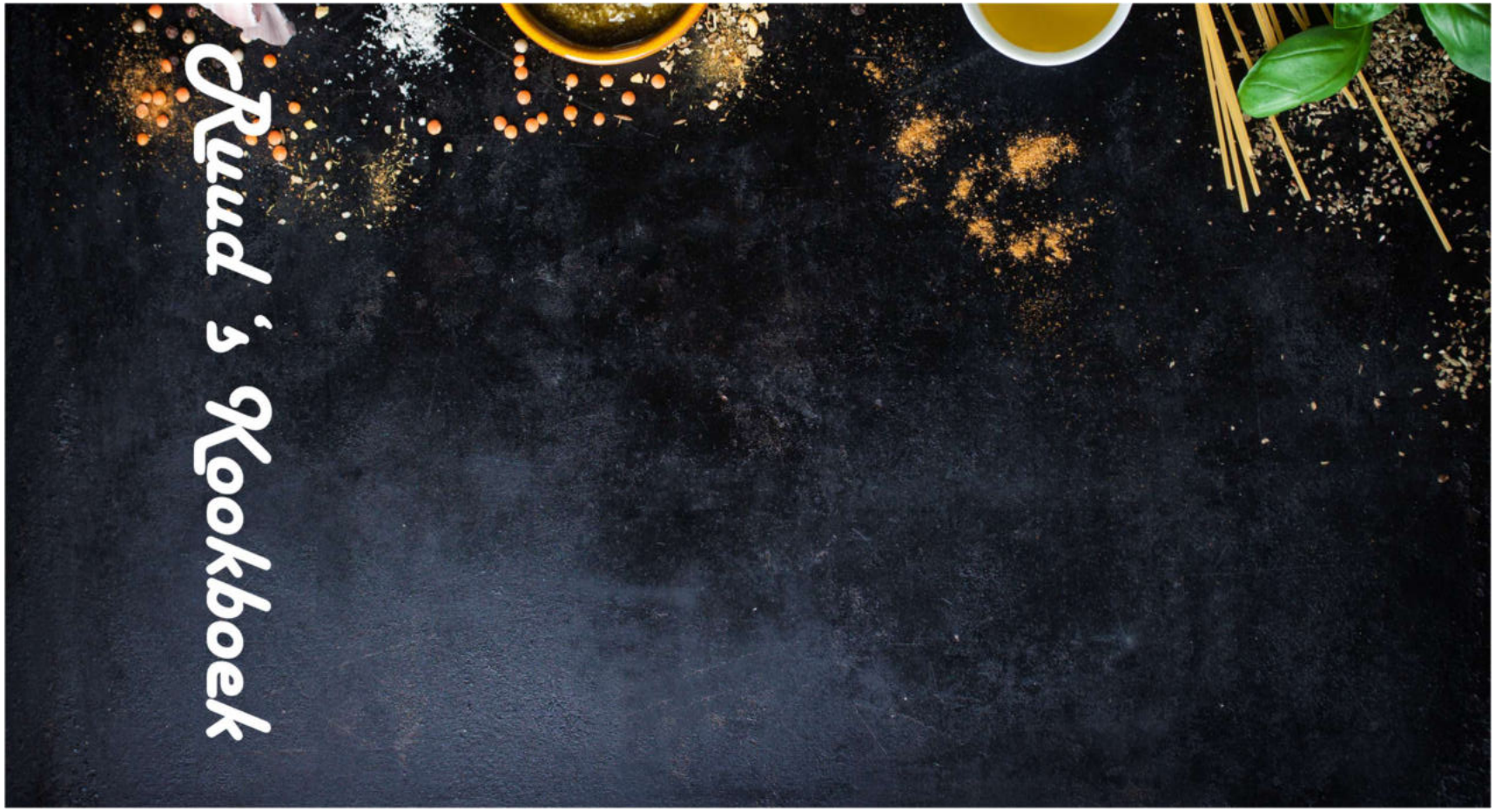


Basisrecepten II v0.7

Inhoudsopgave.

Basisrecept - dunne pizzabodem. 3
Basisrecept - dikke pizzabodem. 4
Basisrecept - hangop. 5
Basisrecept - uiensoep. 6
Foccaciadeeg (basis). 7
Salsa verde (basis). 8
Spicy tortillachips (basis). 9
Gebruikte afkortingen (v2.6). 10

Basisrecept - dunne pizzabodem.



Menugang: -
Keuken: -
Aantal: 2 pizza's
Sterren: *
Bron: PizzaDeegMaken.nl

Ingrediënten

15 g gist, verse (of 1 tl gist, droge)
300 g meel, pizza-
(1 el olie, olijf-, extra vierge)
250 ml water, lauw-warm
1/3 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.

Doe de gist in een klein kommetje.
Voeg hier ongeveer 100 ml van het lauwwarme water aan toe.
Roer de gist net zo lang tot het opgelost is.
Leg een vochtige theedoek over het kommetje en laat de gist 10 min. rusten (na 10 min. zal de gist gaan schuimen).
Strooi het meel in een hoopje op een schoon werkvlak.
Maak in het midden een diepe kuil.
Strooi vervolgens het zout over het meel.
Giet de opgeloste gist met de rest van het water en de olijfolie voorzichtig in de kuil.
Meng deze ingrediënten vervolgens voorzichtig met een vork door de meel.
Het kneden kan beginnen zodra de opgeloste gist met het meel vermengd is.
Kneed het deeg met beide handen ongeveer 10 min. (als het deeg niet meer kleeft en elastisch is, ben je klaar met kneden).

Afhankelijk van de meelsoort, maar ook van de temperatuur van je handen, kan het deeg te nat of te droog zijn:
- Is je deeg te droog? Voeg dan telkens 1 el water toe, totdat je deeg elastisch aanvoelt en geen scheuren vertoont.
- Is je deeg te nat of te plakkerig? Voeg dan steeds een klein beetje meel toe aan je deeg, totdat je het niet meer kleeft.

Het pizzadeeg is bijna klaar.
Het deeg moet alleen nog rijzen.
Leg de deegbal in een ruime, grote kom.
Dek de kom af met een vochtige theedoek.
Laat het deeg vervolgens minstens 2 uur op kamertemperatuur rijzen.
Je kunt het deeg ook de avond van te voren bereiden zodat het deeg een hele nacht kan rijzen (het deeg kan wel dubbel zo groot worden!).
Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken.
Leg 1 stuk deeg terug in de kom en dek het weer af met een vochtige theedoek.
Het pizzadeeg is nu klaar om uitgerold te worden.
Bestuif het werkblad met meel zodat de pizzabodem niet aan het werkvlak blijft plakken.
Pak dan de deegroller en rol het deeg uit totdat je de gewenste dikte en vorm van de bodem hebt.
Leg het deeg op een bakplaat of op een bakpapier en dan op een rooster.
De randen van de pizza werk je af door met je vingertoppen het deeg stevig richting boven aan te duwen.
Hierdoor ontstaat er een mooie hoge rand om de pizza.
Gefeliciteerd, het pizzadeeg is klaar voor gebruik!

Basisrecept - dikke pizzabodem.



Menugang: -
Keuken: -
Aantal: 2 pizza's
Sterren: *
Bron: PizzaDeegMaken.nl

Ingrediënten

25 g gist, verse (of 1½ tl gist, droge)
450 g meel, pizza-
(1 el olie, olijf-, extra vierge)
300 ml water, lauw-warm
½ 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.

Doe de gist in een klein kommetje.
Voeg hier ongeveer 100 ml van het lauwwarme water aan toe.
Roer de gist net zo lang tot het opgelost is.
Leg een vochtige theedoek over het kommetje en laat de gist 10 min. rusten (na 10 min. zal de gist gaan schuimen).
Strooi het meel in een hoopje op een schoon werkvlak.
Maak in het midden een diepe kuil.
Strooi vervolgens het zout over het meel.
Giet de opgeloste gist met de rest van het water en de olijfolie voorzichtig in de kuil.
Meng deze ingrediënten vervolgens voorzichtig met een vork door de meel.
Het kneden kan beginnen zodra de opgeloste gist met het meel vermengd is.
Kneed het deeg met beide handen ongeveer 10 min. (als het deeg niet meer kleeft en elastisch is, ben je klaar met kneden).

Afhankelijk van de meelsoort, maar ook van de temperatuur van je handen, kan het deeg te nat of te droog zijn:
- Is je deeg te droog? Voeg dan telkens 1 el water toe, totdat je deeg elastisch aanvoelt en geen scheuren vertoont.
- Is je deeg te nat of te plakkerig? Voeg dan steeds een klein beetje meel toe aan je deeg, totdat je het niet meer kleeft.

Het pizzadeeg is bijna klaar.
Het deeg moet alleen nog rijzen.
Leg de deegbal in een ruime, grote kom.
Dek de kom af met een vochtige theedoek.
Laat het deeg vervolgens minstens 2 uur op kamertemperatuur rijzen.
Je kunt het deeg ook de avond van te voren bereiden zodat het deeg een hele nacht kan rijzen (het deeg kan wel dubbel zo groot worden!).
Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken.
Leg 1 stuk deeg terug in de kom en dek het weer af met een vochtige theedoek.
Het pizzadeeg is nu klaar om uitgerold te worden.
Bestuif het werkblad met meel zodat de pizzabodem niet aan het werkvlak blijft plakken.
Pak dan de deegroller en rol het deeg uit totdat je de gewenste dikte en vorm van de bodem hebt.
Leg het deeg op een bakplaat of op een bakpapier en dan op een rooster.
De randen van de pizza werk je af door met je vingertoppen het deeg stevig richting boven aan te duwen.
Hierdoor ontstaat er een mooie hoge rand om de pizza.
Gefeliciteerd, het pizzadeeg is klaar voor gebruik!

Basisrecept - hangop.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: Rutger bakt

Ingrediënten

1 l yoghurt, volle
of
2 l melk, karne-

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.

Leg een grote zeef op een kom.
Maak een schone theedoek of kaasdoek nat en wring deze uit.
Leg de doek in de zeef en giet de yoghurt of karnemelk daarop.
Zet alles een nacht in de koelkast om uit te laten lekken.
Schep de volgende dag de hangop uit de theedoek en bewaar deze tot gebruik in een afgesloten bakje.

Tip:

Hoeveel hangop je precies maakt, hangt er vanaf of je yoghurt of karnemelk gebruikt.

- **Van 2 liter volle yoghurt maak je zo'n 800-900 gram hangop.**
- **Van 2 liter karnemelk uit de supermarkt maak je ongeveer 200-250 gram hangop.**
- **Van 2 liter karnemelk van de boer maak je zo'n 450-550 gram hangop.**

Basisrecept - uiensoep.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

50 g boter
1 l bouillon, van een blokje
4 sn brood, wit-
100 g kaas, belegen
2 kruidnagels
1 laurierblad
- peper
1 mp suiker, bruine
4 uien, grote
- 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.

Rasp de belegen kaas.
Pel de uien.
Snijd de uien in ringen.
Smelt de boter.
Fruit op een matige warmtebron de uienringen.
Schep de uienringen regelmatig om.
Voeg de bruine suiker toe.
Giet, als de uienringen goudgeel zijn, de bouillon erbij.
Voeg het laurierblad en de kruidnagels toe.
Voeg naar smaak peper en zout toe.
Laat de soep onder af en toe roeren, zachtjes 15 min. koken.
Rooster intussen 4 sneetjes witbrood of stokbrood.
Verwarm de oven voor op 200°C of zet de grill aan.
Verwijder het laurierblad en de kruitnagelen uit de soep.
Schep de uiensoep in ovenvaste soepkommen.
Snijd de geroosterde sneetjes brood op maat en leg ze op de soep.
Verdeel er de geraspte kaas over.
Zet de soep in de oven tot de kaas smelt en begint te kleuren.

Foccaciadeeg (basis).



Menugang: Bij-, brunch-, lunchgerecht, hapje
Keuken: Italiaanse
Personen: 8
Sterren: *
Bron: AllerHande

Ingrediënten:

500 g bloem, voor pizzadeeg
3 g gist, gedroogde
125 ml olie, olijf-, extra vierge
400 ml water, lauw-warm
12 g zoutvlokken, zee- (Maldon)

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 25 min.
Wachttijd: 24 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: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

In dit focaccia recept gebruiken we een lange rijstijd. Zo hoef je minder gist te gebruiken en krijg je mooie grote bubbels in het deeg.

Doe de bloem, de gist en het lauwwarme water in de kom van een staande mixer en mix het 1 min. op lage snelheid.
Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat 30 min. staan op een warme plek.
Voeg 10 g zeezoutvlokken en 20 ml olijfolie toe aan het deeg en kneed 15 min. op een lage snelheid (het deeg ziet er erg zacht uit en zal geen bal vormen).
Vet een grote mengkom in met 1 el olijfolie, schep het deeg erin.
Dek de kom af met vershoudfolie en laat het 45 min. rusten op een warme plek.
Til het deeg voorzichtig, met vochtige handen, vanuit het midden op. Trek het deeg langzaam ca. 30 cm. omhoog zonder het te scheuren.
Vouw het deeg van je af, dubbel (over zichzelf).
Draai de kom een kwar tslag en herhaal het nogmaals(stretch and fold). Herhaal het vouwen nog 2 kwartslagen.
Dek de kom af met de vershoudfolie, laat het wederom 45 min. rusten. Herhaal deze stap nog 3 keer (het deeg zal na elke 'stretch and fold'- ronde iets steviger worden.
Laat het deeg na de laatste 'stretch and fold' een 30 min. rusten.
Leg het deeg daarna minimaal 8 en maximaal 24 uur, afgedekt met vershoudfolie, in de koelkast.
Haal het deeg uit de koelkast.
Bekleed de bodem van de bakvorm met bakpapier en vet het in met 1 el olie.
Schep het deeg in de ovenschaal en besprenkel het met 1 el olie.
Dek het losjes af met vershoudfolie en laat het 2 uur rusten op een warme plek.
Verwarm de oven voor op 230°C.
Besprenkel het deeg met 2 el olijfolie.
Duw met je vingertoppen diepe kuiltjes in het deeg en bestrooi het met de rest van de zeezoutvlokken.
Bak het 25-30 min. tot de buitenkant (licht)bruin en knapperig is.
Haal het uit de oven, besprenkel het met de rest van de olie en laat het 15 min. afkoelen op de bakplaat.

Salsa verde (basis).



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Vale Berral García

Ingrediënten

2 ansjovisfilets, fijn-gehakt
2 el azijn, wijn-, rode
2 el kappertjes, fijngehakt
2 tn knoflook, geperst
1 bs koriander, fijngehakt
100 ml olie, olijf-
2 tl oregano, gedroogde
½ peper, rode, fijngehakt (zonder zaadjes)
1 bs peterselie, fijn-gehakt

Bereidingstijd: 15 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.

Hak alles in hapklare stukken en doe alles, op de vloeistoffen na, in een keukenmachine.
Hak alles goed fijn en voeg dan, terwijl de keukenmachine draait, de olie en azijn toe.
Gebruik de salsa direct of dek het af en bewaar het in de koelkast.

Spicy tortillachips (basis).



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: *
Bron: -

Ingrediënten

- olie, olijf-
- paprikapoeder
- peper, cayenne-
- peper, zwarte, vers-gemalen
3 wraps, tortilla-
- zout, zee-

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Snijd de tortillawraps in driehoekjes en spreidt ze in een enkele laag uit over een met bak-papier bekleed bakblik.
Bestrijk de bovenkant van de tortillawraps met olie en bestrooi ze met paprikapoeder, cayennepeper, zout en peper.
Bak ze ca. 5-8 min. in de oven (of totdat de bovenkant goudbruin is).
Haal ze uit de oven.
Laat de tortillachips voor het serveren afkoelen (ze worden dan ook knapperiger).

Tip:

Serveer ze op een mooie schaal met lekkere zelfgemaakte guacamole.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 5-8 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

Compressed by PDF24