

INHOUD

INLEIDING	6	TAART EN GEBAK	122
MIJN VOORRAADKAST	11	TRAYBAKES	160
HULPMIDDELEN	14	HARTIG	172
BROOD	16	REGISTER	190
CAKE EN KOEK	82		





BROOD

ZUURDESEMBROOD

Ik begin altijd direct na het opstaan met het maken van mijn deeg voor zuurdesembrood. De avond van tevoren voed ik mijn starter, zodat hij in de ochtend lekker actief is. Dan heb ik overdag rustig de tijd om het deeg verder af te maken. Daarna gaat het gevormde brooddeeg de koelkast in. Ik gebruik namelijk een koude laatste rijs. Zo kan ik de volgende ochtend het brood vers afbakken.

KOM | SCHONE THEEDOEK | DEEGKRABBER | LANGWERPIG RIJSMANDJE | GROTE PLASTIC ZAK | GIETIJZEREN PAN OF OVENBESTENDIGE SCHAAL MET DEKSEL | BAKPAPIER | SCHERP MES | AFKOELREKJE
CA. 6-8 UUR, VERSPREID OVER 2 DAGEN, INCL. 5-7 UUR WACHTEN

INGREDIËNTEN

Voor 1 brood

350 g tarwebloem
50 g volkoren roggemeel
280 ml water
120 g actieve zuurdesem-
starter (zie blz. 18-21)
8 g zout
rijstbloem om te bestuiven

DAG 1

Meng de bloem en het meel in een kom. Voeg het water toe. Meng met je vingers het water door het bloemmengsel, tot al de bloem nat is en het deeg samenkomt. Pak ook goed de randjes van de kom mee. Je hoeft het deeg nog niet echt te kneden, het mag een grove deegbal zijn.

Dek de kom af met een theedoek en laat die nu in ieder geval 1 uur staan op kamertemperatuur. Dit is de autolyse.

Voeg de zuurdesemstarter toe meng hem met de hand goed door je deeg. Gebruik daarvoor een aantal stretch and folds (zie blz. 22). Dek het deeg als het goed gemengd is af met een theedoek en laat het 30 minuten staan.

Voeg het zout toe en meng goed door het deeg met weer een aantal stretch and folds. Dek het deeg weer af met een theedoek en laat 30 minuten staan.

Doe nu weer een stretch and fold om de gluten in het brood te ontwikkelen. Dek de kom weer af met een theedoek en zet hem weer 30 minuten weg op kamertemperatuur. Herhaal dit nog 2 keer.

Laat het deeg na de laatste stretch and fold langer staan om het te laten rijzen. Meestal wordt het deeg zo'n kwart tot een derde groter. Dit kan 1 uur tot enkele uren duren, afhankelijk van de temperatuur in je huis. Het belangrijkste is goed te blijven kijken naar je deeg.

... recept gaat verder op blz. 30



A close-up photograph showing a person's hands drizzling dark chocolate sauce over several round, golden-brown pastries. The pastries are arranged on a silver metal wire cooling rack. The chocolate is being applied in thin, parallel lines across the top of each pastry. The background is dark and out of focus.

CAKE & KOEK

KOKOSMAKRONEN

MET PURE CHOCOLADE

Dit recept is voor mij echt jeugdsentiment. Er waren bij ons thuis namelijk heel vaak kokosmakronen in huis. De versie uit de winkel met zo'n eetbaar papiertje eronder. Ik vind het altijd een leuke uitdaging om van een kant-en-klare koek een huisgemaakte variant te maken. Je kunt hem dan namelijk precies zo maken als je zelf lekker vindt. In dit geval zonder het eetbare papier en mét pure chocolade.

KEUKENPAPIER | KEUKENMACHINE MET GARDE OF KOM MET HANDMIXER | KOM | SPATEL | BAKPLAAT MET BAKMAT OF BAKPAPIER | AFKOELREKJE | PAN MET EROP PASSENDE HITTEBESTENDIGE KOM (BAIN-MARIE)
60 MINUTEN

INGREDIËNTEN

Voor 14 kokosmakronen

150 g aquafaba (zie blz. 84)
1 tl azijn, plus extra om te ontvetten
150 g suiker
200 g geraspte kokos
40 g amandelmeel
snufje zout
50 g pure chocolade

Verwarm de oven voor op 170 °C. Ontvet de mengkom en garde van je keukenmachine of je kom en handmixer. Dit doe je door wat azijn op een keukenpapiertje te druppelen. Veeg hiermee de hele kom en garde of mixer schoon.

Doe de aquafaba in de ontvette kom. Voeg de azijn toe en klop de aquafaba luchtig en wit in je keukenmachine met garde of met een handmixer. Voeg als de aquafaba wit begint te worden beetje bij beetje de suiker toe. Klop de aquafaba tot deze helemaal stevig is. De punten schuim moeten goed omhoog blijven staan.

Meng de geraspte kokos, het amandelmeel en een snufje zout in een aparte kom. Voeg in 3 delen de opgeklopte aquafaba toe. Spatel de aquafaba iedere keer door het kokosmengsel tot er geen los wit schuim meer te zien is. Het mengsel zou nu kleverig, maar wel vormbaar moeten zijn.

Zet de met een bakmat of bakpapier beklede bakplaat klaar. Vorm met een lepel en je handen van het kokosmengsel ronde hoopjes van ongeveer 6 centimeter breed op de bakplaat. Dit is een ruime eetlepel van het mengsel. Maak zo het hele mengsel op.

Bak de kokosmakronen in de voorverwarmde oven in 25-30 minuten goudbruin. Laat ze goed afkoelen op een afkoelrekje.

Smelt ondertussen de pure chocolade au bain-marie. Doe hiervoor een laagje water in een pan en zet deze op middelhoog vuur. Zet boven op de pan een hittebestendige kom die de pan helemaal afsluit, maar zorg dat de kom het water niet raakt. Breek de pure chocolade in kleine stukjes, doe ze in de kom en laat ze smelten. Druppel de gesmolten chocolade met een lepel over de kokosmakronen.



TAART & GEBAK





TRAYBAKES

A landscape photograph featuring a large red cylindrical tower on the left side, partially covered in black graffiti. In the foreground, there is a field of tall, golden-brown grass. A wire fence runs across the middle ground. In the background, a person is holding a child, both looking towards the horizon. The sky is a pale, overcast blue.

HARTIG

