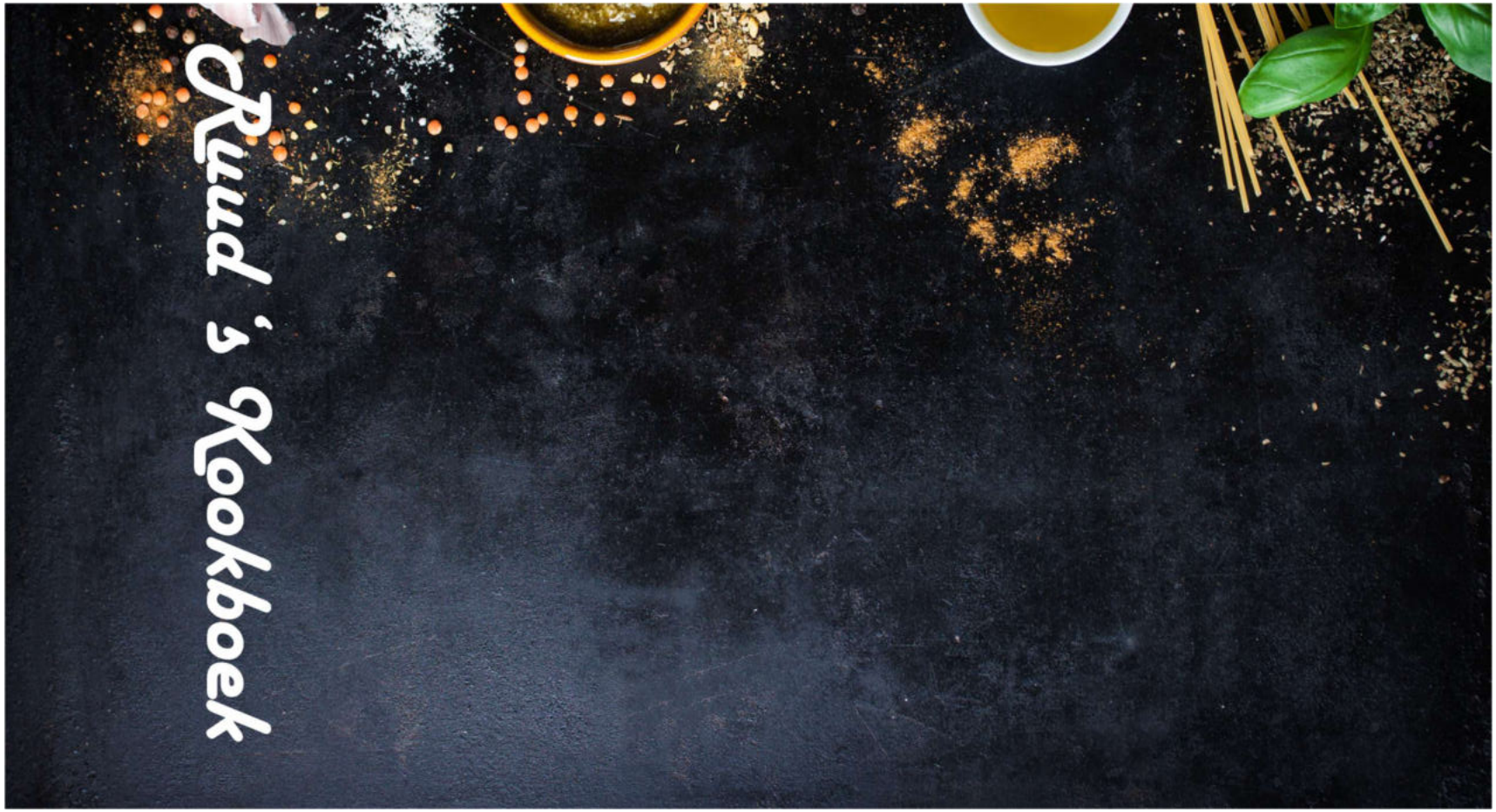

Deegrecepten III v2.8

Inhoudsopgave.

Appelgalette met gember en kaneel. 3
Bananenbrood met blauwe bessen en citroen....4
Barbari - Libanees brood. 5
Basisrecept - pizzadeeg (rijstijd 1 uur). 6
Bladerdeegplaattaart met blauwe kaas en venkel. 7
Bladerdeegrondjes met asperges in roomsaus en Hollandse garnalen. 8
Brood Hornazo (airfryer). 9
Chinese zoete broodjes....11
Fortune cookies. 12
Iers Allerheiligenbrood. 13
Italiaanse Stromboli. 14
Kerst alfajores. 15
Krentenwegge uit Twente....17
Minibroodjes met feta en spinazie. 18
Paasbrood I. 19
Paasbroodjes met tuttifrutti. 21
Perenscones met kaneelroom. 22
Pissaladière. 23
Pizzahart sandwiches. 24
Simit. 25
Spakenburgs hart. 26
Volkorenbrood. 28
Weihnachtstolle. 29
Zacht gegaard kwarteleitje in knapperig bladerdeeg. 30
Zopf - Zwitsers vlechtbrood. 31
Zoute krakelingen. 32
Zoute stengels II. 33
Zwitserse worteltaart II. 34
Gebruikte afkortingen (v2.6). 35

Appelgalette met gember en kaneel.

Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Sandra Bekkari

Ingrediënten

1 ei
½ tl gemberpoeder
½ el kaneel
80 g meel, amandel-
80 g meel, haver-
2 el siroop, ahorn-

Voor de vulling:

1 appel, zoete, kleine
½ citroen, zeste en een scheutje sap
1 eidooier
1 snf gemberpoeder
½ el kaneel
1 el meel, amandel-
100 g ricotta
20 g walnoten of pecan-noten, grofgehakt

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Meng alle ingrediënten voor de galette, voeg een snufje zout toe en kneed het goed met je handen.
Vorm het deeg tot een bal.
Maak ondertussen de vulling: meng de ricotta met een scheutje citroensap en de zeste.
Snijd de appel in halve maantjes.
Meng de plakjes appel voorzichtig met een klein scheutje citroensap, kaneel en gemberpoeder.
Rol het deeg uit tot een cirkel van zo'n 0,8 cm dikte.
Bestrooi de bodem met amandelmeel, houd de randen vrij.
Beleg de bodem, met de ricotta en verdeel de plakjes appel erop (laat de randen vrij).
Vouw de randen naar binnen over de stukjes appel.
Roer het eigeel los met een klein scheutje water.
Bestrijk de randen met eigeel.
Leg de galette op een bakplaat met bakpapier.
Bak de gallete 20 min. in de oven.
Strooi na 15 min. de walnoten over de vulling.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 20 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bananenbrood met blauwe bessen en citroen.

Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Hoeveelheid: 1
Sterren: ***
Bron: Hello fresh

Ingrediënten

10 g amandelschaafsel
3 bananen
125 g bessen, blauwe
400 g broodmix, bananen-
1 citroen
100 ml olie, zonne-bloem-
100 g suiker, bloem-
90 ml water

- cakeblik (25 cm)

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 45-55 min.
Wachttijd: 15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 1090
Energie kcal: 261
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 39 g
w/v suikers: 24,8 g
Natrium: - mg
Vet: 10 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1,6 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,5 g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 160°C.
Prak de bananen fijn met een vork.
Vet een rechthoekig cakeblik in, of bekleed de binnenkant met bakpapier.
Meng in een grote kom de geprakte bananen met de bananenbroodmix, het water en 100 ml zonnebloemolie.
Rasp de schil van de citroen met een fijne rasp boven de grote kom.
Mix het geheel met een garde of handmixer tot een egaal beslag.
Meng tot slot de blauwe bessen door het beslag.
Pers de citroen uit en bewaar het sap.
Giet het beslag in het cakeblik en bak het bananenbrood 45-55 min. in de oven.
Laat het bananenbrood 10 min. afkoelen in het blik en daarna nog eens 5 min. uit het blik.
Verwarm, terwijl het bananenbrood fkoelt, een pan zonder olie op een hoog vuur. Rooster het amandelschaafsel goudbruin.
Meng in een kleine kom de bloemsuiker met 4 tl citroensap tot een glad glazuur.
Verspreid het glazuur over de bovenkant van het bananenbrood en bestrooi met
het amandelschaafsel.

Tip:

- Hoe bruiner en rijper de bananen, hoe zoeter de cake.
- Je kunt je bananen sneller laten rijpen door ze in de buurt van een avocado te leggen of ze in een krant te wikkelen.

Barbari - Libanees brood.

Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: Libanese
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta

Ingrediënten

30 g gist, verse (of 1¼ zk gist, gedroogde)
600 g meel, van harde tarwe
± 2 el olie, olijf-
1 tl suiker
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meet 3½ dl handwarm water af.
Los de gist en de suiker in 4 el warm water op en zet het 10 min. op een warme plek weg.
Zeef boven een kom het meel en 2 tl zout, maak een kuiltje in het midden en schenk er het gistmengsel, de rest van het water en de olijfolie in.
Meng tot een samenhangende deegbal ontstaat.
Kneed het deeg met de handen tot een elastisch geheel.
Leg de deegbal in een met olie ingevette kom en besprenkel hem met enkele druppels water.
Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg ± 1 uur op warme plek rijzen tot het volume is verdubbeld.
Kneed het deeg even door en verdeel het in vier stukken.
Bestrijk elk deel met wat olie en rol het uit tot een rechthoek van 15 x 30 cm en 1 cm dik.
Maak in het deeg in de lengte 4 insnijdingen tot op 3 cm vanaf de rand en leg de broden op met meel bestoven bakplaten.
Bestuif de broden licht met bloem, dek ze met doeken af en laat ze nogmaals ± 10 min. op een warme plek rijzen.
Verwarm de oven voor op 225°C en bak de broden in het midden van de oven in ± 15 min. goudbruin.
Laat ze op een rooster afkoelen.

Tip:

Meel van harde tarwe is verkrijgbaar in de Italiaanse specialiteitenwinkel.

Basisrecept - pizzadeeg (rijstijd 1 uur).

Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Pesonen: -
Sterren: **
Bron: RutgerBakt.nl

Ingrediënten

500 g bloem
7 g gist, gedroogde
2 el olie, olijf-
275-300 ml water, lauwwarm
10 g zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pizzadeeg maken.

Doe alle ingrediënten in een kom en meng dit met je handen of met een mixer met deeghaken tot een samenhangend deeg.
Kneed het deeg 8-10 min. door.
Laat het deeg 15 min. rusten.
Verdeel het vervolgens in 4 gelijke delen en maak daar bolletjes van.

Pizzadeeg laten rijzen.

Laat het deeg afgedekt op kamertemperatuur 1 uur rijzen.
Het pizzadeeg is nu klaar om verder verwerkt te worden.

Pizza bakken.

Verwarm de oven, bij voorkeur met pizzasteen, voor op 250ºC.
Als je geen pizzasteen hebt kun je alvast een bakplaat mee voorverwarmen en daar de pizza straks op laten glijden.
Bestrooi het werkblad met semolina of bloem en druk elk deegbolletje met je handen uit tot een cirkel van ongeveer 30 cm.
Als je dit lastig vindt, kun je ook een deegroller gebruiken.
Leg het deeg met voldoende semolina of bloem eronder op een (snij)plank, zodat je deze straks gemakkelijk in de oven kunt laten glijden.
Beleg de pizzabodem met saus en toppingen naar keuze en bak de pizza 10-15 min. op de hete pizzasteen.

Tip:

Gebruik als bloem, bij voorkeur, Italiaanse bloem type‘00’.

Bladerdeegplaattaart met blauwe kaas en venkel.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Ghislaine Voogd

Ingrediënten

2-3 el crème fraîche
1 rl deeg, blader- (ca. 270 g)
1 ei, losgeklopt
2 el honing
150 g kaas, blauwe, zoute (bijv. bleu d'Auvergne of blue stilton)
1 el Maldon-zoutvlokken
2 el olie, olijf-
1 peer, in dunne plakjes (conference)
- peper, zwarte, vers-gemalen
1 venkelknol (ca. 200 g)
1 el venkelzaad
1 hv walnoten

Bereiding.

Maak de venkelknol schoon en snijd de groene stelen eraf.
Snijd de venkel doormidden.
Leg de platte zijde van een venkelhelft op een mandoline en schaaf hem voorzichtig in flinter-dunne plakjes (let goed op je vingers).
Schaaf ook de andere helft.
Breng water aan de kook in een kookpan met een snuf zout.
Kook de plakjes venkel 5 min. en giet ze dan af.
Dep de venkel even droog met wat keuken-papier.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Rol het deeg uit op de bakplaat en prik er met een vork wat gaatjes in de het deeg.
Strijk de crème fraîche uit over het deeg, maar laat rondom een rand van ca. 1 cm vrij.
Verdeel de plakjes gekookte venkel en de peer over de crème fraîche.
Verkruimel er vervolgens de blauwe kaas en de walnoten over.
Besprenkel het geheel tot slot met de honing en de olijfolie en maal er wat zwarte peper over.
Bestrijk de deegrand met losgeklopt ei en bestrooi die met de venkelzaadjes en Maldon-zoutvlokken.
Bak de plaattaart 23-25 min. in de oven.

Tip:

Je kunt in in plaats van blauwe kaas ook geraspte gruyère of pittige cheddar gebruiken.

Bereidingstijd: 35 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadig d: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bladerdeegrondjes met asperges in roomsaus en Hollandse garnalen.

Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Pesonen: -
Sterren: **
Bron: Koken.VTM.be, Kook 2015-2016

Ingrediënten

500 g asperges, witte
4 pl bladerdeeg, room-boter-, ontdooid
2 el dille, fijngehakt
250 g garnalen, Hollandse
2 el melk
40 g rucola
125 g Verse roomkaas met kruiden

- bakpapier

Bereidingstijd: 60 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Schil de asperges met een dunschiller van af het kopje naar beneden en draai de asperges tijdens het schillen steeds een slag.
Snijd de asperges in stukken van 3 cm.
Kook de asperges 3 min. in een grote pan met ruim kokend water en laat ze van het vuur af nog 10 min. staan.
Snijd met behulp van een schoteltje rondjes uit de plakjes bladerdeeg.
Leg de deegrondjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met melk.
Bak de deegrondjes in 15-20 min. goudbruin en gaar.
Giet de asperges af en roer er de roomkaas, de helft van de garnalen en 1 el dille door.
Verwarm de asperges al roerend tot ze omhuld zijn met saus.
Snijd de bladerdeegrondjes horizontaal door en leg de onderkanten op borden.
Verdeel de rucola erover en schep de asperges met saus erop.
Strooi de resterende garnalen erover en strooi er nog wat dille over.
Leg bovenkanten van de deegrondjes er schuin tegenaan.

Brood Hornazo (airfryer).

Menugang: -
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

Voor het deeg:

500 g bloem
35 g gist, verse
125 g melk
125 g water
1 tl zout

Voor de vulling:

100 g chorizo
2 eieren, gekookte
200 g gehakt, h-o-h
1 tn knoflook
- peper, versgemalen
1 el peterelie, gehakte
- zout

1 ei, losgeklopt, om te strijken

Bereiding.

Los de gist op in de lauwe melk en maak met de rest van de ingrediënten een soepel brooddeeg.
Laat dit minimaal 90 min. uur rijzen onder een vochtige warme doek.
Kook de eieren gaar en pel de eieren.
Pel de knoflook.
Hak de knoflook fijn en meng deze met het ei, de peterselie en het gehakt tot een mooie vulling.
Bol je deeg op en rol het deeg uit tot een plak met de breedte van de grilpan die je hebt (houd een klein bolletje over om de Hornazo te garneren.
Leg de vulling als een plak op de deegplak en leg daarop om en om de chorizo en de eieren.
Bestrijk de randen van de deegplak met ei en vouw hem dicht.
Zorg dat je hem niet te hoog maakt omdat de garnering en de schoorstenen er ook nog op moeten.
Laat hem 30 min. rijzen en rol tussentijds het overgebleven deeg uit en steek met een stekertje daar blaadjes en rondjes uit.
Steek door de rondjes een gat in het brood om het lucht te laten ontsnappen door de schoorsteen (dit kun je het beste doen met aluminium folie).
Leg deze op het brood en strijk alles voorzichtig met ei.
Bak hem in de grillpan in je Airfryer (150°C-45 min.).

Tips.

Mocht je een keukenmachine hebben mag je ook de gist eerst oplossen in de lauwe melk en alles in de keukenmachine doen en er met de deeghaak een soepel deeg van draaien.
Mocht je een Viva Airfryer hebben zou ik het deeg in 2en verdelen en dan uitrollen (omdat je Airfryer wat kleiner is en in 2 keer afbakken.).

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Chinese zoete broodjes.

Menugang: -
Keuken: Chinese
Stuks: 12-14
Sterren: *
Bron: Astrid Veltman, Johan Drenth

Ingrediënten

275 g bloem
1 ei, losgeklopt
1 zk gist, gedroogde
½ dl melk
- olie en melk, om te bestrijken
25 g reuzel of vet, plantaardig
50 g suiker
½ dl water, warm
1 mp zout

Voor de vulling:

100 g bonenpasta, zoete
1 el reuzel of boter
25 g suiker
25 g walnoten, gehakte

Bereiding.

Giet de melk in een steelpan en breng haar aan de kook.
Voeg suiker, zout en reuzel of vet toe en laat het smelten.
Neem de pan van het vuur en laat het tot lauw afkoelen.
Doe het warme water in een kommetje en strooi er de gist en een paar korrels suiker in.
Roer even, laat het 5 min. staan en meng het door de melk.
Doe het over in een beslagkom, voeg 225 g bloem en het losgeklopte ei toe en klop met een garde tot een luchtig deeg is verkregen.
Strooi de rest van de bloem op het werkvlak, doe het deeg daarop over en kneed het met de handen tot het zacht en soepel is en niet meer plakt.
Doe het over in een schaal, dek die af en laat het deeg op een warme plaats minstens 1 uur rijzen; het moet in volume zijn verdubbeld.
Vermeng in een wok de ingrediënten voor de vulling en verwarm dit door en door.
Laat daarna afkoelen.
Kneed het deeg nog even door, verdeel het in 12-14 gelijke stukjes, draai die tot balletjes en maak daarvan ronde plakjes met een doorsnee van ± 10 cm.
Druk met de achterkant van een mes of een eetstokje tweemaal in het deegplakje, zodat een kruis ontstaat en precies het midden wordt aangegeven.
Snijd op de lijnen een stuk in, maar laat 5 cm in het midden heel.
Verdeel de vulling daarover.
Vouw reepjes deeg in de vorm van een rozet naar elkaar toe en knijp ze met de vingers dicht.
Vet een stuk aluminiumfolie met een paar druppels olie in.
Doe de broodjes over op een bakblik, bestrijk ze met wat melk en dek ze af met folie.
Schuif het bakblik in het midden van de oven en bak de broodjes 20-25 min. bij een temperatuur van 190°C of gasovenstand 5.

Bereidingstijd: - min. **Grill-/oventijd: - min.** **Wachttijd: - min.** **Calcium: - mg** **Energie kJ: -** **Energie kcal: -** **Eiwit: - g** **Koolhydraten: - g** **w/v suikers: - g**	**Natrium: - mg** **Vet: - g** **w/v onverzadigd: - g** **w/v verzadigd: - g** **Vezels: - g** **Groente: - g** **Zout: - g**

Fortune cookies.

Menugang: Nagerecht
Keuken: Chinese
Stuks: 40
Sterren: **
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

125 g bloem
2 eiwitten
2 el maïzena
1¼ dl olie
90 g suiker
½ tl zout

2 bakplaten (met bakpapier
- wensbriefjes, opgevouwen

Bereiding.

De Chinese gelukskoekjes, die in Amerika vaak als zoete afsluiting van het diner worden geserveerd, zijn waarschijnlijk geïnspireerd door de maankoeken. Maankoeken worden gebakken ter ere van het Chinese Maanfeest, dat aan het begin van het herfstseizoen wordt gevierd. Heel vroeger, tijdens de Ming-dynastie, werden in deze koeken berichten meegesmokkeld. Tegenwoordig bevatten de Fortune Cookies gelukwensen.

Verwarm de oven voor op 150°C.
Zeef de bloem, het zout en de maïzena en meng dit met de suiker.
Voeg de olie en de eiwitten toe en roer alles glad.
Verdun het beslag door er 1-2 el water door te roeren.
Leg op het bakpapier met grote tussenruimte 3 lepeltjes beslag en strijk ze tot een cirkel van 10 cm doorsnede uit.
Bak de koekjes in het midden van de oven in 10 min. lichtbruin.
Let op dat ze niet te donker worden.
Neem elk koekje met een spatel van de bakplaat en hang het met een opgevouwen wensbriefje erin over de rand van een pan, zodat het koekje dubbelvouwt.
Laat het koekje zo afkoelen.

Tip:

Serveer de koekjes met een glas sinaasappelthee.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Iers Allerheiligenbrood.

Menugang: -
Keuken: Ierse
Stuks: 1
Sterren: **
Bron: Smulweb.nl

Ingrediënten

550 g bloem, bakkers-
50 g boter, gesmolten
1 ei, losgeroerd
15 g gist, verse (òf 2 tl gist, gedroogde)
½ tl kaneel, gemalen
100 g krenten
3 dl melk, lauwe
1 snf nootmuskaat, geraspte
50 g oranjesnippers, kleingesneden
200 g rozijnen
50 g suiker, witte, fijne
½ tl zout

Bereiding.

Doe de melk in een kom.
Roer de gist door de melk.
Laat het mengsel 20 min. rusten als u gedroogde gist gebruikt.
Roer 100 g bloem door de melk.
Laat het mengsel 30 min. staan tot zicht schuim vormt.
Klop het ei door het mengsel.
Klop de boter door het mengsel.
Zeef de resterende bloem met de kaneel en nootmuskaat boven het mengsel.
Kneed het mengsel tot een zacht, glad deeg.
Kneed de vruchten en suiker door het deeg.
Laat het deeg afgedekt met ingevette plastic folie 2 uur rijzen tot het dubbele volume is ontstaan.
Sla het deeg in.
Druk de luchtbellen uit het deeg.
Doe het deeg over in een ingevette ronde vorm van 20 cm doorsnee.
Laat het deeg afgedekt met ingevette plastic folie rijzen tot het dubbele volume is ontstaan.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Bak het brood 30-40 min. (tot het hol klinkt als u er tegen tikt).
Laat het brood afkoelen.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Italiaanse Stromboli.

Menugang: Snack
Keuken: Italiaanse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Smaakvolle recepten

Ingrediënten

- bloem
1 rl deeg, pizza-
150 g ham, in plakjes
200 g kaas, mozzarella-, geraspt
1 el kruiden, Italiaanse
100 g salami, in plakjes
½ kp saus, pizza-

Bereiding.

Deze Italiaanse Stromboli is een heerlijk en hartig brood gevuld met kaas en vlees – perfect voor een feestelijke maaltijd of een gezellige snack!

Verwarm de oven voor op 200°C.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Rol het pizzadeeg uit op een licht met bloem bestoven oppervlak tot een rechthoekige vorm.
Smeer een laag pizzasaus over het pizzadeeg, maar laat ca. 2 cm vrij aan de randen.
Verdeel de plakjes ham en salami gelijkmatig over de sauslaag.
Leg er vervolgens de geraspte mozzarellakaas overheen.
Bestrooi de vulling met Italiaanse kruiden (voor extra smaak).
Rol het deeg stevig op vanaf een lange kant, zodat je een lange rol krijgt.
Zorg ervoor dat de naad naar beneden ligt en vouw de uiteinden naar binnen om de vulling binnen te houden.
Leg de opgerolde Stromboli op de voorbereide bakplaat en maak een paar sneetjes bovenin de rol om stoom te laten ontsnappen.
Bak de Stromboli in de voorverwarmde oven gedurende 20-25 min., of totdat het deeg goudbruin en knapperig is.
Laat de Stromboli enkele min. afkoelen voordat je hem in plakjes snijdt en serveert.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kerst alfajores.

Menugang: Gebak
Keuken: Argentijnse
Personen: 12
Sterren: ***
Bron:
AllerHande 2022-8

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
1 tl baksoda
130 g bloem, tarwe-
140 g boter, room-, ongezouten
1 citroen
2 ei
1 tl gold glitter dust
160 g maïzena
397 g melk, gecondenseerde (blik)
100 g suiker, kristal-, fijne
25 g suiker, poeder-
2 tl vanille-extract
1 tl zout

Bereiding.

Zet het blik gecondenseerde melk ongeopend in een pan en voeg zoveel water toe dat het onderstaat.
Breng het water aan de kook en laat 2 uur op een laag vuur koken met de deksel op de pan, zodat de melk in het blik karamelliseert (kijk af en toe of er nog voldoende water in de pan zit, voeg anders wat extra warm water toe).
Neem het blik uit de pan en laat het in 30 min. afkoelen tot lauwwarm (dulce de leche).
Meng ondertussen in een kom de bloem, de baksoda, de maïzena, de bakpoeder en het zout.
Boen de citroen schoon.
Rasp de gele schil van de citroen.
Splits de eieren (het eiwit gebruik je niet).
Mix in een kom het citroenrasp, de boter, het vanille-extract en de suiker 3 min. met een handmixer.
Voeg het eigeel toe en mix het nog 3 min.
Doe het bloemmengsel bij het botermengsel en mix het met de handmixer tot het een geheel vormt.
Vorm met de hand een bal van het deeg.
Verpak de bal deeg in vershoudfolie en laat het 1 uur rusten in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 175°C.
Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad met de deegroller uit tot een dikte van 3 mm. Steek er met een uitsteekvorm 24 koekjes (per 12 stuks) uit (je kunt deeg overhouden). Verdeel de koekjes over 2 met bakpapier beklede bakplaten en bak ze in ca. 8 min. gaar (ze blijven licht van kleur).
Laat ze in 30 min. helemaal afkoelen op de bakplaat.
Schep op de onderkant van 12 koekjes (per 12 stuks) 1 tl dulce de leche.
Smeer dit voorzichtig uit.
Druk de andere koekjes er vervolgens met de onderkant voorzichtig op.
Meng de poedersuiker met de goudpoeder en bestuif er de koekjes mee.

Tips:

- De koekjes kun je 1 dag van tevoren bakken. Bewaar ze in een koekblik. Besmeer ze voor serveren met de dulce de leche en leg ze op elkaar.
- Geen 2 bakplaten? Bak de koekjes dan na elkaar. Laat de bakplaat kort afkoelen voordat je de volgende lading erop legt.

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: 8 min.
Wachttijd: 2 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 340
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 48 g
w/v suikers: 29 g
Natrium: 120 mg
Vet: 14 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 9 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Krentenwegge uit Twente.

Menugang: Brood
Keuken: Nederlandse, Twentse
Personen: 6-12
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kook-schrift

Ingrediënten

1 tl anijszaad, fijngemaakt
500 g bloem
100 g boter, in stukken
2 eieren
20 g gist, droge
1 tl kaneel
½ tl karwijzaad
½ tl komijn
750 g krenten
3 dl melk
25 g suiker
75 g sukade
1 tl zout

Om mee te bestrijken:

1 ei
- melk

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Zeef de bloem in een kom.
Voeg het zout toe aan de meel.
Maak wat melk lauwwarm.
Voeg de gist toe aan de lauwwarme melk.
Roer het gist en de melk tot een papje.
Maak een kuiltje in de bloem.
Doe het gistpapje, 2 eieren, suiker, boter, kaneel, anijszaad, karwijzaad en komijn in het kuiltje.
Kneed er een soepel deeg van door telkens wat melk toe te voegen.
Laat het deeg op een niet te koude plaats, onder folie of een theedoek 30 min. rijzen.
Was de krenten.
Laat de krenten goed uitlekken of dep ze goed droog.
Kneed de sukade en de krenten door het deeg.
Laat het deeg weer 30 min. rijzen.
Beboter een bakplaat of gebruik een siliconenmat.
Stort het deeg op de bakplaat.
Vorm het deeg tot een rechthoek.
Klop 1 ei los met wat melk.
Bestrijk de bovenkant van het deeg ermee.
Bak de wegge in 40 min. af in de voorverwarmde oven.

Tip:

Heerlijk met roomboter.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Minibroodjes met feta en spinazie.

Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Libelle

Ingrediënten:

1 bl deeg, croissant-
1 ei
125 g feta
1 tn knoflook
- peper, zwarte, vers-
gemalen
2 el sesamzaad
200 g spinazie
2 el tomaatblokjes,
uitgelekte
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Rol het croissantdeeg uit op een koele onder-
grond en snijd de driehoekjes los.
Breng de spinazie met aanhangend water aan
de kook en laat het slinken.
Druk al het vocht eruit, pers de knoflook
erboven uit en roer de tomaatblokjes erdoor.
Breng het pittig op smaak met zout en
versgemalen peper en verdeel het over de
deegdriehoekjes.
Verbrokkel de feta erboven en vouw het deeg
op tot flapjes, plak de randen met water op
elkaar en druk het goed aan.
Bestrijk de bovenkanten met losgeklopt ei en
bestrooi ze met het sesamzaad.
Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat
en bak ze in een voorverwarmde oven (200°C)
in ca. 15 min. goudbruin en gaar.

Paasbrood I.

Menugang: Ontbijt-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: AllerHande

Ingrediënten

100 g abrikozen, gedroogde
300 g amandelspijs (Baukje)
100 g bitterkoekjes
(4 el bloem (om te bestuiven))
50 g boter, zachte of margarine
(½ el boter of margarine (om in te vetten))
1 pk broodmix, wit (500 g, Koopmans)
2 tl citroenrasp (Baukje)
½ el kaneelpoeder
150 g krenten
3 dl melk
100 g pruimen, gedroogde
3 el suiker, basterd-, bruine
- suiker, poeder

Bereiding.

Laat in een kommetje met warm water de krenten ca. 15 min. wellen.
Verwarm intussen in een steelpan de melk tot lauwwarm.
Doe de broodmix in een kom.
Doe de basterdsuiker, citroenrasp en kaneel bij de broodmix.
Schep de ingrediënten in de kom goed door elkaar.
Voeg 25 g boter en lauwwarme melk toe.
Kneed met koele hand het deeg.
Laat het deeg ca. 15 min. rijzen (volgens gebruiksaanwijzing).
Giet intussen de krenten af.
Dep de krenten droog met keukenpapier.
Snijd de abrikozen in kleine stukjes.
Snijd de pruimen in kleine stukjes.
Bestuif het aanrecht met bloem.
Druk het deeg plat.
Verdeel de krenten, abrikozen en pruimen over het deeg.
Kneed het deeg tot de vulling gelijkmatig door het deeg zit.
Doe het deeg terug in de kom
Dek de kom af met plasticfolie.
Laat het deeg op een warme plaats ca. 20 min. rijzen.
Snijd intussen de bitterkoekjes in kleine stukjes.
Kneed de bitterkoekjes door het spijs.
Vorm van het spijs een rol van ca. 20 cm lang.
Verwarm de oven voor op 200°C (gasovenstand 4).
Vorm het deeg tot een ovaal brood (ca. 25 cm lang).
Duw in het midden van het brood een gleuf.
Leg de spijsrol in de gleuf.
Vouw het deeg om de spijsrol.
Vet de bakplaat in.
Leg het brood met de naad naar beneden op de bakplaat.
Bak het brood in het midden van de oven in ca. 30 min. lichtbruin en gaar.
Dek het brood de laatste 10 min. eventueel af met aluminiumfolie als het brood te bruin wordt.
Bestrijk het brood als het uit de oven komt aan de boven- en zijkanten in met de rest van boter.
Laat het brood afkoelen.
Bestrooi het brood vlak voor het serveren met poedersuiker.

Bereidingstijd: 90 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 330
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 55 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 8 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Paasbroodjes met tuttifrutti.

Menugang: Brunch-gerecht
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: *
Bron: AllerHande

Ingrediënten:

200 ml amandeldrink, ongezoet
400 g bloem, tarwe-
200 g boter, room-
1 citroen
7 g gist, gedroogde
100 g jam, abrikozen-
50 g suiker, basterd-, lichte
175 g tuttifrutti
1 el water
2 tl zout

Benodigd:

- bakpapier
- vershoudfolie

Bereiding.

Verwarm de helft van de amandeldrink in een pan op een laag vuur tot net lauwwarm.
Doe het vuur uit en voeg de gist toe.
Laat het 10 min. staan tot het wat gaat bubbelen.
Snijd ondertussen de tuttifrutti in kleine stukjes, doe die in een kom en schenk er kokend water over tot ze onderstaan.
Laat de tuttifrutti 15 min. wellen.
Laat de tuttifrutti uitlekken en dep die droog met keukenpapier.
Snijd ondertussen 80 g boter in kleine blokjes.
Boen de citroen schoon en rasp de gele schil.
Meng de rest van de amandeldrink, het gistmengsel, de boterblokjes, het citroenrasp, de bloem, de basterdsuiker en het zout toe.
Mix het geheel met een mixer met deeghaken op lage snelheid in ca. 10 min. tot een mooi deeg.
Meng de tuttifrutti door het deeg.
Dek het deeg af met vershoudfolie en laat het deeg op een warme plek rijzen tot het in omvang is verdubbeld (ca. 2 uur).
Bestuif het werkblad met bloem.
Verdeel het deeg in 12 gelijke stukken en rol deze tot bolletjes.
Gebruik evt. wat extra bloem als het te plakkerig is.
Verdeel de bolletjes over een met bakpapier beklede bakplaat.
Dek het af met vershoudfolie en laat ze op een warme plek rijzen tot ze in grootte verdubbeld zijn (ca. 30 min).
Verwarm de oven voor op 180°C.
Bak de bolletjes in ca. 25 min. in de oven lichtbruin en gaar.
Verwarm 2 el abrikozenjam met het water in een steelpan.
Bestrijk de paasbroodjes met de verwarmde abrikozenjam en laat het ca. 10 min. afkoelen.
Serveer de broodjes met de rest van de boter en de abrikozenjam.

Bereidingstijd: 25 min. **Grill-/oventijd: 25 min.** **Wachttijd: 2 uur 30 min.** **Calcium: - mg** **Energie kJ: -** **Energie kcal: 315** **Eiwit: 4 g**	**Koolhydraten: 42 g** **w/v suikers: 16 g** **Natrium: - mg** **Vet: 14 g** **w/v onverzadigd: - g** **w/v verzadigd: 8 g** **Vezels: 2 g** **Groente: - g** **Zout: 0,4 g**

Perenscones met kaneelroom.

Menugang: Brunch-, lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hoogvliet

Ingrediënten:

16 g bakpoeder
500 g bloem, tarwe- (plus extra om te bestuiven)
100 g boter, room, ongezouten, koud
3 eieren
1 tl kaneel
75 ml melk, karne-
100 ml melk, volle
4 peren, hand-
250 ml room, slag-
75 g suiker, kristal-
1 zk suiker, vanille- (8 g)
1 snf zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Schil 2 peren en rasp ze grof.
Rasp 75 g boter grof.
Kneed in een kom met de mixer de geraspte peren, de geraspte boter, de bloem, het bakpoeder, de vanillesuiker, de melk, de karnemelk, 50 g suiker, 2 eieren en een snuf zout tot een samenhangend deeg.
Voeg evt. extra bloem toe als het deeg erg plakt.
Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een lap van 3 cm dikte.
Snijd het deeg in 12 rechthoekige scones of steek er met een glas rondjes uit.
Leg ze op een bakplaat met bakpapier.
Klop het laatste ei los en bestrijk de scones ermee.
Bak de scones in de oven in 20 min. goudbruin en gaar.
Snijd intussen de laatste 2 peren in plakjes.
Smelt de rest van de boter in een koekenpan en bak de plakjes peer in 5 min. rondom goudbruin.
Klop de slagroom met de rest van de suiker en de kaneel stijf.
Serveer de perenscones met de kaneelroom en plakjes gebakken peer.

Tip:

Lekker bij de koffie.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 20 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 931
Eiwit: 21 g
Koolhydraten: 123 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 44 g
w/v verzadigd: 25 g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: 6 g
Groente: - g
Zout: 0,4 g

Pissaladière.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Franse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Div. bronnen

Ingrediënten

1-2 bl ansjovis, in olijfolie (50 g)
1 pt Grand'Italia Pastasaus di Mare (à 425 g)
300 g mix, voor pizzadeeg
4 el olie, olijf-
12 olijven, zwarte, ontpit
- peper, versgemalen
5 tk tijm, verse
1 kg ui, rode, in dunne halve ringen
- zout

Bereiding.

Kneed voor het pizzadeeg de mix met 180 ml handwarm water en 1 el olijfolie tot een soepel deeg.
Laat het deeg afgedekt met folie een uur op een warme plek rijzen.
Bak de uien op een laag vuur in de rest van de olie tot ze zacht zijn en een beetje gekleurd.
Voeg de tijm toe, bestrooi het royaal met versgemalen peper en zout en laat het afkoelen.
Verhit de oven voor op 250°C en schuif een bakplaat op de onderste richel van de oven, zodat deze ook flink heet wordt.
Kneed het deeg nog eens goed en rol het op een royaal met meel bestoven werkvlak uit tot een rechthoek die op de bakplaat past.
Leg het deeg op een stuk bakpapier en bestrijk het met de pastasaus.
Verdeel de uien eroverheen.
Spoel de ansjovisjes af, dep ze droog en leg ze in een ruitpatroon over de pizza. Verdeel ook de olijven over de pizza en bestrooi ze met wat extra versgemalen peper.
Schuif de pizza op het bakpapier op de hete bakplaat in de oven en bak hem in 8-10 min. goudbruin en gaar.

Tips:

- Bestrooi de pizza evt. met peterselie of Provençaalse kruiden.
- Lekker met een frisse groene salade.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Pizzahart sandwiches.

Menugang: Ontbijt-, lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

80 g mozzarella
3 el pesto, groene pesto
3 el saus, pizza- of tomaten- (pittige)
1 rl Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g

- prikkers, voor stabilisatie

Ingrediënten vulling (bijv.):

- basilicum
- pl cheddarkaas
- ham
- mozzarella, gesneden
- rucola
- tomaten, gesneden

Bereiding.

Valentijnsdag is de perfecte gelegenheid om je liefde op een originele manier te uiten. Met deze zelfgemaakte pizzahart sandwiches zet je een stukje extra romantiek op tafel. Deze hartvormige pizza sandwiches zijn voor ieder zijn smaak aan te passen. Of je nu de voorkeur geeft aan de klassieke combinatie van mozzarella en tomatensaus of iets nieuws wilt proberen met groene pesto en diverse toppings, deze pizzahartjes zijn een liefdevol en smakelijk cadeau. Bereid samen met je geliefde of verras hem of haar met dit lekkere gebaar!.

Verwarm de oven voor op 220°C (boven- en onderwarmte).
Neem het pizzadeeg uit de koelkast en rol het uit op het bijgeleverde bakpapier.
Gebruik een hartvormige uitsteker om smalle harten uit het deeg te steken (ca. 8-9 cm groot) en plaats deze op een bakplaat bekleed met bakpapier.
Bestrooi 5 van de deeghartjes gelijkmatig met geraspte mozzarella.
Verdeel de pizzasaus over 6 andere deegharten en de groene pesto over de laatste 4 hartjes.
Bak de deeghartjes ca. 15 min. in de oven op het onderste rooster, tot ze goudbruin en krokant zijn.
Beleg na het bakken twee hartjes met je gekozen verse ingrediënten en dek ze af met een hartje met geraspte mozzarella (gebruik evt. een prikker om de sandwich bij elkaar te houden.

Tip:

Mocht je geen hartjesvorm hebben, dan kun je eenvoudig zelf een sjabloon maken van karton met de afmetingen van ongeveer 8,5 x 6,5 cm.

Bereidingstijd: ca. 30 min. **Oventijd: - min.** **Wachttijd: - min.** **Calcium: - mg** **Energie kJ: -** **Energie kcal: -** **Eiwit: - g** **Koolhydraten: - g** **w/v suikers: - g**	**Natrium: - mg** **Vet: - g** **w/v onverzadigd: - g** **w/v verzadigd: - g** **Vezels: - g** **Groente: - g** **Zout: - g**

Simit.

Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: Turkse
Personen: -
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

250 g bloem
1 ei
7 g gist, verse of 3½ g gist, droge
60 g margarine
1 el melk
- melk
1 el olie, olijf-
- sesamzaad
1 el water
1 tl zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.
Smelt de margarine.
Laat de margarine wat afkoelen.
Meng de margarine met de olijfolie, melk, water, gist en het ei.
Klop het vloeibare mengsel goed door elkaar.
Zeef de bloem.
Meng het zout met de bloem.
Giet het vloeibare mengsel in een kuiltje in de bloem.
Kneed er een soepel, wat vet aanvoelend deeg van (voeg zo nodig nog een tikje water toe).
Wrijf de handen door wat bloem.
Vorm van het deeg ringen zo groot als schoteltjes.
Schik de ringen op een bakblik.
Bestrijk de ringen met wat melk.
Bestrooi de ringen met sesamzaad.
Bak de ringen 30 min. in de tot ze gaar en mooi bruin gekleurd zijn.

Tip:

Dien de simit op met thee of koffie, yoghurt, kaas en/of jam.

Spakenburgs hart.

Menugang: Koekgerecht
Keuken: Nederlandse, Utrechtse, Spakenburgse
Personen: -
Sterren: *
Bron: Landleven

Ingrediënten:

1 tl bakpoeder
175 g bloem
125 g margarine
125 g suiker
3 el water
1 snf zout

Voor het glazuur:

1 eiwit
150 g suiker, poeder-

Bereiding.

Een Spakenburgs hart is een grote plaatkoek in de vorm van een hart. Met wit glazuur wordt er een hartenwens op geschreven; de koek wordt daarom vaak cadeau gegeven bij geboortes, huwelijken en andere speciale gelegenheden.

Meng alle ingrediënten in een keukenmachine tot een deeg.
Haal het uit de machine en kneed het kort door.
Maak er een plak van en verpak deze in huishoudfolie.
Laat het deeg min. een dag rusten in de koelkast.
Haal het deeg de volgende dag uit de koelkast.
Rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van ca. ½ cm.
Snijd een mooi, groot hart uit het deeg.
Verwarm de oven voor op 160°C.
Leg het hart op een met bakpapier beklede bakplaat.
Bak het hart in de voorverwarmde oven ca. 15 min. (het hart moet licht bruin zijn, maar nog niet helemaal gaar).
Haal de koek uit de oven en laat die afkoelen.
Om het glazuur te maken klopt u het eiwit stijf in een brandschone kom.
Voeg beetje bij beetje de poedersuiker toe tot er een mooi, dik glazuur is ontstaan.
Schep het glazuur in een spuitzak en laat het tot gebruik rusten.
Versier het hart met de witte glazuur.
Schrijf er een mooie tekst op of versier het hart met krullen of bloemen (versieren met wat gekleurde decoratieparels mag, maar is niet traditioneel).
Laat het glazuur hard worden.
Snijd de koek in grote stukken en serveer.

Tips:

- **Een echt Spakenburgs hart is halfgaar; een beetje taai is de bedoeling. Is het hart knapperig geworden? Dan heeft het net te lang in de oven gezeten.**
- **Je kan het recept eenvoudig verdubbelen, dan bak je één koek om weg te geven en eentje om lekker zelf op te eten.**

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Volkorenbrood.

Menugang: Lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Stuks: 1
Sterren: ***
Bron: Koopmans.com

Ingrediënten

1 pk Koopmans Volkorenbrood
325 ml water, hand-warm (38°-40°C)

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 25 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de mix in een beslagkom (houd evt. 1 ael mix achter voor decoratie) en voeg 325 ml water toe.
Kneed het geheel in ca. 4 min. met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg.
Laat het deeg in de kom, afgedekt met plastic, 10 min. rijzen bij kamertemperatuur.
Druk het deeg plat en trek het uit tot een lap.
Vouw de lap in drieën dicht en druk dit weer plat.
Rol de lap stevig op tot een deegrol.
Bestrijk de deegrol met water en decoreer deze met de achtergehouden broodmix.
Leg de deegrol op een ingevette bakplaat.
Leg een theedoek over de deegrol en laat het deeg 45 min. narijzen.
Verwarm 15-20 min. voor het bakken de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C).
Bak het brood onder in de oven in ca. 25 min. gaar en bruin.

Weihnachtstolle.

Menugang: -
Keuken: Duitse
Aantal: 2 stollen
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-schrift

Ingrediënten

250 g amandelen, gehakte
1 kg bloem
150 g boter, gesmolten
2 el citroenrasp
3 zk gist, droge (voor 1500 g bloem)
4 tl kardemom
250 g krenten
2½ dl melk, lauwe
500 g rozijnen
200 g suiker
150 g sukade
1 tl zout

Bereiding.

Schep de bloem, zout, kardemom en suiker door elkaar.
Zeef het mengsel in een grote kom.
Maak een kuiltje in het meelmengsel.
Bereid de gist volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Wel de rozijnen en krenten 10 min. in warm water.
Laat de rozijnen en krenten daarna uitlekken.
Schenk het gistmengsel in het kuiltje in de bloem.
Voeg de citroenrasp, gesmolten boter en lauwe melk toe aan het meelmengsel.
Kneed het geheel door elkaar tot een soepel deeg is ontstaan.
Vorm van het deeg een grote bal.
Leg de deegbal in een wijde kom.
Hang een vochtige doek over de kom.
Plaats de kom op een lauwwarme plek.
Laat het deeg 1 uur rijzen.
Kneed het deeg dan opnieuw.
Voeg daarna de rozijnen, krenten, sukade en gehakte amandelen toe.
Vorm van het deeg twee min of meer ovale lappen.
Sla deze deeglappen dubbel.
Laat vervolgens de stollen op een lauwwarme plek nog 30 min. rijzen.
Verwarm de oven voor tot 200°C.
Bak de stollen in 40-45 min. mooi goudbruin en gaar.
Leg de stollen op een taartrooster,.
Bestrijk de stollen met gesmolten boter als ze nog niet helemaal koud zijn.
Bestrooi de stollen met poedersuiker.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zacht gegaard kwarteleitje in knapperig bladerdeeg.

Menugang: Brunch-, voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Jumbo

Ingrediënten

8 spr bieslook
4 eitjes, kwartel-
20 g kaas, Parmezaanse
4 pasteitjes, Paashaas, grote
20 g pijnboompitten
50 g spinazie, baby-

- bakpapier

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 180°C.
Bekleed een bakplaat met bakpapier en zet er de pasteitjes op.
Verwijder met een scherp mesje het rondje op de bodem van het pasteitje.
Hak de spinazie fijn.
Rasp de kaas.
Meng de spinazie met de kaas en de pijnboompitten en vul er de pasteitjes mee.
Druk stevig aan.
Maak met je vinger een kuiltje in het midden van de spinazie en breek hier voorzichtig een kwarteleitje in.
Laat het eiwit in ca. 12 min. stollen in de oven.
Maak van de bieslook snorharen door ze kruislings neer te leggen op de pasteitjes.

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: 12 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 295
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 18 g
w/v suikers: 1 g
Natrium: - mg
Vet: 21 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 10 g
Vezels: 1 g
Groente: 13 g
Zout: 0,6 g

Zopf - Zwitsers vlechtbrood.

Menugang: Brunch-, lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: Zwitserse
Personen: 4
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

500 g bloem, tarwe-
60 g boter
1 ei
20 g gist, verse (of 10 g gedroogde gist)
3 dl melk
2 tl melk
1 tl of 2 el suiker
10 g zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng in een kom het zout met de bloem en zet het apart.
Verwarm de melk tot lauwwarm.
Smelt de boter op laag vuur en voeg die aan de melk toe.
Voeg vervolgens de suiker en de gist toe en meng ze met het melk-boter mengsel.
Giet het melkmengsel bij de bloem en roer de ingrediënten met een houten lepel zoveel mogelijk tot een geheel.
Bestrooi je werkblad met bloem en leg daar het "deeg" op.
Kneed het deeg ca. 10 min. (tot het een zacht en elastisch geheel is dat niet meer plakt).
Voeg zonodig wat extra bloem toe.
Maak een bal van het deeg.
Leg de bal deeg in een kom en dek de kom af met plastic folie.
Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het volume flink is toegenomen (1-1½ uur).
Verdeel het deeg in 3 gelijke stukken en rol die uit tot een lengte van ca. 50 cm.
Vlecht de 3 "draden" als een haarvlecht.
Druk de uiteinden van de vlecht samen en duw ze aan de onderkant wat naar binnen.
Leg de de Zopf op een met bakpapier bekleede bakplaat en laat het deeg 30 min. narijzen.
Verwarm de oven voor (180°C).
Meng in en kommetje het eigeel met 2 tl melk en bestrijk er de bovenkant en de zijkanten van het brood mee.
Bak het brood 30-35 min. in de oven.

Zoute krakelingen.

Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Smaken van vroeger

Ingrediënten

4 drp azijn
250 g bloem
150 g boter, koude , klein gesneden
- suiker
1 dl water, koud
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Werk op en koud werkblad.
Doe de bloem in een kom en voeg de boter toe.
Meng het water met de azijn en zout door de bloem met twee messen.
Bestuif het werkblad en de koude deegroller met bloem.
Leg het deeg op het werkblad en rol het luchtig uit.....draai het om met een pannenkoekmes of vergelijkbaar en rol het uit tot een deeglap van ½ cm dikte.
Raak het deeg zo min mogelijk met de handen aan en vouw het op.
Rol het deeg nogmaals uit tot een deeglap van ½ cm en vouw het weer op.
Laat het deeg in de koelkast opstijven.
Rol het weer uit tot een deeglap van 10 cm breed en ½ cm dik.
Snijd hiervan repen van 1 cm breed en 18 cm lang, die je de vorm van krakelingen geeft.
Bestrijk ze met water en bestrooi ze met suiker.
Bevochtig een bakplaat met water en verwarm de oven voor op 170°C.
Leg de krakelingen op de plaat.
Laat ze in de oven in 15 min. lichtbruin en gaar worden.

Zoute stengels II.

Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Smaken van vroeger

Ingrediënten

4 drp azijn
200 g bloem
150 g boter, koude, klein gesneden
1 ei
1 dl water, koud
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Werk op en koud werkblad.
Doe de bloem in een kom en voeg de boter toe.
Meng het water met de azijn en een snuf zout door de bloem met behulp van 2 messen.
Bestuif het werkblad en een koude deegroller met bloem.
Leg het deeg op het werkblad en rol het luchtig uit.
Draai het deeg om met een pannenkoekmes of iets vergelijkbaars.
Rol het uit tot een deeglap van ½ cm dikte.
Raak het deeg zo min mogelijk met de handen aan en vouw het op (2x).
Rol het deeg weer uit tot een deeglap van ½ cm en vouw het weer op (3x).
Laat het deeg in de koelkast opstijven.
Rol het weer uit tot een deeglap van 10 cm breed en ½ cm dik.
Snijd hiervan 2 cm brede repen die je in het midden doorsnijd (in totaal dus 10 repen).
Bevochtig een bakplaat met water en verwarm de oven voor op 170°C.
Leg de repen op de plaat en bestrijk het deeg met ei.
Laat de stengels in de oven in 15 min. lichtbruin en gaar worden.

Zwitserse worteltaart II.

Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: Solo.be

Ingrediënten

250 g amandelen, fijn-gehakte
1 el bakpoeder
80 g bloem
- boter, vloeibare (om in te vetten
5 eidooiers
5 eiwitten
250 g suiker
250 g wortelen, fijn-gehakte
1 mp zout

Voor het glazuur:

2 eiwitten
2 el Kirsch
450 g suiker, poeder-
1 el water

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Klop de eidooiers met de suiker schuimig.
Meng de fijngehakte wortelen en amandelen erdoor.
Zeef de bloem en het bakpoeder en voeg die al roerend en knedend toe.
Klop de vier eiwitten met 1 mp zout tot sneeuw en schep ze voorzichtig door het deegmengsel.
Schep het beslag in een ingevette bakvorm en bak de taart in ongeveer 50 min. in de oven gaar.
Laat de taart afkoelen.
Roer de ingrediënten voor het glazuur tot een glad mengsel en bestrijk hiermee de taart.

Bereidingstijd: 90 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen (v2.6).

v2.6

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgls	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= ½ kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje

v2.6

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tk	Takje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Voorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)

Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl