

Recepten

*Carta*

*Ruud 's Kookboek*

***68 broodrecepten***  
***(Carta2015-Charlotte)***

## **Inhoudsopgave.**

1. Aardappelbrood
2. Abdij Roggebrood
3. Allisonbrood
4. Amandel-roombol
5. Appel-pudding brood
6. Beiers Volkorenbrood
7. Belegd notenbrood
8. Bietenbrood
9. Boerenwit
10. Brabants Roggebrood
11. Brabants Worstenbroodjes
12. Brea - Fries roggebrood
13. Brood met anijszaad
14. Brood met chocoladedruppels
15. Brood met hele tarwekorrels
16. Bruin en Volkorenbrood
17. Bruin melassebrood
18. Bruinbrood voor de broodbakmachine
19. Castiliaans rond brood
20. Challe
21. Champignonbroodjes
22. Ciabatta
23. CRANBERRYBROOD
24. Culinarie witbroodjes
25. Drents roggebol
26. Dresdner Weihnachtsstollen
27. Duits donker
28. Focaccia
29. Frans Boerenbrood
30. Fries Suikerbrood
31. Fries suikerbrood
32. Grieks nieuwjaarsbrood
33. Iers Boerenbrood
34. JOUSTER POF
35. Kaiser Broodjes
36. Kerststol
37. Kikkererwten
38. KRÜDERICH SWIET-BREA - gekruid zoet roggebrood
39. Luchtig volkorebrood
40. Maisbrood
41. Meergranenbrood
42. Moutbrood met granen
43. Nederlands Boerenbrood
44. Nooten brood met geroosterde zadjes
45. Oerbrood
46. Oostenrijks/Zwitsers Boerenbrood
47. Pain à la Grecque
48. Pain de Campagne
49. Pain de Pisanne (Boerenbrood)
50. Pain Gris
51. Provencaals Pompoenbrood
52. Rozijnen, Krenten of Rozijnen/Krenten Brood
53. Sojabrood
54. Spelt Brood
55. Speltbrood
56. Stokbrood
57. Tarwe Roggebrood
58. Tarwe-roggebrood met karwijzaad
59. Toscaans Brood
60. Turks Brood
61. Vánočka (Tsjechisch kerstbrood)
62. Vazsonyi

- 63. Vlaams Boerenbrood**
- 64. Vlaams Suikerbrood**
- 65. Wit Brood**
- 66. Worstebroodjes**
- 67. Zeeuwse Knoop**
- 68. Zongedroogde tomatenbrood**

## Aardappelbrood

---

Menugang -  
Keuken -  
Bron

Soort -  
Type Brood/broodjes

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

450 gr bloem (SOUBRY)  
100 gr aardappelpuree-poeder  
310 ml water  
1 el suiker  
2 el boter  
1 1/2 tl zout  
10 gr gedroogde gist



### ***Bereiding***

## Abdij Roggebrood

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

500 g volkorenroggemeel  
60 g volkorentarwemeel  
2,5 dl warm water  
15 g zout (halve el)  
30 g verse gist of 10 g droge gist  
125 g suikerstroop

### ***Bereiding***

Meng het roggemeel, het tarwemeel en het zout door elkaar. Maak in het midden een kuiltje en kruimel er de gist in. Giet de stroop over de gist en roer met een houten lepel tot stroop en gist een geheel is geworden.. voeg het warme water toe en meng alles goed door elkaar. In eerste instantie met de houten lepel roeren, maar later kneden. Als alles goed gemengd is nog zo'n minuut of 5 goed kneden. Vorm van het deeg een brood en druk het stevig en gelijkmatig in een van tevoren ingevet bakblik (casinoblik).  
Bak het midden in een matig voorverwarmde oven van + 105° (stand 1) gedurende 4 uur.

## Allisonbrood

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1000 g volkorenmeel

20 g verse gist of 8 g droge gist

18 g zout

750 g water 35 graden C

### ***Bereiding***

Eerst kneed men het meel en de gist en 60% van het water, als het een kruimelig geheel is kan je het zout toevoegen. Je kneed nu het deeg ca. 8 minuten, hierna voeg je de rest van het water voorzichtig toevoegen. Het deeg is klaar als het een homogene massa is. De deegtemperatuur mag niet hoger zijn dan 32 graden C

Maak de schaal helemaal nat en laat hierin het deeg 40 minuten rijzen. Stort dan het deeg op een natte tafel, en verdeel het deeg in stukken van 460 g en probeer het voorzichtig te vormen, een bal is het makkelijkste. Doe 2 ballen in een groot bakblik of 1 in een kleine. Geef het een narijs totdat het deeg iets boven de rand komt, ca. halve centimeter.

Bak het brood af met een aanvangstemperatuur van 230 graden C (in een heteluchtoven) en laat daarna de temperatuur zakken naar 185 graden C. Probeer zo lang mogelijk te bakken (40-45 minuten) je krijgt dan een heerlijk smakend brood

## Amandel-roombol

---

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron		Sterren	

---

### **Ingrediënten**

1 pak Mix voor Meergranenbrood (bijv. Koopmans)  
200 ml handwarm water  
1 ei  
50 g boter  
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker  
150 g gewelde rozijnen  
50 g fijngehakte ongezouten notenmix (hazelnoten, amandelen, walnoten)  
½ zakje Dr. Oetker Mix voor Banketbakkersroom  
200 ml water  
Dr. Oetker Amandelspijs  
Dr. Oetker Amandelschaafsel

Oventemperatuur en baktijd:  
Elektrische oven: 210°C  
Heteluchtoven: 190°C  
Gasoven: stand 5  
Baktijd: ca. 40 minuten  
Extra nodig: springvorm Ø 24 cm

### **Bereiding**

Wel de rozijnen en laat ze goed uitlekken. Kneed van de broodmix, het water, de helft van het ei, de vanillesuiker en de boter een soepel deeg. Laat het deeg 15 minuten rijzen in de beslagkom, afgedekt met plasticfolie of een theedoek.

Hak de noten fijn. Dep de rozijnen droog en kneed ze met de notenmix door het deeg. Verdeel het deeg daarna in tweeën. Maak van elk stuk een mooie bol en laat deze 15 minuten rijzen onder een theedoek of plasticfolie.

Meng met een mixer met garden de Mix voor Banketbakkersroom met het water. Meng de banketbakkersroom in gedeelten door de amandelspijs tot een mengsel ontstaat dat u kunt uitstrijken.

Vet de springvorm in. Neem een deegbol en druk deze gelijkmatig uit in de springvorm.

Verdeel de amandel-roomvulling over het deeg (laat 1 cm van de rand vrij). Maak van de tweede bol een plak met een doorsnede van ongeveer 24 cm. Leg deze op de amandel-roomvulling. Bestrijk het deeg met de rest van het ei en bestrooi de bol met Amandelschaafsel. Laat het deeg 45 minuten rijzen.

Verwarm de oven. Bak de amandel-roombol op een rooster onder in de oven gaar en goudbruin. Bestrijk het brood na het bakken met boter en laat het brood afkoelen op een rooster.

## Appel-pudding brood

---

Menugang Brood

Soort Veganistisch

Snel Nee

Keuken Wereldkeuken

Type -

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### **Ingrediënten**

Voor 6 personen:

9 sneetjes oudbakken brood; boter; 2 appels; 2 eieren; 1/2 liter melk; nootmuskaat; kaneel; citroensap; suiker; 6 eetlepels rozijnen.



### **Bereiding**

Bereiding

Wel de rozijnen ca. 15 minuten in water. Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis. Snij de partjes in dunne schijfjes. Druppel wat citroensap over de appels en strooi er wat suiker en kaneel over. Klop de eieren los met de melk, 2 eetlepels suiker en een beetje nootmuskaat. Verwijder de korstjes en besmeer alle boterhammen dun met boter. Haal de boterhammen even door het ei-mengsel. Beboter een vierkante ovenschaal. Verdeel 3 sneetjes brood op de bodem. Beleg ze met een deel van de uitgelekte rozijnen en de schijfjes appel. Leg hierop weer een laag brood en beleg ook die met rozijnen en appel. Leg de rest van het brood erop. Leg ook hier wat schijfjes appel en rozijnen bovenop. Verdeel de rest van het ei-mengsel over het geheel. Plaats de schaal een half uur in de koelkast. Verwarm de oven voor op 170 graden. Dek de schaal af met aluminiumfolie en plaats de pudding in de oven. Haal na 30 minuten het folie weg en bak de pudding nog 30 minuten zonder de folie.

## Beiers Volkorenbrood

---

Menugang Brood  
Keuken Duits  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Brood/broodjes

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

water 300 ml (350 ml, 500 ml)  
volkorentarwemeel 300 g (400 g, 570 g)  
roggevolkorenmeel 100 g (125 g, 150 g)  
zout 1 tl (1 tl, 1 1/2 tl)  
komijnzaad 1 el (1 el, 2 el)  
aardappel puree van verse aardappels. 60 g (100 g, 150 g)  
gedroogd zuurdesem 1 el (1 el, 1 1/2 el)  
gedroogde gist 4 tl (4 tl, 5 tl)

### ***Bereiding***

Doe alle ingredienten in een kom en kneed er een soepel deeg van.  
Laat 40 minuten rijzen afgedekt met folie. Nogmaals goed doorkneden en wederom 40 minuten rijzen.  
Afbakken in een oven in 45 minuten op 200 graden.

## Belegd notenbrood

---

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron		Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Voor het deeg:

350 g tarwebloem

1 zakje Dr. Oetker Gist

1 tl suiker

½ tl kaneel

1 tl zout (ca. 4 g)

50 g ongezouten fijgehakte notenmix (walnoten, hazelnoten, amandelen)

150 ml handwarm water

1 ei (kamertemperatuur)

25 g boter (zacht)

1 losgeklopt ei

Voor het beleg:

½ zakje rucola

300 g roombrie

1 grote handpeer (bv. Conference)

vloeibare honing

50 g fijngehakte ongezouten notenmix

Extra nodig:

mixer met deeghaken.

springvorm 24 cm

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 220 °C

Heteluchtoven: 200 °C

Gasoven: stand 5

Baktijd: ca. 15 minuten

### ***Bereiding***

Hak de noten fijn. Meng tarwebloem, gist, suiker, kaneel, fijngehakte notenmix en zout in een kom. Meng het water met het ei en de boter en schenk het in een kuiltje bij de bloem. Kneed het deeg in ca. 4 minuten met een mixer met deeghaken tot een elastisch deeg. Vorm het deeg tot een mooie bol en laat het in de kom afgedekt met een theedoek 15 minuten rijzen.

Vet de springvorm in met boter of gebruik Dr. Oetker Bakspay. Leg de bol deeg in het midden van de springvorm, en verdeel het over de gehele bodem van de springvorm. Bestrijk het deeg licht met losgeklopt ei en bestrooi het met een beetje bloem.

Maak met een mes een verdeling op het deeg van acht gelijke punten (laat de punten in de springvorm zitten). Laat het deeg afgedekt met een theedoek 45 minuten rijzen op een warme plaats. Plaats een rooster onderin de oven en verwarm de oven voor.

## Belegd notenbrood

---

Bak het brood in ca. 15 minuten gaar en mooi goud bruin. Neem het uit de vorm en laat het uitdampen.

Snijd het afgekoelde brood in de acht punten en snijd de punten horizontaal door midden.

Verdeel wat rucola over de broodbodems. Snijd de roombrie in 8 dunne plakken en leg op elke broodpunt een plakje brie. Snijd de peer in 8-16 dunne parten, snijd kroontje en klokhuis weg. Leg op elke broodpunt 1-2 stukken peer. Bestrooi de broodjes met fijngehakte notenmix en druppel er naar smaak honing over. Dek de broodjes af met de kapjes.

## Bietenbrood

---

Menugang Brood

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type -

Slank Nee

Bron J.T. Ancona

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Voor 1 groot brood

water 280 ml

bloem 675 g

geraspte bieten 280 g

lente-uitjes, fijngehakt 4

boter 40 g

zout 2 tl

kristalsuiker 1.5 tl

gist 1.5 tl

### ***Bereiding***

Programma broodbakmachine: normaal, medium korst.

De lente-uitjes na de piep toevoegen. Haal het brood na het programma uit de bbm en laat op een rooster afkoelen. Zie hier: een prachtig rood brood!

## Boerenwit

---

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron		Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Voor 1 groot brood: circa 12 sneetjes

1 theelepel instantgids; 500 gram tarwebloem, plus extra om te bestuiven; 1 eetlepel fijne kristalsuiker; 2 eetlepels melkpoeder; 1½ theelepel zout; 25 gram boter; 3½ dl water.

Per sbee: 180 kcal; 3 gram vet; 34 gram vet

### ***Bereiding***

Dit is het simpelste brood van allemaal, dus een prima starter voor de beginneling achter de broodmachine. Verderlicht, met een luchtige structuur en een lekkere, traditioneel gebakken korst. Typisch zo'n brood voor elke dag.

Doe alle ingredienten in het bakblik van de broodmachine, houd de volgorde en werkwijze aan zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.

Zet het bakblik in de broodmachine en stel het apparaat in op het basisprogramma met de orst naar keuze . Druk op start

Bestrijk net voor het bakken de bovenkant van het deeg met water en bestrooi er bloem over. Je kunt de bovenkant van het brood desgewenstnóg met een scherp mes insnijden, pas hierbij wel op dat de rand van het bakblik niet beschadigt.

Neem het brood na het bakproces uit de machine en laat het op een taartrooster afkoelen.

## Brabants Roggebrood

---

Menugang Brood

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken Nederlands

Type Brood/broodjes

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

400 g roggemeel

320 ml lauw water

200 g (tarwe) volkorenmeel

10 g droge gist of 30 g verse

8 g zout

10 g suiker

25 g boter

1 el azijn

(ipv suiker, zout, boter en azijn kan ook 37 g zuurdesem toegevoegd worden)

### ***Bereiding***

Meng het volkorenmeel, gist en het zout door het roggemeel. Voeg het water toe in een kuiltje. Kneden tot een samenhangend deeg. Voeg het azijn en de andere ingredienten toe. Kneden. Het is deeg is eerst erg los. Het is daarom gemakkelijk een deegkrabber bij de hand te hebben.

Deel het deeg in 2 gelijke delen.

Vorm de deegstukken in de vorm van je bakvormen. Je hoeft het niet op te bollen zoals normaal deeg, gewoon in vorm drukken.

Doe de roggebroden in de vormen, duw ze aan.

Dek ook de bovenkant af met bakpapier en sluit het deeg hiermee goed af.

Bak de broden in een voorverwarmde oven van ongeveer 90 graden gedurende 6 uur. Zet een ovenschaal met water onder in de oven voor extra vocht.

## Brabants Worstenbroodjes

---

Menugang Brood	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron		Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

borrelhapje 16 personen 170 kcal voedingswaarden

15 min. bereiden 45 min. wachten 25 min. oventijd

Ingrediënten

450 g mix voor witbrood (pak)

400 g half-om-halfgehakt

2 eieren

2 el paneermeel

½ tl nootmuskaat

1 mespunt gemalen kruidnagel

1 el grove mosterd

2 el bloem

### ***Bereiding***

Bereid het brooddeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking. Dek af met vershoudfolie en laat 30 min. rijzen op een warme, tochtvrije plek. Meng het gehakt met de helft van de eieren, het paneermeel, de nootmuskaat, kruidnagel, mosterd en peper en zout. Voeg als het gehakt te vochtig is nog wat paneermeel toe. Maak worstjes van ongeveer 12 cm lang.

Kneed het brooddeeg goed en verdeel het in porties. Rol uit op een met bloem bestoven werkblad tot rechthoeken van 10 x 12 cm. Rol in iedere rechthoek in de lengte een worstje en druk het deeg stevig dicht. Laat de broodjes 15 min. met de naad naar beneden onder een schone theedoek rijzen. Verwarm ondertussen de oven voor op 200 °C.

Klop de rest van de eieren los. Leg de worstenbroodjes met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk met ei. Bak de broodjes in de oven in ca. 25 min. gaar en lichtbruin. Serveer lauwwarm.

Bewaartip:

Je kunt de worstenbroodjes 1 dag van tevoren bereiden. Bewaar afgedekt in de koelkast. Verwarm op de dag zelf ca. 15 min. in de oven op 160 °C.

Bewaartip:

Invriezen: laat helemaal afkoelen en zet afgedekt in de vriezer. Laat vóór het opwarmen volledig ontdooien in de koelkast. Ook koud zijn de worstenbroodjes lekker.

## Brea - Fries roggebrood

---

Menugang -  
Keuken -  
Bron

Soort -  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

Ingrediënten

- 500 gram roggemeel- 10 gram zout- 1 flinke eetlepel stroop- 2 deciliter heet water



### **Bereiding**

BereidingMeng het roggemeel in een kom met het zout. Voeg de stroop en het water toe en meng en kneed het geheel tot een stevig deeg. Voeg - indien nodig - tijdens het kneden nog 1 of 2 eetlepels heet water toe. Vorm van het deeg eerst een bal en plat die rondom af tot een soort rechthoek. Doe het deeg in een beboterde vorm (bijv. een kleine cakevorm of een passend koekblik). Dek de vorm af met dubbelgevouwen aluminiumfolie (de kant die tegen het deeg aan komt moet eerst worden beboterd). Bak het broodje ca. 3 uur in de op 125 graden Celcius verwarmde oven. Of doe het deeg in een vorm voorzien van een goed sluitend deksel en stoom het brood ca. 3 uur boven kokend water.

Brea is niet uitsluitend een typisch Fries product. Dit soort roggebrood werd in alle noordelijke provincies gemaakt.

Het roggebrood werd in veel combinaties gegeten. Met alleen boter erop was het een bûterbrogge, met kaas een tsiisbrogge, met stroop een sjerpbrogge, met aardappel een ierdappelbrogge.

Inwoners van Oudega worden "bakbroggen" genoemd omdat zij hun roggebrood aten met beschuit (bak).

In sommige gevallen werden roggekorrels gebruikt voor andere doeleinden dan eten. Door de korrels te vermalen tot meel en te mengen met onder meer water werd er bijvoorbeeld behang mee geplakt.

## Brood met anijszaad

---

Menugang Brood  
Keuken -  
Bron Carta

Soort -  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

475 gr. bloem wit  
70 ml. water  
70 ml. melk  
70 gr. boter  
3 eieren  
5 gr. kaneel  
1 tl. anijszaadjes uit de vijzel  
70 gr. bruine rietsuiker  
Geraspte schil van een halve sinaasappel  
5 gr. zout  
7 gr. gedroogde gist



### ***Bereiding***

Probeer eens met sate

## Brood met chocoladedruppels

---

Menugang Brood

Soort Zoet

Snel Nee

Keuken -

Type Brood/broodjes

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

- Soezie mix voor wit brood 500 gram
- 1 ei
- 300 ml water
- 2 el zonnebloemolie
- 160 gram chocolade druppels

### ***Bereiding***

BroodBakMachine Grondstoffen in het bakblik doen en machine instellen op: -'l' voor groot brood -'d' voor donkere korst -basic -start Opmerkingen Als het brood klaar is, uit de machine nemen en uit het bakblik op rooster plaatsen Ongeveer een uur uit laten dampen (dan wordt de korst harder)

## Brood met hele tarwekorrels

---

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron		Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Voor 1 groot brood: circa 12 sneetjes

75 gram tarwekorrels; 1 theelepel instantgist; 300 gram tarwebloem of tarwemeel; 200 gram volkorenmeel; 1 theelepel zout; 1 eetlepel fijne kristalsuiker; 25 gram boter; 3½ dl water; tarwevlokken om te bestrooien

Per snee: 180 kcal; 3 gram vet; 36 gram koolhydraten

### ***Bereiding***

Hele tarwekorrels geven het brood extra textuur en smaak. Voor deze korrels is alleen het buitenste vliesjes verwijderd, daarom moeten ze eerst worden voorgekookt alvorens ze in het brooddeeg worden verwerkt. Een mengsel van het tarwebloem en volkorenmeel geeft altijd een mooi resultaat.

Kook de tarwekorrel 20 minuten in rijkelijk water. Laas ze in een vergiet uitlekken.

Doe de overige ingrediënten in het bakblik van de broodmachine, houd de volgorde en werkwijze aan zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Voeg de tarwekorrels toe tegelijk met het water.

Zet het bakblik in de broodmachine en stel het apparaat in op basisprogramma met korst naar keuze . Druk op start.

Bestrijk het deeg voor het bakken met water en bestrooi het met tarwevlokken.

Neem het brood na het bakproces uit de machine en laat het op een taartroostger afkoelen.

## Bruin en Volkorenbrood

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

300 g volkorenmeel + 200 g tarwebloem/ 500 g volkorenmix

10 g zout

1 zakje gedroogde gist of 20 g verse gist

250-300 ml lauw water

vershoudfolie

### ***Bereiding***

Meng de bloem eerst met het zout en dan de gist. Maak een kuiltje en giet er dan een gedeelte van het water in. Meng het deeg tot het elastisch aanvoelt. Voeg eventueel de rest van het water toe om dit te bereiken.

Kneed het deeg nu met de hand goed door door het telkens dubbel te vouwen. Doe het deeg terug in de kom en dek het af met folie (of een vochtige theedoek) en laat het op een warme plaats 1 uur rijzen.

Kneed het deeg nogmaals door en vorm een rol van het deeg als men een busbrood wil maken en anders een ronde of ovalen vorm op een bakplaat. Dek weer af en laat nogmaals 30-35 minuten rijzen.

Zet in een op 220 graden warme oven gedurende 25 minuten tot het brood goudbruin en hol klinkt als men er tegen tikt.

## Bruin melassebrood

---

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron		Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Voor 1 groot brood: circa 12 sneetjes

1 theelepel instantgist; 200 gram tarwebloem; 250 gram tarwemeel; 50 gram boekweitmeel; 2 theelepels gemalen piment; 1½ theelepel zout; 3 eetlepels melasse (natuurvoedingswinkel) 25 gram boter; 3½ dl water.

Per snee: 170 kcal; 2 gram vet; 33 gram koolhydraten

### ***Bereiding***

Een heerlijk smeug, donker en zoet brood dat op een koude winterdag perfect past bij een dampend eenpansgerecht of verwarmende bonenschotel. Het brood bij uitstek om de restjes mee uit de pan te veggen. Het piment zorgt voor een karakteristieke smaak; wie dit wat te uitgesproken van smaak vindt, kan deze specerijen weglaten.

Doe alle ingredienten in het bakblik van de broodmachine, houd de volgorde en werkwijze aan zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Zet het bakblik in de broodmachine en stel het apparaat in op basisprogramma met een korst naar keuze. Druk op start.

Neem het na het bakproces uit de machine en laat hete op een taartrooster afkoelen.

## Bruinbrood voor de broodbakmachine

---

Menugang	Brood	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

300 ml water

1 eetlepel boter

250 grm witte bloem

250 gram volkorenmeel

12 gram opgeloste verse gist of 6 gram droge gist

1 eetlepel suiker

1 theelepel zout

### ***Bereiding***

Doe de ingrediënten in de broodbakmachine volgens de gebruiksaanwijzing van de machine.

Meestal is in de bolgorde: gist, suiker, meel, water, boter en zout.

Voorkom contact van zout en gist.

Kies het programma voor volkorenbrood of het normale programma.

Deze hoeveelheid geeft een brood van 700 gram.

Kijk van tevoren of dit overeenkomt met de inhoud van de machine, anders kan het deeg over de rand rijzen en kan er brand ontstaan

## Castiliaans rond brood

---

Menugang Brood  
Keuken Spaans  
Bron

Soort -  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

500 g bloem  
2 zakjes instant gist (a 7 g)  
1 eetlepel suiker  
2 theelepels zout  
1 1/2 eetlepel olijfolie



### ***Bereiding***

#### Materialen

schone theedoek zonder wasmiddelenluchtjes

#### Voedingswaarden (per stuk)

Energie:2200 kcalEiwit:59 gVet:21 gKoolhydraten:408 g

#### Vorbereiden

Boven grote kom bloem zeven. Gist, suiker en zout erdoor mengen. In midden van bloem kuiltje maken en hierin 2 dl lauw water schenken. Geheel in ca. 10 minuten tot mooi glad deeg kneden. Bal van deeg vormen en kom afdekken met vochtige theedoek. Deeg op warme plek ca. 1 1/2 uur laten rijzen, tot het volume is verdubbeld.

#### Bereiden

Oven voorverwarmen op 225 °C of gasovenstand 5. Deeg nog even doorkneden en platte bal van ca. 25 cm doorsnee vormen. Bakplaat invetten met 1 eetlepel olie en deegbal erop leggen. Met scherp mes ruitvormig patroon in bovenzijde van deegbal snijden. Deeg dun bestrijken met rest van olie en in oven in ca. 25 minuten gaar en goudbruin bakken. Brood is gaar wanneer het hol klinkt als op de bodem wordt getikt.

## Challe

---

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron		Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Voor 1 middelgroot brood: Circa 10 sneetjes

2 middelgrote eieren, plus 1 eidooier; circa 1 dl water; 400 gr tarwebloem,; 1 theelepel zout; 3 eetlepels vloeibare honing; 40 gram boter; maanzaadjes om te bestrooien.

Per snee: 200 kcal; 6 gram vet ; 34 gram koolhydraten

### ***Bereiding***

Een authentiek Joods sabbatbrood. Challe wordt gewoonlijk in spiraal- of vlechtvorm gebakken en rijkelijke met maanzaad bestrooid. Deze versie uit de broodmachine ziet er anders uit, maar is ook van met ei, honing en boter verrijkt deeg gemaakt en smaakt net als haar grote voorbeeld

Klop de eieren en eidooier voorzichtig los in een maatbeker. VUI met waater aan tot 2 3/4 dl.

Doe alle ingredienten in het bakblik van de broodmachine, houd de volgorede van de werkwijze aan zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Zet het bakblik in de broodmachine en stel het apparaat in op het basisprogramma met normale korst.

Druk op start.

Bestrijk het deeg voor het bakken met water en bestrooi het met maanzaadjes. Maak een paar ondiepe inkepingen over de breedte van het brood. pas hierbij wel op de rand van het bakblik niet te beschadigen.

Neem het brood na bakproces uit de machine en laat het op een taartrooster afkoelen.

## Champignonbroodjes

---

Menugang	Brood	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	J.T Ancona			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Voor het deeg:

400 gr volkorenmeel

1 zakje gedroogde gist

1 tl zout

2 eieren

55 gr zachte boter

150 gr lauwe yoghurt

Voor de vulling:

1 bosje lente-uitjes

500 gr champignons

25 gr boter

zeezout en versgemalen zwarte peper

1 el gehakte gemengde kruiden

100 gr mozzarella, cheddar of belegen goudse kaas

50 gr gesmolten boter

### ***Bereiding***

Bereiding

Meng de bloem en de gist in een grote kom, voeg het zout, de eieren, de zachte boter en de yoghurt toe en meng alles goed. Kneed het ongeveer in 5 minuten tot een soepel deeg. Laat het op een warme plaats rijzen tot een dubbele hoeveelheid. Snijd intussen de lente-uitjes en champignons. Smelt de boter in een pan en fruit de lente-uitjes. Voeg de champignons toe en bak ze 5 minuten mee. Breng ze op smaak met zout en peper. Laat ze sudderen tot al het vocht is verdampt; af en toe roeren. Haal de pan van het vuur en laat de inhoud afkoelen. Doe er dan verse kruiden door. Snijd de kaas in 12 plakjes. Kneed het deeg opnieuw op een met bloem bestoven oppervlak en verdeel het in 12 porties. Rol elk portie deeg uit tot een ronde vorm en leg er steeds 1 el champignonvulling en een plakje kaas op. Druk het deeg rond de vulling; zorg ervoor dat de randen goed zijn aangedrukt. Vet een bakplaat in met 2/3 van de gesmolten boter en leg de broodjes erop. Bestrijk de broodjes met de rest van de gesmolten boter en laat ze afgedekt op een warme plek rijzen tot een dubbele hoeveelheid. Bak de broodjes 30 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden of gasstand 6. Serveer ze koud of warm.

## Ciabatta

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

200 g bloem

300 g griesbloem

5 dl lauw water

1 zakje gedroogde of 10 g verse gist

2-3 tl zout

2 el suiker

2 el olijfolie

### ***Bereiding***

In een kom de helft van de gist oplossen in lauw water (ca. 36 °C), beslist niet te koud of te warm! Voeg hieraan de 200 g bloem toe. Roer dit goed door elkaar met een klein beetje suiker tot je een tamelijk vloeibare homogene massa hebt gekregen. Sluit de kom af met huishoudfolie en laat de 'lievetino' minstens 4 uur staan in een lauw-warme omgeving.

Zodra de 'lievetino' klaar is voor gebruik (sponsachtig in elkaar gaat zakken) kan het brood worden afgemaakt.

Doe de griesbloem (Semola) in een grote kom. Los het overige deel van de gist op in 300 cl lauw water. Gebruik een grote lepel en meng daarmee de suiker door de griesbloem en giet er dan het gistmengsel bij. Dit even mengen, dan het zout inmengen en daarna de 'lievetino' toevoegen en inmengen tot er een zacht, slap deeg is ontstaan.

Laat het deeg nu afgedekt met folie rijzen tot het zich in ongeveer 1 à 2 uur heeft verdubbeld. De tijd hangt af van de omgevingstemperatuur maar die mag niet hoger zijn dan ca. 25 °C.

Bedek een bakplaat met ovenpapier en strooi er wat bloem over.

Verdeel daarop daarop het deeg in drie langwerpige ciabatta-broden. Werk de vorm wat bij met behulp van een spatel. Strooi nu wat griesbloem over de ciabatte en druk de broden met de hand voorzichtig ietsje in een platte vorm. De plaat afgedekt en op een tochtvrije plaats een uur wegzetten om het deeg verder te laten rijzen.

De oven ondertussen voorverwarmen naar 240 °C. (hete lucht op 220 graden)

Zet op de bodem van de oven een schotel met water. De bakplaat in het midden van de oven plaatsen en de ciabatte in 20 minuten bakken.

Zet dan de oven op 180 °C en bak het brood daarin nog eens 20 minuten. Controleren dat het niet te hard gaat!!!.

Vóór gebruik langzaam laten afkoelen op kamertemperatuur.

## CRANBERRYBROOD

---

Menugang Brood  
Keuken -  
Bron

Soort -  
Type Brood/broodjes

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Ingrediënten

- ½ kopje (60 gram) boter
- 1 grote eetlepel geraspte sinaasappelschil
- 3 grote eieren
- 2½ kopje (200 gram) bloem
- 15 gram bakpoeder
- 2 kopjes (300 ml) verse of ingevroren fijngehakte cranberries
- 1 kopje (115 gram) suiker
- 15 gram (1,5 eetlepel) vanillesuiker
- ¾ kopje (115 ml) karnemelk
- snufje zout
- ¾ kopje (115 ml) fijngehakte pecannoten



### ***Bereiding***

Bereiding. Verwarm de oven voor op 175°C. Vet een broodvorm in. Mix boter, suiker, sinaasappelschil en vanillesuiker in een grote kom tot het mengsel licht en luchtig is. Voeg de eieren toe. Meng alles weer goed door elkaar. Meng bloem, bakpoeder en zout. Roer dit beetje voor beetje samen met de karnemelk door het botermengsel. Voeg dan de noten en cranberries toe. Doe het beslag in de vorm en bak het brood in 50 a 60 minuten gaar.

Voor de Broodbakmachine:

Doe het mengsel in de broodbakmachine. Klop met de mixer in een beslagkom de boter, suiker, sinaasappelschil en vanillesuiker licht en luchtig. Start de machine op de stand bakingpowder/bakpoeder. Voeg eerst de eieren en dan bloem/bakpoeder/karnemelk toe. Als dit goed is gemengd, voeg dan de noten en cranberries toe. Laat het programma uitlopen tot het eind.

## Culinarie witbroodjes

---

Menugang Brood	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron		Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

- 500 gram Frans Krokant type 946 (zie produkten van de Soezie Club)
- 8 tenen knoflook
- 5 eetlepels olijfolie
- 150 gram geraspte kaas
- 4 eetlepels bieslook
- 1,5 tl gedroogde gist
- 1,5 tl zout
- 300 gram water

### ***Bereiding***

Benodigheden Een bakkers- of invet kwastje

Bereidingswijze Broodmix in de broodmachine met de aanbevolen hoeveelheid water echter zónder de boter. In plaats van de boter 7 eetlepels olijfolie bij de broodmix doen. De knoflooktenen uitpersen en heel kort bakken in 3 eetlepels olijfolie.( ongeveer 1 minuut). Knoflook + bakolie bij het broodmix doen samen met de bieslook en geraspte kaas. Vervolgens klaarmaken volgens het "alleen deeg" programma. Als dit klaar is het deeg in 8 tot 10 bolletjes verdelen, op de bakplaat 15 minuten laten rijzen, oven voorverwarmen op 200 graden en 10 tot 15 minuten (afhankelijk van oven)de broodjes laten bakken. Na afloop bestrijken met kwastje met water Opmerkingen Lekker bij uiensoep, BBQ, en vleesgerechten.

## Drents roggebol

---

Menugang Brood  
Keuken -  
Bron

Soort -  
Type Brood/broodjes

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Ingrediënten voor 1 bol  
300 gr tarwebloem  
200 gr roggebloem  
300 gr lauwe melk  
30 gr gesmolten roomboter  
1 el suiker  
7 gr gist  
8 gr zout



### ***Bereiding***

Zo maak je het

Meng de bloem, de roggebloem en het zout in de mengkom van je keukenmachine.

Voeg de melk, de suiker, de gesmolten boter en de gist toe en kneed er een soepel deeg van.

Het deeg is klaar als het zich tot een bal vormt en licht plakkerig aanvoelt. Als je het deeg uit elkaar trekt, moet er een vliesje ontstaan, zoals een kauwgombal.

Vet een kom in met olie en keer het deeg hierin om, zodat alle zijden met olie bedekt zijn. Laat het deeg een uur rijzen op een warme plek onder een vochtige theedoek of douchemuts.

Druk de lucht uit het deeg en maak er een mooie bol van. Dit doe je door alle punten naar binnen te vouwen, zodat er een bolletje ontstaat.

Laat het deeg 20 minuten rusten onder een natte theedoek en bol het daarna nogmaals op.

Leg de bol op een bakplaat met bakpapier en dek deze af met een natte theedoek of douchemuts.

Laat het deeg weer een uur rijzen. Snij het vervolgens voorzichtig in met een mesje.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Bak het brood in ongeveer 30 minuten gaar. Het brood is klaar als het hol klinkt als je op de onderkant klopt.

## Dresdner Weihnachtsstollen

---

Menugang Brood  
Keuken Duits  
Bron

Soort -  
Type Brood/broodjes

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren 4

---

### **Ingrediënten**

Deeg:

4 1/3 kopjes bloem  
1 tot 1 1/2 kopjes melk  
70 gr verse gist  
1 kop plus 2 el. margarine of boter  
3/4 kop suiker of honing  
1 tl. zout



Aroma:

1/2 kop gekonfijte citroenschil  
1/2 kop gehakte amandelen  
1 citroen, geraspte schil voor  
1/4 kop rum  
1 3/4 kopjes rozijnen

Topping

1/4 kop gesmolten boter  
1/2 kopje banketbakker suiker

### **Bereiding**

Maak een zachte, plooibare gistdeeg van de ingrediënten in het eerste deel en laat in een kom gedurende 10 minuten rusten.

Kneed de kruiden, behalve de rozijnen, in het deeg.

Als alle andere ingrediënten gelijkmatig zijn verdeeld, voeg je de rozijnen toe.

Rol het deeg in een ovaal model en leg het op een ingevette bakplaat. Laat 10 tot 15 minuten rusten.

Nog steeds op bakplaat, wikkel het deeg goed in aluminiumfolie en bewaar in de koelkast voor een paar uur of een nacht.

Haal uit de koelkast en verwijder de folie.

Strooi bloem rond het brood om het deeg te verhinderen uit te spreiden tijdens het bakken.

Plaats brood in een voorverwarmde oven van 175 tot 200 ° en bak 50-60 minuten, tot het bleek goud van kleur is.

Haal uit de oven, bestrijk met gesmolten boter en bestrooi met suiker banketbakker.

Herhaal dit tot boter en suiker worden opgebruikt.

Stollen moeten hiervan een dikke, witte laag krijgen.

## Duits donker

---

Menugang Brood  
Keuken -  
Bron

Soort -  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

280 gr. volkoren bloem (SOUBRY)  
280 gr. 9 granen mix (SOUBRY)  
400 ml. water;  
110 ml. honing  
60 ml. cacao  
2 el olijfolie  
2 tl. zout  
1 el. karwijzaad  
10 gr. gedroogde gist



### ***Bereiding***

Een heerlijk donker, iets hartig (karwijzaadjes), zoet (honing) brood. Een ervaring!

## Focaccia

---

Menugang Brood  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Brood/broodjes

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 takjes rozemarijn  
300 g tarwebloem  
7 g gedroogde gist  
1 tl zout  
175 ml lauw water  
50 g groene olijven zonder pit  
2 tl grof (zee)zout  
2 el olijfolie extra vierge

### ***Bereiding***

Pluk 12 kleine naalden van de rozemarijn en hak de rest van de naalden fijn. Meng in een kom de bloem met de gist, zout, water en de gehakte rozemarijn. Neem het deeg uit de kom en kneed het op een met bloem bestoven werkvlak in circa 10 minuten tot een soepel en elastisch deeg. Vorm een bal en laat deze in een met huishoudfolie belegde kom, op een warme plek circa 1 uur rijzen.

Hak de olijven grof en kneed ze door het gerezen deeg. Druk het deeg uit tot een rechthoek van circa 1 cm dik op een met bakpapier beklede bakplaat. Snijd het brood kruislings in. Laat het deeg, afgedekt met een vochtige theedoek, nogmaals 17 minuten rijzen.

Verwarm de oven verder tot een temperatuur van 200 °C. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met grof zeezout. Bak de focaccia in circa 20 minuten goudbruin en gaar. Laat het brood op een rooster afkoelen.

## Frans Boerenbrood

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

poolish:

- 250 g volkoren (spelt)meel
- 250 g lauw water
- 1 g droge gist

Deeg:

- 500 g poolish (voordeeg)
- 250 gram volkoren (spelt)meel
- 80 gram lauw water
- 8 gram gist
- 6 gram zout
- 30 gram olijfolie

### ***Bereiding***

poolish:

Weeg alle ingrediënten af en doe ze in een kom. Meng daarna alle ingrediënten goed door. Dek daarna de kom af met bijvoorbeeld wat keukenfolie en laat het ongeveer 24 uur ergens staan op kamertemperatuur.

Deeg:

Vul de kom met poolish (voordeeg) aan met alle overige ingrediënten. Behalve het zout, als je met de hand kneedt. Meng alle ingrediënten goed door elkaar. Begin daarna met het kneden van het deeg. Gebruik wat bloem of meel om het plakken te voorkomen. Na 5 minuten mag het zout toegevoegd worden en kneed het daarna nog goed door, totdat je op punt bent beland dat de deeg lekker soepel aanvoelt (Met een keukenmachine is de deeg klaar, wanneer het niet meer aan de wanden plakt). Nu is de deeg klaar en mag je de deeg wegleggen in een kom. Doe daar een beetje olijfolie in, zodat de deeg straks niet plakt aan de zijkanten. Zet het deeg afgedekt met een theedoek weg voor 60-75 minuten. Na de 1e rij is kan het deeg weer licht gekneet worden en maak daarna een mooie bol en snij deze met een mes willekeurig in tot ongeveer 1 cm. Bestrooi de bol met wat bloem of meel. Vet daarna een ronde schaal in met wat olijfolie en bestrooi ook deze met wat meel of bloem. Leg daarna de zojuiste gemaakte bol in de schaal en dek deze af met een theedoek en laat dit wederom staan voor 60-75 minuten. Ongeveer 10 minuten voor het einde de oven voorverwarmen op 200c graden. Doe de schaal na de 2e rij is in de oven voor een minuut of 30. Na 30 minuten draai je het brood om en laat je dit nogmaals 10 minuten in oven zitten. Laat het daarna afkoelen op een rek voor ongeveer een kwartier.

## Fries Suikerbrood

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

500 g bloem  
25 g verse gist of 1 zakje gedroogde gist  
1 tl kaneel  
3 el gembersiroop  
200 ml melk, lauwwarm  
200-250 g kandij of suikerklontjes, fijngeslagen  
25 g boter  
3-4 Iskristalsuiker

### ***Bereiding***

Doe de bloem in een kom. Wrijf verse gist erboven fijn en meng de gist door de bloem. Meng ook de kaneel en 10 g zout erdoor. Maak in het midden een kuil en schenk de gembersiroop en melk erbij. Meng alles tot een zacht deeg en laat dit 15 minuten staan.

Bestrijk het werkvlak met olie en kneed hierop het deeg 5-10 minuten tot het soepel en elastisch is. Vorm het deeg tot een bal, leg deze terug in de kom en laat het deeg afgedekt met plasticfolie op een warme plek 1 uur rijzen tot het volume verdubbeld is.

Bestrijk het werkvlak opnieuw met olie en druk het deeg erop uit tot een dikke lap. Verdeel de klontjes kandij of suiker erover, rol het deeg op en kneed de suiker er goed door.

Vet de bodem en zijkanten goed in met boter en strooi daar een laagje suiker over. Druk het deeg weer uit, nu tot een lap met dezelfde lengte als de vorm en rol de lap stevig op. Leg de rol in de vorm en dek deze losjes af met plasticfolie. Laat het deeg weer 1 uur rijzen tot het volume verdubbeld is.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bestrijk de bovenkant van het brood met wat gesmolten boter en bak het suikerbrood in 25-30 minuten goudbruin en gaar. Keer het brood direct uit de oven op een plank bekleed met bakpapier en laat het afkoelen

## Fries suikerbrood

---

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Streekgerechten	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	<a href="http://www.streekrecepten.nl">http://www.streekrecepten.nl</a>			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

- 75 gram boter,
- 500 gram bloem,
- 1 mespunt zout,
- 1½ deciliter melk,
- 25 gram gist,
- 3 eetlepels gembernat,
- 2 eieren,
- 1 theelepel kaneel,
- 100 gram kandijnsuiker suiker.

### ***Bereiding***

Smelt de boter in een pannetje op laag vuur en laat vervolgens afkoelen. Zeef het bloem met het zout boven een kom. Verwarm de melk lauwwarm en los de gist op in de lauwe melk. Maak een kuiltje in de bloem en giet er de gistoplossing in. Doe de afgekoelde gesmolten boter, het gembernat en de eieren erbij en kneed alles tot een mooi soepel deeg. Laat het deeg, afgedekt met een vochtige doek, 1 uur op een warm plekje rijzen. Kneed er dan de kaneel en kandijnsuiker door. Vet een broodblik dik in met boter en bestrooi met suiker. Doe het deeg erin en laat het 15 minuten narijzen. Bestrooi dan de bovenkant van het deeg met suiker en bak het suikerbrood in een voorverwarmde oven (200° C) in 30 minuten gaar en bruin.

## Grieks nieuwjaarsbrood

---

Menugang	Brood	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Grieks	Type	-	Slank	Nee
Bron	J.T. Ancona			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Brood van 750 g  
ei 2+1 dooier  
melk 1.2 dl  
boter 90 g  
suiker 90 g  
geraspte citroenschil 1 el  
geraspte sinaasappelschil 1 el  
zout 0.75 tl  
bloem 360 g  
gist 1 el

### Glazuur

1 eiwit geklopt met 2 tl water  
2 tot 3 el pijnboompitten  
(evt. te vervangen door amandelsnippers)  
1 tot 2 el suiker

### ***Bereiding***

Programma: deeg maken. Neem het deeg uit de bbm en druk de lucht eruit. Vijf min. laten rusten. Vet een bakplaat in met boter. Rol he tdeeg uit tot een koord van ca. 1 meter lang. Draai het koord tot een circel en leg die op de beboterde bakplaat. Stop een in folie gewikkelde munt in het deeg. Deeg losjes afdekken en laat 45 min. tot 1 uur op een warme plek rijzen. Bestrijk het deeg met het eiwit-watermengsel. Steek de pijnboompitten in de vouwen van het deeg en volg het circelpatroon. Bestrooi met suiker. Zet ca. 30 min. in een op 190 C voorverwarmde oven tot het brood goudbruin is.

## Iers Boerenbrood

---

Menugang Brood  
Keuken Iers  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Brood/broodjes

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

450 g bloem  
350 ml melk  
1/2 citroen  
1 tl zout  
1 tl bakpoeder

### ***Bereiding***

Mix de melk met het sap van een halve citroen (bijna, iets minder ook goed) \* . Zet even aan de kant (5min). Besprenkel al vast een deel van je aanrechtblad met wat bloem voor later. Verwarm ook de oven vast voor op 220 graden. Zeef de bloem in een grote kom. Voeg de bakpoeder en het zout toe (niet op elkaar, eentje links, eentje rechts). Maak een keultje in het midden en doe hier de melk/citroen mix in. Dan mag je kneden! Aan te raden is met één hand want het is heel plakkerig. Maak een 'bol' en leg op je met bloem besprenkelde aanrechtblad. Hier maak je er echt een bol van die niet meer plakt. Trek met je mes een kruis op de bovenkant. Besprenkel nog een keer met wat bloem en zet in de oven voor 35 minuten. Smakelijk!

\* De melk verandert van structuur door de citroen en is nu gelijk aan buttermilk. Je kunt ook gewoon 350 ml karnemelk gebruiken en de citroen vergeten.

## JOUSTER POF

---

Menugang -  
Keuken -  
Bron

Soort -  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Ingrediënten

- 250 gram tarwebloem - ½ zakje instant gist (3 ½ gram) - 1  
theelepel zout - 1 eetlepel kristalsuiker - 1 ei - 50 gram gesmolten  
boter - 1 deciliter lauwe melk. - 250 gram krenten - 100 gram  
rozijnen - 50 gram gesnipperde sukade - 30 gram oranjesnippers -  
150 gram bruine basterdsuiker



### ***Bereiding***

Bereiding

Zeef de bloem in een kom. Voeg de gist, het zout en de kristalsuiker toe. Meng dit met een vork goed door elkaar. Maak een klein kuiltje en breek het ei daarboven. Voeg de gesmolten boter toe en begin te kneden. Voeg daarna langzaam de lauwe melk toe en kneed tot een mooi, nog enigszins vochtig deeg is ontstaan. Laat dit op een warme plek twintig minuten rijzen.

Was de krenten en rozijnen en laat ze goed drogen. Snij de sukade en de oranjesnippers heel fijn. Knead dit alles door het deeg. Laat het nogmaals twintig minuten rijzen. De krenten en rozijnen nemen een deel van het vocht uit het deeg op. Deel het deeg in tweeën en maak er twee ronde schijven van 16 tot 18 cm. doorsnede van. Verdeel de basterdsuiker over een schijf, zodanig dat de rand vrij van suiker blijft. Leg er dan de tweede schijf bovenop. Druk de randen goed aan. Leg de pof op een licht ingevet bakblik. Laat het geheel nogmaals 15 minuten rijzen. Verwarm de oven op 225°C. Bak de Joster pof in 35 minuten goudbruin en gaar. Bestrijk de pof met water zodra deze uit de oven komt. Snijd er mooie plakken van en serveer ze met boter bestreken. Met dezelfde hoeveelheid ingrediënten kunt u ook acht kleine pofkes maken. De baktijd is dan wel iets korter.

## Kaiser Broodjes

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Oostenrijks	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

140 g tarwebloem  
0,7 g droge gist  
2,5 g zout  
90 g water, ± 20 °C  
285 g tarwebloem  
4 g droge gist  
5 g zout  
50 g ei (= 1 ei, maat M), kamertemperatuur  
15 g zonnebloem- of olijfolie  
100 g water, 20 – 25 °C  
zonnebloemolie om werkplek, kom en handen mee in te vetten  
bakblik bekleed met bakpapier of bakfolie

### ***Bereiding***

Dit deeg wordt gemaakt met een voordeeg: een pâte fermentée. Maak de pâte fermentée de dag of avond van tevoren: doe de eerste 4 ingrediënten in een kom, roer met een pollepel door elkaar en kneed er met de hand in ± 5 minuten een deeg van. Doe dit niet in de kom maar op een vlak werkoppervlak. Bol het deeg op en leg het in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten met wat zonnebloemolie bedekt zijn en dek de kom af met folie. Laat het deeg ± 45 minuten op kamertemperatuur staan. Druk dan de lucht uit het deeg en zet het deeg in de koelkast tot gebruik. (Het deeg kan maximaal 2 dagen in de koelkast bewaard worden).

Haal de pâte fermentée ± 30 minuten voordat je het uiteindelijke deeg gaat kneden uit de koelkast en verdeel het met een deegsteker in stukjes.

doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en roer met een pollepel door elkaar tot alles goed gemengd is. Stort het deeg op een werkplek en kneed het met de hand in ± 20 minuten tot een soepel en elastisch deeg. Weersta de neiging om bloem toe te voegen tijdens het kneden, het deeg wordt tijdens het kneden vanzelf minder plakkerig! Het deeg is goed geknead als je er een vliesje van kunt trekken: neem een bolletje van het deeg en trek dat voorzichtig al ronddraaiend uit tot een vliesje (denk aan een kauwgombel). Knead het deeg nog een paar minuten als het snel scheurt en probeer het weer.

1e rijs: maak een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten met wat olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in ± 60 minuten in volume verdubbelen.

Stort het deeg op een licht met zonnebloemolie ingevette werkplek en druk de lucht eruit (= doorslaan). Verdeel het deeg met een deegsteker in 9 gelijke stukjes (± 75 g) en bol ieder stukje deeg op. Laat de bolletjes afgedekt ± 15 minuten liggen.

Strengen vormen: Rol de bolletjes (één voor één) met een deegroller uit tot een lapje De vorm is niet zo belangrijk, maar niet langer dan de uiteindelijke streng moet worden. Rol het deeglapje vanaf een lange kant strak op.

Rol de streng onder je handpalmen heen en weer (druk tegen het werkoppervlak) om de naad te sluiten en een overal even dikke streng te krijgen. Het lukt nu nog niet om de streng direct tot de gewenste lengte uit te rollen.

Laat de strengen 5 minuten afgedekt liggen en rol ze dan uit tot een lengte van 35 – 40 cm. Het uitrollen gaat niet in 1 keer, laat de deegstrengen tussendoor afgedekt rusten terwijl je verder gaat met de andere strengen. Pak dan weer de eerste streng en rol hem verder uit. Dek het deeg steeds goed af!

## Kaiser Broodjes

---

Kaiserbroodjes knopen: Maak een losse knoop in een streng. Zorg dat er een lus overblijft en aan de beide uiteinden een even lang stuk streng.

Vouw de rechterstreng bovenlangs in de lus. Zorg ervoor dat de streng tijdens het rijzen niet terug kan schieten. Haal de linkerstreng onderlangs door de lus. Je kunt het puntje er bovenuit laten piepen of verstoppen aan de onderkant.

2e rijs: leg de broodjes een paar centimeter uit elkaar op een bakplaat (bekleed met bakpapier of bakfolie).

Laat de broodjes afgedekt op kamertemperatuur in  $\pm 60$  minuten tot bijna dubbel volume rijzen. Het deeg is genoeg gerezen als je er met een vinger op drukt en het veert langzaam terug.

Verwarm de oven tijdens de 2e rijs voor op 220 °C (boven- en onderwarmte). Als je met hete lucht wilt bakken verlaag dan de temperatuur met 20 °C of volg de gebruiksaanwijzing van de oven.

Bak de broodjes in 15 - 20 minuten gaar en bruin. Laat de broodjes op een rooster afkoelen.

## Kerststol

---

Menugang	Brood	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	B. van Dijk			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Kerststol (Voor drie broden)

- 1 kg bloem
- 15 gram zout
- 250 - 300 ml melk
- 80 gram gist
- poedersuiker
- 2 eieren
- 100 gram gesmolten boter
- 750 gram rozijnen
- 100 ml rum of grand marnier
- 100 gram amandelen, gemalen of gehakt
- 30 gram fijne tafelsuiker
- 300 gram amandelspijs



### ***Bereiding***

Bereiding

\* Vermeng de bloem met zout in een grote kom, maak in het midden een kuiltje. Verwarm de melk tot lauw. Verkruimel de gist in een kommetje en roer een deel van de lauwe melk erdoor. Giet dit mengsel in het kuiltje in de bloem. Strooi de suiker erover. Klop de eieren los en giet ze erbij, giet ook de boter erbij en kneed alles door elkaar tot een soepel en glad deeg. Zet het afgedekt 15 minuten op een warme plaats. \* Laat de rozijnen wellen in de rum of de grand marnier en kneed ze met de gemalen amandeleen door het deeg. Laat dit weer afgedekt 1 uur rijzen. \* Verdeel het deeg in drie stukken en vorm hiervan drie platte, ovale lappen. Vorm als u amandelspijs gebruikt hiervan rolletjes die iets korter zijn dan de deeglap en leg deze op eenderde van de rand op de deeglappen; sla de deeglap dubbel over de amandelspijs tot aan eenderde van de andere kant: zo ontstaat de typerende vorm van stol. Druk de deegrand iets aan en leg de broden op een ingevette bakplaat. Leg er losjes een theedoek over en laat de broden op een warme plaats meer 15 minuten rijzen. \* Verwarm de oven voor op 220 °C. Schuif de bakplaat iets onder het midden in de oven en bak de broden in 35 - 40 minuten gaar en lichtbruin. Laat ze op een taartrooster afkoelen. \* Bestrijk de stollen met zachte boter en bestuif ze dik met poedersuiker

## Kikkererwten

---

Menugang Brood  
Keuken -  
Bron

Soort -  
Type Brood/broodjes

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

325 gr. kikkererwtenmeel  
125 gr. aardappelpureepoeder  
385 ml water  
20 gr. Johannesbroodpitmeel  
1 tl. bakingsoda  
1 tl. bakmeel  
1 1/2 tl. zout  
1 el. suiker  
1 el. zonnebloemolie  
7 gr. droge gist



### ***Bereiding***

Een hartig kikkererwtenbroodje, heerlijk met kaas & vleeswaren

In de machine alleen het deeg bereiden op stand pizza. In de machine nog ca. 1 uur laten rijzen. Dan nogmaals 5 minuten kneden op pizzastand. Nog 1 uur laten rijzen. Dan uit de vorm halen en op bakblik nog iets kneden. In vorm brengen en insmeren met (zonnebloem)olie. Nog 1 á 1 1/2 uur laten rijzen onder een theedoek. Dan in 40 minuten bakken in een (niet voorverwarmde) 180 graden oven, hetelucht 160 graden.

Blijf tijdens het kneden van het deeg in de buurt. Kijk regelmatig of het goed gaat, omdat deze ingrediënten helaas minder makkelijk kneden als regulier meel. (Dan met een flexibel spateltje de ingrediënten dooreenroeren.) Het resultaat zal ook nooit zo mooi worden als hoog gerezen brood, door het ontbreken van gluten. De bakingsoda en het bakmeel zorgen voor lucht in de substantie. Het heeft iets weg van de structuur van cake. Echter, voor mensen met een glutenallergie kan dit een HEEL smakelijk alternatief zijn.

## KRÛDERICH SWIET-BREA - gekruid zoet roggebrood

---

Menugang Brood  
Keuken -  
Bron

Soort -  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

- 100 gram oud roggebrood ("brea")- 75 gram boter- 4 eieren- 75 gram basterdsuiker- 75 gram amandelen- rasp van ½ citroen- ½ theelepel kaneel- ½ theelepel kruidnagelgruis- 1 mespuntje kardemompoeder



### ***Bereiding***

Smelt de boter. Roer er onder voortdurend kloppen 4 geklutste eierdooiers door. Vervolgens ook de suiker, het verkruimelde roggebrood, de gesnipperde amandelen, de geraspte citroenschil en de specerijen. Schep er op het laatst het stijfgeklopte eiwit door. Doe het deeg over in een vuurvaste schotel. Bak het in een matig warme oven in een uur gaar.

## Luchtig volkorebrood

---

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron		Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Voor 1 groot brood: circa 12 sneetjes

1½ theelepel instantgist; 400 gram volkorenmeel; 100 gram tarwebloem; 1½ theelepel zout; 1 eetlepel ruwe rietsuiker; 25 gram boter; 3½ dl water.

Per snee: 150 kcal; 3 gram vet; 29 gram koolhydraten

### ***Bereiding***

Brood uit de broodmachine dat is bereid van uitsluitend volkorenmeel wordt vaak zwaar van structuur. Door het hoge zemelgehalte wordt de effectiviteit van het gluten geremd en rijst het brood slechter. Toevoeging van een deel tarwebloem maakt het deeg luchtiger zonder dat de smaak van volkorebrood teniet wordt gedaan. U kunt ook gebuild tarsemeel gebruiken, waar een deel van de zemelen uit is gezeefd.

Doe alle ingrediënten in het bakblik van de broodmachine, houd de volgorde en werkwijze aan zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing

Zet het bakblik in de broodmachine en stel het apparaat in op het volkorenprogramma. Druk op start

Neem het brood na het bakproces uit de machine en laat het op een taartrooster afkoelen.

## Maisbrood

---

Menugang -  
Keuken -  
Bron

Soort -  
Type Brood/broodjes

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

455 gr. tarwebloem  
105 gr. maismeel  
1/4 tl. tabasco  
320 ml. water  
3 el. maisolie  
1 el. suiker  
1 1/2 tl. zout  
4,5 gr. gedroogde gist



### ***Bereiding***

## Meergranenbrood

---

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron		Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Voor 1 groot brood: circa 12 sneetjes

1 theelepel instantgist; 300 gram tarwebloem; 100 gram volkorenmeel; 50 gram bulgur; 25 gram gierst; 2 eetlepels zijnzaad; 2 eetlepels tarwe- of havervlokken, plus extra om erover te strooien; 1 ½ theelepel zout; 1 eetlepel fijne kristalsuiker; 25 gram boter; 3½ dl water.

Per snee: 180 kcal; 4 gram vet; 33 gram koolhydraten

### ***Bereiding***

In dit broodrecept wordt eigenhandig een mengsel van zaden en granen samengesteld. Ach wat is de broodmachine toch veelzijdig.

Bulgur en gierst worden niet voorgedroogd, wat het brood een aantrekkelijke structuur geeft. Overdrijf echter niet met de hoeveelheden, want dan rijst het deeg niet meer naar behoren.

Doe alle ingrediënten in het bakblik van de broodmachine, houd de volgorde en werkwijze aan zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Zet het bakblik in de broodmachine en stel het apparaat in op het meergranenprogramma. Druk op start,

Bestrijk de bovenkant van het deeg net voor het bakken met water en bestrooi met het met de extra haver- of tarwevlokken

Neem het rood na het bakproces uit de machine en laat het op een taartrooster afkoelen.

## Moutbrood met granen

---

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron		Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Voor 1 groot brood: circa 12 sneetjes

1 theelepels instantgist; 300 gram volorenmeel; 150 gram roggemeel; 50 gram tarwevlokken; 1½ thelepel zout; 2 eetlepels melkpoeder; 2 eetlepels moutextract of gerstmoutstroop; 25 gram biter; 3½ dl water; 2 eetlepels zonnebloempitten om over het brood te strooien

Per sbee: 190 kcal; 4 gram vet; 32 gram koolhydraten

### ***Bereiding***

Gemengd meel resulteert na het bakprocea in een smeug, luchtig brood met een lichte structuur en een natuurlijk zoete smaak.

Doe alle ingredienten, behalve de zonnebloempiten , in het bakblik van de broodmachind, houd de volgorde en werkwijze aan zoals aangegeven in degebruiksaanwijzing.

Zet het bakblik in de broodmachine en stel het apparaat in op het meergranenprogramma. Druk op start. Bestrijk de bovenkant van het deeg net voor het bakken met water en strooi de zonnebloempitten eroverheen. Kerf de bovenkant van het deeg in de lengterichting in met een scherp mes, pas hierin wel op de rand van het bakblik niet te beschadigen.

Neem het brood na het bakproces uit de machine en laat het op een taartrooster afkoelen.

## Nederlands Boerenbrood

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### **Ingrediënten**

#### Wit:

15 g gist  
  
1/2 tl zout  
500 g boerenwit bloem  
1/4 l (250 ml) lauw water

#### Bruin:

800 g volkorenmeel  
  
200 g tarwebloem  
1/2 el zout  
20 g gist  
6 dl. water  
2 el olie

### **Bereiding**

#### Wit:

Je strooit alle bloem op een bergje op het kookvlak en strooi je zout langs de kant ervan. Maak een kuiltje waar je, de in een beetje lauw water opgeloste, gist in doet. Dan begin je met je vinger in het kuiltje te roeren, (heel belangrijk is dat je hiervoor slechts 1 hand gebruikt). Elke keer dat je deeg wat droger is, doe je er nog een beetje lauw water bij. Als al je water op is en het deeg blijft niet meer aan je hand plakken, mag je het deeg beginnen te kneden met 2 handen gedurende ca. 10 minuten tot het deeg elastisch is. Dan laat je het deeg rijzen in een pot met een handdoek over op een warme plaats gedurende een half uur. Na een half uur haal je het deeg terug uit de pot en kneed je het nog eens even vooraleer je het in de gewenste vorm maakt. Laat het deeg dan nog ongeveer 20 minuten narijzen en steek het dan in een oven die voorverwarmt is op 270° C. Na een half uur haal je het terug uit de oven en ontvorm je het brood direct. En laat het dan nog even afkoelen op een ontvormrekje vooraleer er van te proeven. Om te weten of je brood klaar is, tik dan vanonder met je vingers er tegen. Klinkt het hol dan is het brood gaar genoeg.

#### Bruin:

Maak van de gist en de suiker een papje met een klein beetje lauwwater.

Doe het meel in een kom en maak een kuiltje in het midden, voeg nu alle ingredienten toe en het papje, kneed het geheel tot een soepel deeg. Laat het afgedekt rijzen tot het zich in volume verdubbeld heeft. Sla het deeg neer en maak er een rechthoek van 35 cm. breed van. Rol het deeg op en leg het in een goed ingevet broodblik en laat 30 minuten afgedekt rijzen. Knip in de lengte het deeg met een schaar in en bak het brood in ongeveer 50 minuten in een oven van 190 graden gaar. Zet tevens een vuurvast kommetje met water in de oven. Strijk het brood meteen als het uit de oven komt ruim af met een kwast met water.

## Nooten brood met geroosterde zaadjes

---

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron		Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Voor 1 middelgroot brood: circa 10 sneetjes.

75 gram hazelnoten, fijngemaakt; 2 eetlepels maanzaad; 2 eetlepels sesamzaad; 2 eetlepels zonnebloempitten; 2 eetlepels pompoenpitten; 1 theelepel instantgirst;; 375 gram tarwebloem; 25 gram tarwezemelen; 2 theelepels ruwe rietsuiker; 2 eetlepels hazelnoot- of zonnebloemolie; 3 dl water, plus 1 eetlepel

Per snee: 240 kcal; 12 gram vet; 32 gram koolhydraten

### ***Bereiding***

Dit eenvoudige brood doet qua smaak en intensiteit niets onder voor de beste broden van de delicatessewinkel of kwaliteitsbakker. Zaden en pitjes leveren belangrijke voedingsstoffen, waardoor dit brood een prima ontbijt is. Gewoon als tussendoortje of geserveerd bij een salade is notenbrood ook een echte hit.

Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan op laag vuur - schut de pan hierbij af en toe om - tot ze beginnen te kleuren. Dit duurt circa 2 minuten. Voeg de zaden en pitjes toe en verwarm alles voorzichtig nog 1 minuut. Neem de pan van het vuur.

Doe de resterende ingredienten in het bakblik van de broodmachine houd de volgorde en werkwijze aan zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing. Houd 2 eetlepels van het geroosterde notenmengsel apart en voeg de rest toe aan de inhoud van het bakblik.

Zet het bakblik in de broodmachine en stel het apparaat in op basisprogramma met korst naar keuze. Druk op start.

Bestrijk de bovenkant van het deeg net voor het bakken met water en bestrooi het met de achtergehouden geroosterde noten, pitjes en zaden.

Neem het brood na het bakproces uit de machine en laat het op een taartrooster afkoelen.

## Oerbrood

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

500 g speltmeel

15 g verse gist of 8 g droge gist

280 ml water (kamertemperatuur)

15 g boter

10 g zout

### ***Bereiding***

Verwarm de oven voor op 220° C. Meng alle ingrediënten en kneed met de hand tot een soepel deeg (ca. 20 minuten). Of kneed met een kneedmachine (10 minuten) of met een broodmachine.

Bedek het deeg met plastic en laat 40 minuten rijzen. Druk het deeg plat en geef het de gewenste vorm. Leg het deeg in een ingevette bakvorm.

Dek opnieuw af en laat rijzen tot het volume verdubbeld is (ca. 40 minuten). Bak 30 minuten in een voorverwarmde oven op 220° C (200 graden hete lucht).

## Oostenrijks/Zwitsers Boerenbrood

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Zwitsers	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

20 g verse gist

1/2 l koud water

300 g roggemeel (en wat extra voor het verwerken)

500 g tarwebloem (en wat extra voor het verwerken)

2 tl zout

2 el olie

### ***Bereiding***

De gist in een kom brokkelen en met koude water glad roeren. De bloem zeven en hiervan 300 gram vermengen met het roggemeel. Door het gistwater roeren. De kom afdekken met een vochtige doek en op een warme plaats 1,5 uur laten rijzen. Het zout en de olie door het deeg roeren. Afdgedekt nog 1 uur laten rijzen. De rest van de bloem erdoor mengen en alles tot een deeg kneden. Het deeg tot een brood van ± 35 cm lengte vormen en op een met bakpapier bedekte bakplaat leggen. Afdgedekt nog ± 30 min. laten rijzen. De oven voorverwarmen op 250°C. Het brood met een scherp mes een paar maal schuin insnijden. Met meel bestrooien. Midden in de oven ± 15 min. bakken. De ovenwarmte verlagen tot 200°C en het brood nog 15 min. bakken. Het brood onafgedekt laten afkoelen voor een harde knapperige korst. Anders in een doek gewikkeld laten afkoelen.

## Pain à la Grecque

---

Menugang Brood  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Brood/broodjes

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

tarwebloem 250 g  
melk 175 g  
gist 25 g  
bruine suiker 19 g  
eieren 12,5 g  
boter 10 g  
zout 5 g  
kaneel 1,75 g

### ***Bereiding***

Meng de helft van de bloem met de melk, de eieren en de gist en laat dit voordeeg 60' rusten op een koele plaats (maar niet in de koelkast). Voeg dan de rest van de grondstoffen toe en kneed tot je een soepel en elastisch deeg bekomt. Laat het deeg 15 minuten rusten, sla het toe en verdeel het in stukjes van 100 g. Druk de deegstukjes plat tot ze langwerpige vorm worden en rol ze in grove suiker. Leg de deegstukjes op een goed met boter of margarine ingesmeerde bakplaat. Laat 45 minuten rijzen en duw de gerezen deegstukjes plat. Laat nog 30 minuten narijzen en bak het deeg dan gedurende ongeveer 20 minuten bij 180°C. Nadat de deegstukjes gebakken zijn, ze onmiddellijk omdraaien en de randen afsnijden.

## Pain de Campagne

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

50 g roggemeel  
50 g tarwemeel  
2,5 g verse gist (of 1,25 g gedroogde gist)  
72 g water  
470 g tarwebloem  
65 g roggemeel  
11 g verse gist (of 11 gram gedroogde gist)  
7,5 g zout  
340 g water  
( rijsmandje voor 1 kg brood)

### ***Bereiding***

Meng voor het startdeeg de 1e 4 ingrediënten met een spatel door elkaar tot het goed gemengd is. Leg in een kom, bedek met folie en laat 6-12 uren staan op kamertemperatuur. 's Avonds gemaakt, zodat je de volgende ochtend verder kan met het brood.

Kneed de volgende ochtend het startdeeg met de overige ingrediënten met de hand. Kneed tot het een mooi deeg is.

Leg het deeg in een kom, ingevet met zonnebloemolie, bedekt met folie en laat 60 minuten rijzen of net zo lang tot het gerezen is tot het deeg twee keer zo groot is geworden.

Haal het deeg uit de kom met een deegschrapper, leg het op een met bloem bestoven aanrecht en druk het deeg plat met je knokkels. Vorm er een rechthoek van, vouw de rechter- en linkerkant naar het midden en rol van boven op tot een strakke rol.

Leg in een rijsmandje of een andere kom voor 1 kg brood. Maak een ronde of een ovale vorm. Het mandje bestuif je royaal met bloem voordat je het deeg erin legt met de naad (onderkant) naar boven. Bedek de rijsmandjes los met folie en laat opnieuw rijzen, ongeveer 60-90 minuten, tot het gerezen is tot iets minder dan het dubbele volume.

Rol het gerezen deeg voorzichtig uit de mandjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Kerf het brood in met een scherp mes. Schuif de bakplaat in een oven op 250 graden, gooi direct een klein kopje water onder in de oven (in een braadslede) en sluit de deur van de oven meteen. De stoom die ontstaat zorgt voor een knapperige korst. Verlaag de temperatuur van de oven tot 200 graden.

Bak in ongeveer 35-40 minuten tot het brood goudbruin en gaar is. Dit kun je testen door op de onderkant van het brood te kloppen; het moet hol klinken.

## Pain de Pisanne (Boerenbrood)

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

540 g broodmeel (bruin, meergranen enz. naar keuze)  
1 zakje droge instantgist of 11 g dubbelkoolzure soda  
(natriumbicarbonaat, verkrijgbaar bij de betere bakker, de toko en reformwinkels)  
100 g geraspte geitenkaas (of andere smaakvolle kaas zoals Emmental of Gruyère)  
150 g grof gehakte walnoten  
4 el rozijnen (of 4 el ontpitte en grof gehakte olijven)  
1 klein teentje knoflook (uit de knijper)  
30 cc water of bier (scheutje extra bijvoegen als de deegbal te droog blijft)  
klein scheutje olijfolie

### ***Bereiding***

Doe alle ingrediënten in een ruime kom en kneed alles goed door elkaar tot er een mooie stevige bal ontstaat. De kom afdekken met een theedoek en op een koele plaats anderhalf uur laten rusten. Nogmaals alles goed door elkaar kneden en weer anderhalf uur laten rusten. Het deeg op een ingevette bakplaat leggen, of overdoen in een bakvorm (eventueel de bovenkant insnijden met een scherp mes, voor het effect) en in de voorverwarmde oven op 220 graden in ongeveer een half uur afbakken. Het brood is gaar als het hol klinkt als je erop klopt. Omgekeerd op een rooster laten afkoelen. Bij gebruik van de broodbakmachine uitsluitend de droge ingrediënten in een kom door elkaar mengen. Het water of bier plus de olijfolie eerst in de broodbakmachievorm gieten en pas daarna het meelmengsel toevoegen. Volg verder de gebruiksaanwijzing. Gebruikt u broodmix in plaats van gewoon meel, volg dan de aanwijzingen op de verpakking.

## Pain Gris

---

Menugang Brood  
Keuken Frans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Brood/broodjes

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Polish:

240 g water, kamertemperatuur  
2 g (½ tl) droge gist  
200 g tarwebloem  
20 g volkorenmeel  
20 g roggemeel

Deeg:

de polish  
200 g water, kamertemperatuur  
1 el moutextract/gerstemoutstroop  
2 g (½ tl) droge gist  
500 g tarwebloem  
14 g zout

### ***Bereiding***

Maak de polish de avond van tevoren: meng bloem, volkorenmeel, roggemeel, gist en water met een pollepel door elkaar. Laat afgedekt 8 - 16 uur op kamertemperatuur staan.

Deeg: Doe de bloem, gist, moutextract, polish en water in de kom van een standmixer (of broodbakmachine, gebruik dan bijv. de pizzastand). Met de kneedhaak 5 minuten kneden, het zout toevoegen en nog ± 5 minuten kneden tot een zeer soepel deeg dat van de wanden loslaat. Vorm een bal van het deeg en doe over in een licht met olie ingevette kom. Vouw na ± 30 minuten het deeg twee keer (zoals een brief in 3-en). Laat het deeg in nog ± 30 minuten tot dubbel volume rijzen.

Het deeg op een licht met olie ingevette werkplek storten en voorzichtig doorslaan. Vet ook je handen in met wat olie (dan plakt het deeg minder aan je handen. Verdeel het deeg in twee stukken. Losjes opbollen en afgedekt ± 10 minuten laten liggen. Stevig opbollen en ieder stuk deeg ondersteboven - met de onderkant = lelijke kant naar boven - in een bebloemd rijsmandje leggen. In plaats van een rijsmandje kan ook een vergiet gebruikt worden, bekleed met een dik bebloemde theedoek. Ik heb 1 bol en 1 batard gemaakt (zie de posting Het vormen van een batard). De batard heb ik laten rijzen op een stuk bakpapier op een pizzaschep. Laat het deeg afgedekt ± 45 minuten rijzen of totdat het volume ± 50% groter is.

Verwarm intussen de oven met daarin een broodbak-/pizzasteen/bakplaat voor op 230 °C. Zet de laatste 10 - 15 minuten een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem of onderste richel van de oven. Leg een groot stuk bakpapier op een pizzaschep of op een omgekeerde bakplaat (= zonder rand). Stort het deeg voorzichtig uit het rijsmandje op de pizzaschep of omgekeerde bakplaat. De goede kant van het deeg - wat de onderkant in het rijsmandje was - komt nu bovenop te liggen. Snijd het deeg met een scherp mes in. Schuif beide broden met papier en al op de hete steen. Doe in de meeverwarmde ovenschaal/braadslede wat ijsblokjes of giet er 2 dl kokend water in (pas op voor je handen!). Doe de ovendeur direct dicht. Besproei na 2 minuten het brood en de zijwanden van de oven met wat water. Sluit direct de ovendeur.

Verlaag na 20 minuten de oventemperatuur naar 200 °C. Trek het bakpapier onder de broden vandaan en haal de ovenschaal/braadslede uit de oven (pas op: er kan nog heet water in zitten).

Bak het brood in nog ± 15 minuten gaar en goudbruin.

## Provençaals Pompoenbrood

---

Menugang Brood  
Keuken -  
Bron

Soort -  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

370 gr. witte bloem  
50 gr. volkoren meel  
230 ml. pompoensap (sapcentrifuge)  
80 gr. van het achtergebleven  
vruchtvlies uit de sapcentrifuge  
1 el. Provençaalse kruiden  
1 el. olijfolie  
5 zwarte olijven zonderpit  
10 gr. zout  
10 gr. honing  
6 gr. gist



### ***Bereiding***

Een broodje `vakantiegevoel`, lekker bij Estoufada Provençal

## Rozijnen, Krenten of Rozijnen/Krenten Brood

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

350 g volkorentarwemeel  
50 g tarwebloem  
50 g boter (of margarine)  
180 g rozijnen, krenten of een mengsel van beide  
45 g verse gist of 15 g droge gist  
8 g zout  
270 g melk  
wat olijfolie

### ***Bereiding***

Leg 1 of 2 dagen van tevoren de rozijnen/krenten zo'n 10 minuten in lauw water. Spoel ze daarna af met koud water en laat ze in een vergiet of zeef liggen tot gebruik.

Weeg alle benodigdheden secuur af en doe ze allemaal (behalve de rozijnen) in een mengkom, voeg 200 g melk toe en meng ze goed door elkaar. Kneed het deeg net zo lang (minstens een kwartier) tot het mooi glad is; voeg onderwijl de resterende melk beetje bij beetje toe. Wrijf het deeg met de muis van de hand uit op het aanrecht en rol het weer terug. Deze handelingen herhalen tot het deeg taai wordt en van de handen loslaat. Laat het niet van de handen los, dan is het nog niet goed. U kunt dit controleren door een stukje deeg op de vingertoppen te nemen en langzaam uit elkaar te trekken: als er een mooi vlies ontstaat, is het deeg goed.

Laat het deeg zo'n 5 minuten in de meng kom liggen en voeg de gewassen en gewelde rozijnen toe. Nu goed kneden, zodat de rozijnen goed verdeeld in het deeg komen. Als het zover is maak dan van het deeg een gladde bol en laat deze zo'n 10 minuten rusten op een tochtvrije plaats. Druk de bol deeg plat tot een ronde schijf en rol deze op tot een punt. Deze punt 15 minuten laten rusten (tochtvrij). De punt platdrukken met vlakke hand tot tweemaal de lengte van het bakblik. De deegplak aan weerszijden 1/3 overslaan naar het midden met de uiteinden ietsje over elkaar. Deze deegplak oprollen van boven naar beneden. Als de plak bijna is opgerold de uitstekende deegranden goed plat drukken. De deegrol in het met olijfolie ingevette blik leggen met de vouw naar onderen. Dit ongeveer 45 minuten laten narijzen weer tochtvrij.

De oven voorverwarmen op de hoogste stand gedurende 15 minuten. De bakplaat (geen rooster) moet iets onder het midden van de oven liggen. De oven terug naar 200° en het brood afbakken in ongeveer 45 minuten. Het brood is gaar wanneer het hol klinkt als je er onderaan tegenaan klopt. Laat het brood afkoelen op een rooster.

## Sojabrood

---

Menugang Brood  
Keuken -  
Bron

Soort -  
Type Brood/broodjes

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

10 eieren;  
125 gr. sojameel  
50 gr. lijnzaad  
30 gr. proteïne  
80 ml. water  
10 gr. zout  
15 gr. bakpoeder  
2 maatschepjes Johannesbroodpitmeel\*\*  
Voor hen die Atkins doen ook:  
2 maatschepjes Colon rein\*\*\*



### ***Bereiding***

Gist- & glutenvrij. Koolhydraatarm

Het sojameel en de gemalen lijnzaad (deze kunt u ook zelf in de foodprocessor malen), de eieren (eerst één voor één breken in een schaaltje, want bij één bedorven ei kunt u de direct alles weggooien), en de overige ingrediënten in het blik van de machine. ca. 15 minuten kneden.

Nu overdoen in ingevet cakeblik. Niet bakken in de broodmachine. Hiervan is het blik te compact en gaart de binnenkant van het brood niet, wat instortingsgevaar geeft.

Het bakblik in een op 170 graden (hetelucht 155) voorverwarmde oven zetten en ca. 75 minuten bakken.;

Per 100 gr. ca. 3,1 Kh.;

## Spelt Brood

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

300 g spelt bloem

370 g volkoren spelt meel

10 g zout

490 g lauw water

10 g gist

### ***Bereiding***

Meng het water, handwarm van temperatuur, met het zout. Voeg vervolgens de gist erbij (en eventueel de pompoenpitten) en laat het geheel even staan (vijf minuutjes). Voeg daarna de bloem en het meel toe en meng het kort met een houten spatel, tot de droge ingrediënten zijn opgenomen.

Bedek de kom met folie en laat op een warme plek rijzen, minstens twee uur (omdat het spelt is moet het wat langer rijzen dan tarwe).

Verwarm de oven voor op 230 graden Celsius.

Verdeel het deeg in twee bollen (zonder verder te kneden, is niet nodig) en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak in de voorverwarmde oven voor zo'n 25 minuten, tot de korst goudbruin en knapperig is.

Laat even afkoelen op een rooster.

## Speltbrood

---

Menugang	Brood	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Culinair Vitaal			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Benodigdheden

500 gram speltmeel

2 theelepels broodzout (te koop bij de warme bakker)

1 zakje droge gist

1 theelepel koudgeperste olie

ongeveer 3 deciliter lauwwarm water

### ***Bereiding***

Werkwijze

Vet een broodblik in met olie. Meng het meel met gist en zout door elkaar in een kom. Voeg olie en water toe en kneed het geheel tot een deeg. Kneed 5-10 minuten goed door, zodat een soepel deeg ontstaat. Leg het deeg in het bakblik en dek het af met een vochtige doek. Laat het op een warme, tochtvrije plek 45 minuten rijzen. Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden. Zet de vorm zo in de oven, dat het midden van de vorm in het midden van de oven staat.

Bak het brood in 45-55 minuten gaar. Smeer voor een mooie korst de bovenkant van het afgebakken brood met een kwast met wat water in.

## Stokbrood

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	2 stuks			Sterren	

---

### **Ingrediënten**

235 ml water

340 g bloem

6 g zout

6 g gist

1 eierdooier

kopje water voor in de oven

### **Bereiding**

Doe het water, bloem en gist in een kom en roer door elkaar tot alle bloem goed is bevochtigd. Je kan het deeg met je handen kneden, maar je kan hiervoor uiteraard ook een keukenmachine (kitchenaid) gebruiken. Kneed het deeg ongeveer 5-7 minuten en laat het deeg circa 15 minuten rusten in de schaal en voeg vervolgens zout toe. Kneed het zout met je handen door het deeg heen. 1e rijs van het deeg voor stokbrood.

Kneed een bal van het deeg en doe het in een ingevette schaal, dek de schaal af (bij voorkeur met een warme vochtige doek) en laat het deeg rijzen tot het ongeveer is verdubbeld.

Nadat het deeg van het stokbrood in omvang is verdubbeld dient het deeg in tweeën gedeeld te worden op een met meel bestrooid aanrecht of plank. Vorm beide deegballen tot twee langgerekte broden, het is mogelijk om lange dunne stokbroden te maken of de stokbroden iets dikker te laten. Houd bij het uitrollen van het deeg in de gaten dat (grote) luchtbellen voorzichtig uit het deeg gedrukt moeten worden. 2e rijs

Plaats de 2 stokbroden op een licht ingevette bakplaat en dek deze af met een droge theedoek en laat circa 30-40 rijzen op een warme plek (circa 25 graden), totdat de stokbroden in omvang zijn verdubbeld.

Verwarm de oven voor op 210 graden. Maak een paar insnijdingen in het deeg van de stokbroden met een scherp mesje en bestrijk het stokbrood met het eigeel alvorens ze in de oven te plaatsen. Bak de stokbroden vervolgens in 20-25 minuten bruin. Voor een extra knapperige korst kan je eventueel een klein kopje water onder in de oven plaatsen – de waterdamp zal zorgen voor extra knapperig stokbrood en voorkomt eventuele uitdroging van het stokbrooddeeg tijdens het bakken.

## Tarwe Roggebrood

---

Menugang Brood

Keuken Nederlands

Bron

Soort Vegetarisch

Type Brood/broodjes

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

roggemeel tarwemeel verhouding 40:60

rest ingredienten zie bij abdiyroggebrood.

### ***Bereiding***

Zie bij Abdiyroggebrood.

## Tarwe-roggebrood met karwijzaad

---

Menugang -	Soort -	Snel	Nee
Keuken -	Type Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron		Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Voor 1 middelgroot brood : circa 10 sneetjes

1½ theelepel instantgist; 300 gram tarwebloem; 150 gram ambachtelijk gemalen roggemeel; 1 eetlepel karwijzaad, plus extra om te bestrooien; 1½ theelepel zout; 15 gram boter; 2 eetlepels melasse natuurvoedingwinkel); 1 eetlepel melkpoeder; 3 dl water

Per snee: 180 kcal; 3 gram vet; 37 gram koolhydraten

### ***Bereiding***

Roggemeel geeft dit brood haar pittige smaak en compacte structuur. Omdat rogge weinig gluten bevat, moet het met tarwemeel worden gemengd voor een mooi brood met karakteristieke onregelmatige bovenkant. Het brood zal minder rijzen dan andere broden uit de broodmachine.

Doe alle ingrediënten in het bakblik van de broodmachine, houd de volgorde en werkwijze aan zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.

Zet het bakblik in de broodmachine en stel het apparaat in op het basisprogramma met korst naar keuze. Druk op start.

Bestrijk de bovenkant van het deeg net voor het bakken met water en bestrooi het met extra karwijzaadjes.

Neem het brood na het bakproces uit de bakproces uit de machine en laat het op een taartrooster afkoelen.

## Toscaans Brood

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

recept witbrood +

2 el extra vierge olijfolie

35 g gesnipperde ui

85 g fijngesneden zongedroogde tomaatjes

1 fijngesneden teen knoflook van ca. 5 gram

1,5 g gedroogde, gebroken rozemarijn

### ***Bereiding***

Snipper de ui en fruit deze in een koekenpan met een beetje olie.

Voeg op het laatst de fijngesneden knoflook toe en fruit even mee.

Voeg de uitgelekte en fijngesneden tomaat en de rozemarijn toe en roer goed door elkaar.

Laat het mengsel afkoelen.

Volg het recept voor witbrood maar voeg er bij de tweede keer kneden de olijfolie aan toe. Kneed tot alle olie is opgenomen. Voeg er dan het koekenpanmengsel aan toe en kneed dit er ook doorheen.

Volg het recept verder als gebruikelijk.

## Turks Brood

---

Menugang Brood  
Keuken Turks  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Brood/broodjes

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

125 ml lauw water  
1/3 tl suiker  
2/3 tl gedroogde gist  
1 el olijfolie  
snufje zout  
170 g witte bloem

### ***Bereiding***

Doe het lauwe water in een grote kom en voeg de suiker en de gist toe. Laat 2-3 minuten rusten tot er blaasjes verschijnen.

Voeg de olie, het zout en 1/4 van de bloem toe en kneed het deeg goed met je handen tot alle bloem is opgenomen. Kneed nog 5 minuten, dek de kom af en laat 30 minuten op een warme plek rijzen, of tot het deeg in volume is verdubbeld.

Verwarm de oven voor op 230 graden C. Leg het deeg op een bebloemd oppervlak. Verdeel het in 3 porties. Rol elke portie uit tot een ovaal. Voeg geen bloem meer toe aan het deeg, het moet zacht blijven. Maak met uw vinger diepe putjes in de oppervlakte van het deeg. Laat het deeg liggen, bedek het met een handdoek en laat nog 15 minuten rijzen. Leg de broden op de bakplaat in de oven en laat ze heet worden.

Haal de broden uit de oven, maak ze eventueel los als ze plakken en rek het deeg uit tot 25-28 cm. Leg de broden opnieuw op de hete plaat in de oven. Laat de oven niet te lang open staan, anders daalt de temperatuur van de oven te veel. Laat nog 8-10 minuten bakken, tot het brood bovenaan bruin is en gaar.

## Vánočka (Tsjechisch kerstbrood)

---

Menugang Kerstrecept  
Keuken -  
Bron B. van Dijk

Soort -  
Type Gebak

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

- 500 g bloem
- 125 g (room)boter
- 100 g suiker
- 3 eierdooiers
- 40 g verse gist
- ¼ l melk
- 50 g rozijnen
- 50 g geschaafde amandelen
- event. handvol walnoten (grof gehakt)
- 1 zakje vanillesuiker
- geraspte citroenschil
- mespunt suiker
- snufje anijs
- 1 ei
- poedersuiker
- saté stokjes



### **Bereiding**

Vánočka is een Tsjechisch kerstbrood, dat op 24 december wordt gegeten.

In een kommetje verse gist doen en losmaken, 1 el suiker en 1 el bloem erbij doen en mengen. Dan 1 kopje lauwe melk toevoegen en losroeren, op een warme plaats afgedekt laten rijzen. In een grote kom bloem vermengen met een mespunt zout, citroenschil, vanille suiker en citroenrasp doorheen mengen. Boter verwarmen tot het dik vloeibaar is, iets laten afkoelen, losgeklopte eierdooiers en rest van de suiker toevoegen. Vermengen met bloem en tot een stevig deeg bereiden (zoals bij paasbrood), met bloem bestrooien en afgedekt met een theedoek nog verder laten rijzen. Oven voorverwarmen op 185-200 C (afhankelijk van type) Kneed nu rozijnen en deel van amandelen (of walnoten) door het gerezen deeg en verdeel het in 9 stukken. Maak van elk stuk een lange dunne rol. Vlecht eerst 4 rollen, leg het voorzichtig op de ingevette bakplaat (bakpapier kan ook) en vlak het in het midden met de hand wat af. Leg daarop een vlecht van 3 rollen, vlak deze in het midden wat af, laat de zijkanten iets breder. Leg hierboven op de 2 gevlochten rollen, de uiteinden aan de onderkant vastdrukken, zodat ze niet losgaan. Laat het brood nog 10 minuten rijzen, bestrijk het met losgeklopte ei en strooi er amandelstrooisel over. Steek vanaf boven op een afstand van ong. 8 cm saté stokjes er in zodat bovenlagen niet afglijden tijdens het bakken. De baktijd bedraagt 45-60 minuten, als je een saté stokje uittrekt voel je of het deeg al doorgebakken is en het stokje droog. Afgekoelde kerstbrood bestrooien met poedersuiker. Variatie: i.p.v. geschaafde amandelen grof gehakte walnoten door het deeg mengen, het schaafsel allen voor bestrooien gebruiken.

## Vazsonyi

---

Menugang Brood  
Keuken Hongaars  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Brood/broodjes

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

tarwebloem 334 g  
water 43 g  
roggebloem 37 g  
aardappelpuree 10 g  
zout 6,5 g  
gist 5 g

### ***Bereiding***

Om het brood te produceren gaat men een "sponge and dough" methode gebruiken. Er wordt eerst een zetsel gemaakt die al het roggemeel bevat met ongeveer driekwart van het water, een derde van de tarwebloem en een derde van de gist. Dit mengsel laat men 5 tot 7 uren rusten bij kamertemperatuur. Daarna gaat men de rest van de grondstoffen toevoegen en het geheel kneden tot een deeg. Het deeg wordt dan onmiddellijk verdeeld in deegstukken van circa 520 g. Na opbollen en rijzen gaat men het deeg bakken bij circa 200 – 220°C gedurende 25 – 30 minuten. Op die manier verkrijgt men een smakelijk product dat relatief lang vers blijft en dat een trage verouderingscurve vertoont. Trouwens het gebruik van aardappelpuree is geen onbekende techniek. Die werd kort na de tweede wereldoorlog bijna door alle bakkers toegepast: tarwe was schaars en aardappelen waren gemakkelijk te verkrijgen in West-Europa. Vandaag kan men uiteraard de aardappelpuree vervangen door aardappelvlokken die vrij gemakkelijk in de handel verkrijgbaar zijn.

## Vlaams Boerenbrood

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

wit:	bruin:
1 kg 100 witte bloem volkorenmeel	1 kg
1 1/2 zakje droge gist	1 1/2 zakje
droge gist	
60 dl water	60 dl water
150 g margarine	150 g
margarine	
1 tl suiker	1 tl suiker
1/2 tl zout	1/2 tl zout

### ***Bereiding***

Als u verse gist gebruikt, meng de gist met de helft van het water en de suiker. Laat 15 minuten staan. Doe de bloem/meel en het zout in de mengkom. Als u gedroogde gist gebruikt, voeg de gist met de suiker toe aan de bloem.

Meng met de Deeghaak op de laagste stand geleidelijk het gistmengsel en het overgebleven water, of het water bij gebruik van droge gist, erdoor tot een zacht deeg. Kneed 1 minuut op de laagste stand en 4 minuten op

stand 1, tot het deeg glad en elastisch is. Neem de mengkom van de machine, dek af met ingevet plastic folie en laat 1 uur op een warme plaats rijzen, of tot het deeg in omvang is verdubbeld.

Kneed het deeg nogmaals 30-60 seconden met de deeghaak op de laagste stand. Leg het op een licht met bloem bestoven oppervlak en vorm het. Dek het af met ingevet plastic folie en laat het 30 minuten rijzen, of totdat het in omvang is verdubbeld.

Verwarm de oven voor op 220 °C, 200 °C hete lucht of gasstand en bak 25-30 minuten of totdat het brood goudbruin is.

Rond brood Vorm van het deeg een ronde bolle bal. Kneed de randen naar het midden, draai om en leg op een ingevette bakplaat. Breng vlak vóór het bakken een inkeping aan.

Klassieke knip Vorm van het deeg een rechthoek die even lang is als het bakblik. Rol in de lengte op, vouw de uiteinden naar onder en leg in een broodblik van 900 g. Laat staan totdat het deeg in omvang is verdubbeld, bestuif met bloem en maak een inkeping over de gehele lengte.

## Vlaams Suikerbrood

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

2,5 dl lauwe melk  
700 g bloem  
15 g droge gist (of 2 zakjes)  
2 eieren  
150 g boter  
25 g suiker  
7 g zout  
300 g kristalsuiker of parelsuiker (of suikerklontjes door de helft)

### ***Bereiding***

Maak van alle ingrediënten behalve de parelsuiker een mooi deeg en laat dit een half uur rusten. Neem 1/3 van het deeg af. Kneed de parelsuiker (of suikerklontjes) door het overige deeg en bol dit op. (Let op: meng de suiker NIET in de broodbakmachine door het deeg, want dit beschadigt de wand van het blik!) Maak een plak van het ongesuikerde deeg en wikkel dit rond het gesuikerde deeg. Laat rijzen tot het volume verdubbeld is. Kerf de bovenste rand een beetje in met een scherp mes en bestrijk met losgeklopt ei. Bak op 180 graden C. gedurende 1 uur.

## Wit Brood

---

Menugang	Brood	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Verse gist altijd mengen met een beetje water voor een goede verdeling			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

500 g bloem

1 afgestreken el zout

1 zakje gedroogde gist

3 1/2 dl handwarme melk (of water)

extra bloem.

### ***Bereiding***

Doe de bloem met zout en de gist in een kom en roer alles goed door elkaar. Schenk de melk in het midden.

Roer vanuit het midden met een houten lepel tot de bloem opgenomen is. Kneed het geheel tot een soepel deeg.

Als het deeg te droog is voeg je een extra scheutje melk of water toe. Is het te plakkerig, dan voeg je wat extra bloem toe.

Bestuif een ruime kom met bloem en leg het deeg erin. Dek de kom af met plastic folie en laat het deeg op een warme plek 1 uur rijzen. (b.v in een oven van 30 -40 graden).

Vet een broodblik of bakplaat in met olie., of bekleed een bakplaat in met bakpapier.

Druk het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een lap, rol het op en leg het in een bakblik met de naad naar beneden.

Bestrijk het deeg naar wens met water.

Dek het deeg losjes af met folie en laat het nog ca. 30 minuten staan.

Verwarm intussen de oven voor tot 225 graden.

Bak het brood in ca 25 minuten gaar en bruin.

Je kunt het 5 min. voor het eind van de baktijd nog wat melk of water bestrijken voor een glimmende korst.

Neem het brood uit de oven en laat het afkoelen op een rooster.

## Worstenbroodjes

---

Menugang Brood

Soort -

Snel Nee

Keuken Nederlands

Type Brood/broodjes

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### **Ingrediënten**

Ingrediënten

500 g tarwebloem

25 g verse gist of 1 zakje gedroogde gist

50 g boter, gesmolten

150 ml melk, lauwwarm

olie

2 sneetjes oud witbrood

500 g half-om-halfgehakt

nootmuskaat

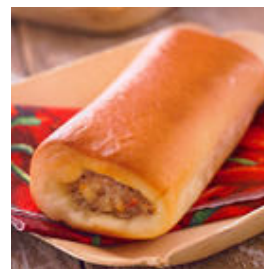
1 ei, losgeklopt

12 stuks

0 min voorbereiden

50 min bereiden

2 uur wachten



### **Bereiding**

bereiden

Doe de bloem in een kom. Wrijf verse gist erboven fijn en meng de gist door het meel. Meng ook 10 g zout erdoor. Maak in het midden een kuil en schenk er de boter, 100 ml melk en 200 ml lauwwarm water bij. Meng alles tot een zacht deeg en laat dit 15 minuten staan.

Bestrijk het werkvlak met een beetje olie en kneed hierop het deeg 5-10 minuten tot het soepel en elastisch is. Vorm het deeg tot een bal, leg deze terug in de kom en laat het deeg afgedekt met plasticfolie op een warme plek 1 uur rijzen tot het volume verdubbeld is.

Week de sneetjes brood 10 minuten in de rest van de melk. Doe het gehakt in een kom. Knijp de sneetjes brood uit en meng ze met 10 g zout en peper en nootmuskaat door het gehakt. Kneed het gehakt goed door. Kneed het deeg even door en verdeel het in 12 gelijke stukken. Druk die op het werkvlak uit tot stukken van 10 bij 12 cm. Vorm het gehakt tot 12 rolletjes van 10 cm lang en leg ze op de stukken deeg. Klap het deeg over het rolletje en druk het rondom het gehakt dicht.

Leg de worstenbroodjes met voldoende tussenruimte op een ingevette bakplaat, dek ze af met een met bloem bestoven doek en laat ze weer 1 uur rijzen. Verwarm de oven voor op 220 °C. Roer wat zout door het losgeklopte ei en bestrijk de worstenbroodjes dun met ei. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en spuit enkele malen met een plantenspuit. Bak het brood in 15-20 minuten goudbruin en gaar. Laat de broodjes uit de oven afkoelen op een rooster.

extra benodigd

Plasticfolie

## Zeeuwse Knoop

---

Menugang Brood  
Keuken -  
Bron

Soort -  
Type Brood/broodjes

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

Ingrediënten voor 6 personen

- \* 500 gram patentbloem of volkoren molenmeel
- \* 15 gram verse gist of 1 zakje gedroogde gist
- \* 1 1/2 theelepel zout
- \* 3dl lauw water
- \* 2 theelepels basterdsuiker of honing
- \* 2 eetlepels boter of olijfolie



### **Bereiding**

Bereidingswijze

- \* Meng het meel met het zout in de kom.
- \* Doe 3 eetlepels lauw water, de gist en de suiker of honing in een kop.
- \* Giet het mengsel bij het meel en voeg de rest van het water toe.
- \* Maak er een soepel deeg van en voeg zo nodig bloem toe tot het deeg van de kant loslaat. \*Kneed het deeg 10 minuten op een met bloem bestoven werkvlak tot het soepel en glad is en niet meer plakt.
- \* Maak er nu een bal van en leg terug in de kom. Dek af met plasticfolie of gewoon met een theedoek en laat het in ongeveer 1,5 uur rijzen tot de bal twee keer zo groot is.
- \* Leg de bal op een met bloem bestrooid werkblad. Maak hem plat tot alle luchtballen eruit zijn geslagen. Kneed het nog een keer en leg vervolgens in het ingevette broodblik. Duw het deeg zachtjes in de dopjes. Dek het blik af en laat het rijzen tot het tweemaal zo groot is.
- \* Bak het daarna 30-40 min. Op 200 graden tot het goudbruin is.

Hulpmiddelen

Oven en Zeeuwseknop broodblik

Simpel brood met roomboter of roomboter met hagelslag. Brood met tapenade, tonijn of een hele lekkere olie. Eigenlijk is alles lekker met een lekker stuk brood!

Het brood kan je altijd een ander smaakje geven met wat verse, gehakte kruiden zoals tijm, rozemarijn, oregano, basilicum of met fijngestampte specerijen zoals mosterdzaad, selderijzaad, karwijzaad etc. Gebruik ze apart of maak een combinatie van verschillende kruiden. Wanneer het deeg de tweede keer rijst in de knop kan je voor die tijd al rozemarijn of tijm in de dopjes strooien. Zo bakken de kruiden mooi mee..

Probeer het uit en voeg naar eigen smaak toe!

## Zongedroogde tomatenbrood

---

Menugang	Brood	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

30 gram zongedroogde tomaten  
120 ml water  
70 ml melk  
2 eetlepels extra vierge olijfolie  
300 gram bloem\  
150 gram volkorenmeel  
40 gram versgeraspte parmezaanse kaas  
1 theelepel zout  
1 theelepel kristalsuiker  
1 theelepel instant gist

### ***Bereiding***

Leg de gedroogde tomaten in een schaaltje en schenk er warm water over, tot ze onder water staan. Week ze 15 minuten en doe ze dan met een weekvocht en al over in een zeef, die u boven de maatbeker hebt gehangen. Laat de tomaten goed uitlekken en snijd ze daarna fijn. Meet de hoeveelheid weekvocht af en tegen het water dat voor het brood nodig is en leng zo nodig met kraanwater. Schenk alles in de broodvorm en voeg vervolgensde melk en de olijfolie toe. Strooi de bloem en het volkorenmeel zo over de vloeistof dat ze die volledig bedekken. Voeg dan de parmazaanse kaas toe. Strooi vervolgens het zout en de suiker in aparte hoeken van de broodvom. Maak een kuiltje in het midden van het meel en strooi dar de gist in. Zet de machine op de stand normaal, medium korst; indien aanwezig op de stand vruchten en noten. Druk op start. Voer de tomaten na het signaal voor toevoegen toe, of tijdens de laatst 5 minuten van het kneden.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>