venkel, gefruite ui.
Stukjes gekookte ham en gerookt ontbijtspek.
Je kunt met een quiche eindeloos variëren bijvoorbeeld; kip met kerrie,
of vegetarische quiche.
Deze vulling losjes in de gefonceerde vlaaipan strooien.
Appareil aanmaken, eieren en slagroom met maïzena onder elkaar roeren, kruiden e.d. erbij
doen en enige tijd laten staan zodat de kruiden goed inwerken.
Geraspte kaas erover strooien. Dit kan oude en/of Parmezaanse kaas zijn en dan de
appareil erover gieten. Wat geknipte bieslook erover en na enige rijs afbakken in een pittige
oven van 215° C. Baktijd gedurende 20 á 25 minuten, afhankelijk van de dikte van de taart.

HET RIJSPROCES

Hoe komt het dat deeg rijst?
Omdat er gist in het deeg zit.
Maar, wat is gist en wat doet het dan eigenlijk?

Gistcellen zijn microscopisch kleine zwammen. Het wordt niet gemaakt, maar is alom tegenwoordig in de atmosfeer, in duizenden variëteiten en soorten. Het waas over de druiven, als voorbeeld, zijn ook gist bacteriën.

De gist die we in de bakkerij gebruiken is een z.g. "reincultuur".

Speciaal geselecteerde gisten, gekweekt om die eigenschappen te krijgen, die voor de bakker van belang zijn, dat is vooral koolzuurgasontwikkeling dat zorgt voor een luchtig, geurig en smakelijk brood.

Bij het kweken van een dergelijke reincultuur, in de gist-en spiritusfabriek, wordt ervoor gezorgd dat de omstandigheden waaronder de gistcellen zich vermeerderen zo gunstig mogelijk zijn. Daarvoor is nodig:

- Geschikte temperatuur.
- Voldoende voedsel (vooral glucose of druivensuiker)
- Veel water.
- Voldoende zuurstof en stikstof.

Als dit allemaal optimaal is, vermeerderen de gistcellen zich en elke 20 minuten krijgt men een tweedeling. Op dezelfde wijze als in de aanvang der tijden, alleen veel vlugger.

In het deeg voor de broodbereiding komt die gistvermeerdering niet voor omdat er te weinig zuurstof en water aanwezig is (massief)

Belangrijk is de temperatuur van het deeg, 26° C. voldoende water en voedsel, dat in opgeloste vorm aanwezig is in het deeg.

De gist voedt zich met de suikers die zich, in opgeloste vorm, in het volkorenmeel of de wittebloem bevinden, waarbij als voornaamste stofwisselingsproducten ontstaan:

Koolzuurgas, alcohol en melkzuur.

Dit koolzuurgas probeert een uitweg door de elastische celwand van het deeg te zoeken. (door voldoende water en goed kneden ontstane glutenskelet) daardoor krijgt het deeg zijn grote volume.

De stofwisselingsproducten zijn belangrijk voor de smaak, kauweigenschappen en verterbaarheid van het brood. Hoe langer en fijner de rijs, des te smakelijker. Daarom is de deegtemperatuur belangrijk (koud water recht uit de kraan) dat het niet te vlug rijst. De suikers worden dan te vlug verbruikt en het deeg rijst niet meer. Als het midden in de zomer is wellicht het meel/bloem uit de vriezer halen. Of ijswater gebruiken.

We noemen het niet voor niks;
Gerezen brood, geprezen brood

SPECULAAS

Dit is een heel fijn recept voor speculaasjes.

We gebruiken z.g. Zeeuwsebloem. Dit is wittebloem van Nederlandse bodem, deze bloem heeft niet zo'n krachtige gluten, krijgt daardoor een drijvende bakaard wat nodig is voor de meeste koekjes.

Ook Bruine basterdsuiker verwerken deze is veel aromatischer dan gewone witte basterdsuiker.

INGREDIENTEN

250 gr.	Bruine basterdsuiker
250 gr.	Boter
500 gr.	Zeeuwsebloem of zwakke andere bloem
snuifje	Zout
40 gr.	Speculaaskruiden
1	Ei
5 gr.	Bakpoeder

WERKWIJZE

Basterd, boter, zout en ei door elkaar mengen.

Kruiden en bakpoeder door de bloem mengen en alles onder elkaar werken tot het een samenhangend geheel is.

Deeg wegleggen op een koele plaats en een nacht laten rusten.

Bijtijds uit de koeling halen en op temperatuur laten komen. Dan onder elkaar werken zodat het deeg wat taaier wordt en verwerken tot koekjes.

Zorg dat je het deeg niet te lang bewerkt het wordt te warm en daardoor slap en breekt heel vlug.

Afbakken in een voorverwarmde oven van 170°C met een heteluchtoven terugzetten naar 140°C en gedurende 18 tot 20 minuten lekker bros bakken. Tijd is afhankelijk van uitroldikte van de koekjes.

Misschien is het, als het deeg te stevig en onverwerkbaar is, nodig om nog wat melk of karnemelk te gebruiken.

Karnemelk verdient de voorkeur, komt de ovenwerking van het koekje ten goede.

ZANDSPRITSJES

INGREDIËNTEN

140 gr.	Poedersuiker
360 gr.	Boter
425 gr.	Inlandse patentbloem
1	Ei
20 gr.	Verge citroenrasp
Snufje	Zout

WERKWIJZE

Dit koekje behoort tot het type, wrijfdegen, omdat de boter met de suiker, zout, citroenrasp en het ei en daarna de bloem, tot een zalvige massa wordt gewreven.

Dit kan ook met de machine, gebruik de platte menger en roer in de langzame stand de boter en suiker glad.

Het is van belang dat je het deeg glad wrijft zodat het spuitbaar is. Niet luchtig want dan wordt het koekje te bros en breekt heel vlug.

De patentbloem in minimaal 3 gedeeltes toevoegen en goed blijven wrijven.

Spuiten met een spuitzak en een grove kartelspuit op licht gesmeerde bakplaat of bakvast papier.

Afbakken op 160 graden C. gedurende 20 minuten.

Met een hete lucht oven thermostaat terugdraaien naar 135 °C. terugzetten en lekker bros bakken en goudgeel laten kleuren.

De gist voedt zich met de suikers die zich, in opgeloste vorm, in het volkorenmeel of de wittebloem bevinden, waarbij als voornaamste stofwisselingsproducten ontstaan:

Koolzuurgas, alcohol en melkzuur.

Dit koolzuurgas probeert een uitweg door de elastische celwand van het deeg te zoeken. (door voldoende water en goed kneden ontstane glutenskelet) daardoor krijgt het deeg zijn grote volume.

De stofwisselingsproducten zijn belangrijk voor de smaak, kauweigenschappen en verterbaarheid van het brood. Hoe langer en fijner de rijs, des te smakelijker.

Lieverkoekjes worden niet altijd gebakken

TIPS VOOR HET AFBAKKEN

Zoals eerder vermeld, heeft een hoge begintemperatuur vele voordelen.

- Door de hitte wordt snel waterdamp gevormd en de deegstukken trekken mooi op in de oven.
- De enzymatische activiteit wordt snel stilgelegd. (koolzuurgasontwikkeling en afbraak van suikers)
- Vorming van een maximum aan smaakstoffen in de korst.

STOMEN

Heeft als voordeel dat een dampfilm zich afzet op de koude deegstukken. Hierdoor ontstaat een vrij elastische deeghuid die zorgt voor een geleidelijke en regelmatige ovenrijs in de beginfase van het bakken.

Tegelijkertijd ontstaat een glanzende, mooi gekleurde, dunne en krokante korst.

ZONDER STOOM

Krijgt men een wildere ovenwerking en wordt de korst wat dikker en krijgt een doffe kleur. Bij het afbakken worden de aromastoffen van de korst gevormd. Na het afbakken krimpt de kruim door afkoeling; er ontstaat a.h.w. onderdruk en het aroma van de korst dringt nog meer naar binnen en het brood krijgt zo zijn lekkere smaak en geur. Daarom is het van belang om in een pittige oven het brood te bakken, voor de smaak, aroma en kauweigenschappen.

STOMEN IN DE OVEN THUIS

Zorg dat de oven op een hoge temperatuur is. Leg het gerezen brood in de oven en gooi meteen enkele ijsblokjes in de oven, door de hitte krijg je 'n schrikreactie en wordt er stoom gevormd.

GAAR

Als het zetmeel is verstijfseld, het eiwit gestold en het vrije water is verdampd, dan is het brood pas gaar. Het moet als je er met de nagels op tikt hol klinken en de korst moet op dat moment als het uit de oven komt hard zijn.

Bij stokbrood, harde broodjes, croissants, Duitse en andere vloerbroden, zuurdesem en tal van andere broodsoorten wordt altijd stoom toegevoegd om een mooiere ovenwerking te verkrijgen.

**Zorg dat het brood naar de oven smaakt, en niet naar de moelde
(deegtrog)**

VOLKORENBROOD

INGREDIENTEN

500 gr.	Volkorenmeel
12 gr.	Verse gist
10 gr.	Zout
10 gr.	Basterdsuiker
250/300 ml.	Water

WERKWIJZE

Maak een kring van het meel

Leg de gist in de kring.

Voeg al het water toe.

Los de gist op in het water.

Maak van je vingers een soort hark.

Meng het meel van de binnenkant er (voorzichtig) bij.

Nu het zout en de suiker er ook bij doen.

Strek met je handpalm het deeg uit.(= kneden)

Strekken (kneden) van het deeg duurt 15 minuten.

Voeg nog wat water toe 20 milliliters.(niet teveel)

Sla het deeg nog 4 minuten op de werkbank, dan klaar.

Leg het deeg onder plastic (= rijzen 40 minuten)

Platdrukken van het gerezen deeg niet meer kneden!

Dan gaat de lucht eruit en bij elkaar vouwen.

Weer onder plastic leggen en laten rijzen, 15 minuten.

Maak een mooie bol van het deeg (stand erin brengen)

Bestrijken met water of ei en zaadjes erop doen.

Laten rijzen onder plastic 45 minuten.

Verwarm de oven op 220° C.

Zet het gerezen brood voorzichtig in de hete oven.

Deur dicht en de thermostaat op 200° C. terug zetten, bakken 30 tot 35 minuten.

Het brood is gaar als het hol klinkt, wanneer je er

met de nagels op tikt

**Brood is de wandelstok van het leven
(Engeland)**

ruwe gist = 7 gr → 21^o gistvers (x3)

WORSTENBROODJES

Een typisch streekproduct dat bij de Brabantse koffietafel niet mag ontbreken. Oorspronkelijk werd er reuzel in het deeg gebruikt, maar margarine voldoet ook heel goed.

INGREDIËNTEN	35 X	10 X	pakje gist
1 kg.	Patentbloem	280	350 gr
30 gr.	Vergegist	18 gr	18 gr
20 gr.	Zout	5.5 gr	5.5 gr
90 gr.	Margarine	25 gr	3 gr
10 gr.	Basterdsuiker	140 ml	140 ml
500 ml.	Melk	500 gr	500 gr
1.8 kg	varkensgehakt		

WERKWIJZE

Van de grondstoffen op de gebruikelijke wijze een goed glad en soepel deeg kneden.

Mag wat steviger zijn dan gewoonlijk, is dan beter te verwerken.

Omdat de bewerkingstijd langer is dan bij gewoon brood, moet je voor

'n lagere deegtemperatuur van ca. 24 °C zorgen.

Als het deeg warmer is dan 24° dan gaat de koolzuurgasontwikkeling te snel en verbruikt daardoor te veel suikers.

Het product krijgt een grove structuur en de korst een doodse kleuring na het bakken.

Het wordt erg vlug oudbakken en niet meer smakelijk te eten.

Deeg wegleggen op een warme plaats (achter het venster in de zon, niet rechtstreeks op de verwarming) en afdekken met plastic.

Na 20 minuten verdelen in ca. 35 stukjes en met de hand bolletjes maken.

Stand er in brengen, dat is de bedoeling van het opbollen.

Weer toedekken met plastic en even later bolletjes uitrollen en het gehakt er in vouwen zoals bekend.

Vulling 50 gram extra gekruide gehakt per broodje. Neem varkensgehakt.

Rundsvet is harder en bakt daardoor droger en minder mals.

De naad goed dichtknijpen anders bakt het daar open, en zorg vooral dat de naad goed onder ligt op de bakplaat. Strijken met losgeklopt heel ei.

Na een rijst van 30 á 40 minuten afbakken in een pittige oven van 230gr.C. gedurende 12 minuten.

Deze tijd is nodig om het gehakt goed gaar te krijgen. Bij te felle kleuring de temperatuur van de oven naar beneden bijstellen. (Uitproberen om de oven en de bakaard te leren kennen)

800 gr gehakt
1.5 tl zout
1 tl peper
1 tl nootmuskaat
1 el mosterd
2 ei
1 el paneer
(optioneel melk)
D'n Bakker die nept (knijpt) en de mulder die schept

PAASHAASJES

INGREDIËNTEN

500 gr.	Patentbloem
210 gr.	Volle melk
60 gr.	Boter
50 gr.	honing of basterdsuiker
1	Ei
25 gr.	Verge gist
25 gr.	Citroenrasp

WERKWIJZE

Op de gebruikelijke wijze een goed, wat steviger, gekneed deeg bereiden.
20 minuten onder plastic laten rijzen. Afwegen in stukken van 190 gram voor het lijf en stukken van 70 gram voor de hazekop.

Deegstukken voor het lijf tot pillen rollen van 80 cm. In het midden wat buikvormig en aan het eind kogelvormig.

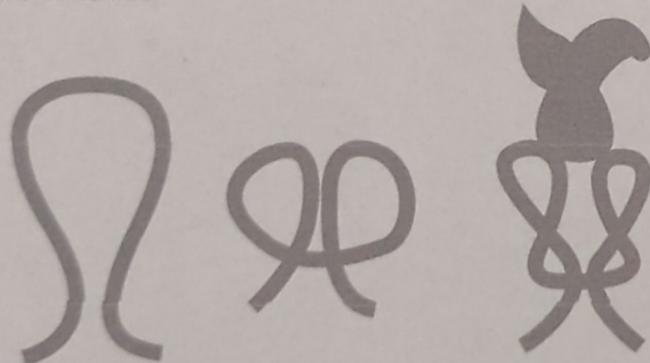
Maak van de hazekop een gladde kegelvorm de oren inknippen en vormen. Zie foto's.
Versieren met een vers ei voorzichtig in het deeg drukken.

Na drie kwart rijs bestrijken met ei en versieren met gemalen amandelen en rozijnen voor de ogen en mond.

Nog even laten rijzen en dan afbakken op 190 C gedurende 25 minuten.

Zalig Paasfeest toegewenst.

VOUWWIJZE



**Het beste brood voor het venster hebben
(Zich van de goede kant laten zien)**

ZES DUIZEND JAREN BROOD

De koopman arbeidt lang en laat - om brood.
De bedelaar gaat van deur tot deur - om brood.
Om brood op zee des schippers zilt gezwoeg,
De wereld rond - ware er brood voor ons genoeg.

Het wild stort argeloos in 't net
Verlokt door brood. De honger heeft geen wet.
Om brood wordt land en leger afgeslacht.
Om brood delft diep de kompel in de schacht.

Waar mensen zoeken, zoeken zij naar brood.
Waar brood ontbreekt regeert de vijand nood,
Waar brood vertoeft heerst harmonie als loon.
Waar men 't ontbeert, strijdt Vader met de zoon.

Vrouw, kind en tempel, geluk en kalme dood:
Het beste aller dingen is het brood.

(uit het Indisch)