



# inhoudsopgave

<b>voorwoord</b>	7	Marokkaans maisbrood	42
<b>coeliakie</b>	8	Focaccia	44
<b>handige producten &amp; baktechnieken</b>	11	Libanees platbrood met za'atar	46
<b>baktechnieken bij glutenvrij deeg</b>	13	Griekse pita	48
<b>brood &amp; broodjes</b>	16	Garlic naan	50
Brood met rozemarijn en zeezout	18	Bagels	52
Donker meerzadenbrood	20	Krachel	54
Iers sodabrood	22	Simit	58
Rustiek vijgenbrood	24	Witte bollen	60
Melkknipbrood	26	Rustieke walnotenbroodjes	62
Sorghumbrood uit de gietijzeren pan	28	Pompoenpitvierkantjes	64
Tasnift (Marokkaans panbrood)	30	Reuzenkrentenbollen	66
Wit stokbrood	32	Tijgerbollen	68
Marokkaans haverbrood uit de oven	36	<b>hartig</b>	<b>70</b>
Mediterraan breekbrood	38	Pizzastokbrood	72
Turks brood (pide)	40	Pizza met peer en gorgonzola	74
		Lahmacun (Turkse pizza)	76
		Pizzabroodjes met makreel	78
		Pizza knoflookkip	80
		Palestijnse fatayer	82
		Pogaca met witte kaas	84

Pittige kipbroodjes	86	Rghaif (gefruituurde msemmen)	140
Surinaamse bara	88	Besbousa	142
Mhansha met zoete kip	90	Frisse frambozentaartjes	144
Gözleme	92	Citroen-amandeltulband	146
Hartige plaatcake	94	Hollandse appeltaart	148
Twisterbroodjes met pesto	96	Madeleines	150
Harsha met olijven	98	Worteltaart	152
Turkse pide met gehakt	100	Brownies	154
Indiase samosa	104	Pistachecake met rozenwater	156
Marokkaanse gevulde batbot	106	Zomerse naked cake	158
Mini-pide met witte kaas	108	Chebakia	160
<b>zoet</b>	<b>110</b>	Marokkaanse dadelkoekjes	164
Açma (Turkse roomboterbroodjes)	112	Sekerpere	166
Baghrir	114	Frambrozenmakronen	168
Gevuld vlechtbrood	116	Frisse amandeldriehoekjes	170
Msemmen	118	Pistacheringen	172
Donuts	120	Hazelnoot-honingkoekjes	174
Cinnamon rolls	122	Sesam-pistachestaven	176
Sinaasappelscones met amandelen	126	Noten-ghriba	178
Mkhanfer	128	Gazellehoortjes	180
Chocoladebroodjes met hazelnoten	130	<b>dankwoord</b>	<b>182</b>
Sfenz	132	<b>bronnen, websites en social media</b>	<b>183</b>
Koffiebroodjes	134	<b>register</b>	<b>186</b>
Zeeuwse bolussen	136		
Babka-krans met chocolade	138		

# Turks brood (pide)

Dit is een rond of ovaal platbrood dat vanbinnen zeer luchtig is.

**VOOR** 2 broden

**BEREIDINGSTIJD** 30 min.

**BAKTIJD** 15 min.

## INGREDIËNTEN

100 ml melk, handwarm

1 tl suiker

5 g instantgist

150 g broodmix Wit Allergento

100 g Schär Brot

¾ tl fiberhusk (of 1½ tl psyllium-vezels)

¼ tl zout

1 tl bakpoeder

2 el zonnebloemolie

130 ml water, handwarm

1 eidooier

40 g Griekse yoghurt

## EXTRA

rijstmeel (bestuiven)

gemengd sesamzaad

(bestrooien, naar wens)

olie (invetten)

Neem een beker en doe daarin handwarme melk, suiker en gist. Roer door en laat het mengsel staan totdat het gaat schuimen.

Meng in een diepe kom de twee meelsoorten, fiberhusk, zout en bakpoeder. Maak een kuiltje in het midden en giet daarin het gistmengsel, olie en water. Roer of kneed goed door (of gebruik een kneedmachine).

Vorm met deegschrapper een bol van het deeg en vet die in met wat olie. Dek de kom af en laat het deeg 60 minuten rijzen.

Leg een vel bakpapier op het werkblad en bestuif het met wat rijstmeel. Stort het deeg daarop en bestuif de bovenkant en zijkanten met rijstmeel. Verdeel het deeg in twee gelijke bollen. Leg deze naast elkaar op het vel bakpapier, maar houd wel voldoende afstand tussen beide deegbollen.

Druk met de hand elke deegbol voorzichtig platter tot een rondvormig brood (ø 20 cm). Gebruik geen deegroller want die drukt de lucht uit het deeg. Laat het deeg afgedekt 60 minuten rusten.

Verwarm de oven voor op 240 graden (220 graden hetelucht).

Kluts de eidooier los en roer de yoghurt erdoor. Bestrijk de bovenkant van de broden met het eimengsel en druk met je vingers een ruitjesmotief in het deeg. Strooi eventueel nog wat gemengd sesamzaad over de broden. Bak de broden in ongeveer 15 minuten gaar en goudbruin.

Na het bakken dek je het brood af met een theedoek zodat het zacht blijft.

## TIP

Tarwevrij: 250 gram Schär Brot, 100 milliliter melk en 160 milliliter water.

Laat het meel van Allergento achterwege. De rest blijft ongewijzigd.



# Gözleme

Een Turkse lekkernij van dun uitgerold deeg dat meestal gevuld wordt met spinazie, aardappel, vlees of kaas.

**VOOR** 10 stuks

**BEREIDINGSTIJD** 35 min.

**BAKTIJD** ca. 5 min. per stuk

## INGREDIËNTEN

400 g Schär Brot

1 tl zout

1 tl fiberhusk (of 2 tl psyllium-vezels)

1 tl xanthaangom

10 g bakpoeder

60 ml zonnebloemolie

250 ml melk, lauw

150 ml water, lauw

## EXTRA

rijstmeel (bestuiven)

olie (invetten)

boter (bestrijken)

## VULLING

1 ui, fijngesneden

1 teentje knoflook, geperst

1 el boter

300 g verse spinazie, fijngesneden

200 g Turkse kaas/feta, verkruimeld

1 tl paprikapoeder

½ tl pul biber

zout en peper

Neem een ruime kom en meng daarin het meel met de andere droge ingrediënten. Giet de olie en melk erbij. Kneed het geheel door terwijl je beetje bij beetje het water toevoegt (of gebruik een kneedmachine).

Vorm met een deegschrapper een bol van het deeg en vet die in met wat olie. Dek de kom af met plasticfolie en laat op een warme plek 30 minuten rusten.

Fruit voor de vulling de ui en knoflook in de boter en laat afkoelen. Meng de spinazie met de gebakken ui en knoflook, de kaas en specerijen en breng op smaak met zout en peper.

Bestuif het werkblad met rijstmeel, verdeel het deeg in 10 gelijke stukken en vorm die tot bollen. Neem een bol en rol die voorzichtig (met behulp van rijstmeel) uit tot een ronde lap deeg met een dikte van circa 3 millimeter. Leg de vulling op de ene helft van de deeglap en vouw de andere helft eroverheen. Druk de randen goed aan! Werk alle bolletjes deeg op dezelfde wijze af.

Verwarm een grote koekenpan en bestrijk de bodem licht met olie. Bak de gözleme in een paar minuten gaar en aan beide kanten goudbruin.

Bestrijk elke gözleme direct na het bakken met een klontje boter en dek af met een theedoek.



# Indiase samosa

Dit is een driehoekige, gefrituurde snack uit de Indiase en Pakistaanse keuken. Vaak met een vegetarische vulling van aardappelen en erwten.

**VOOR** 20 stuks

**BEREIDINGSTIJD** 75 min.

**BAKTIJD** 3-4 min. per ronde

## INGREDIËNTEN

250 g Schär Brot

½ tl fiberhusk (of 1 tl psyllium-vezels)

½ tl zout

1 el olijfolie

210 ml water, lauw

## VULLING

200 g aardappelen, geschild

80 g fijne erwten

1 el olijfolie

1 ui, gesnipperd

1 tl chilivlokken

¼ tl garam masala

¼ tl kurkuma

¼ tl komijnpoeder

snuf zout

3-4 takjes koriander, fijngehakt

1 cm verse gember, geraspt

limoensap

## EXTRA

olie (invetten)

rijstmeel (bestuiven)

zonnebloemolie

chutney (naar keuze)

Snijd voor de vulling de aardappelen in kleine blokjes en kook ze gaar. Kook de laatste 4 minuten de erwten mee. Giet de aardappelen en erwten af en laat goed uitlekken in een vergiet.

Verwarm de olijfolie in een koekenpan en fruit daarin de ui glazig. Voeg dan de gedroogde specerijen, het zout, de koriander en gember toe en bak nog even mee. Zet het vuur uit en voeg de aardappelen en de erwten toe. Meng voorzichtig en besprenkel de aardappelvulling nog met wat druppels limoensap. Laat de vulling dan rustig afkoelen.

Meng in een diepe kom het meel, de fiberhusk en het zout. Giet de olie en het water erbij en kneed het geheel goed door.

Vorm met een deegschrapper een bol van het deeg en vet die in met wat olie. Dek de kom af en laat het deeg 30 minuten rusten.

Bestuif het werkblad met rijstmeel en stort daar het deeg op. Verdeel het deeg in 10 gelijke delen en vorm van elk deel een bolletje. Neem een bolletje deeg en rol dit uit met een deegroller (en met behulp van rijstmeel) tot een rondje van 16 centimeter. Snijd het deeggrondje doormidden. Je hebt nu twee halve cirkels.

Neem een halve cirkel en leg die voor je neer. Maak je vinger nat met water en bevochtig daarmee de randen. Vouw een van de zijanten naar het midden (langs de ronde rand!). Er ontstaat nu een puntzak met een flapje aan de bovenkant. Neem ongeveer een lepel vulling en vul daarmee het zakje. Vouw dan het flapje over het zakje heen en druk de randen goed dicht. Er is nu een mooi driehoekje ontstaan. Werk al het deeg op dezelfde wijze af.

Verhit een flinke laag zonnebloemolie in een ruime koekenpan. Bak de samosa's in porties in een paar minuten gaar en goudbruin.

Laat de samosa's na het bakken goed uitlekken op keukenpapier. Serveer ze vers en warm met een chutney naar keuze.



# Pistachecake met rozenwater

De smaak van pistache, rozenwater en granaatappelpitten in deze cake brengt de sfeer van het Midden-Oosten in je keuken.

**VOOR** 10 personen

**BEREIDINGSTIJD** 25 min.

**BAKTIJD** 45 min.

## INGREDIËNTEN

100 g zelfrijzend bakmeel Freee

(Doves Farm)

75 g pistachemeel

75 g amandelmeel

50 g ketanmeel

10 g bakpoeder

snuf zout

4 eieren (M)

150 g witte basterdsuiker

100 ml zonnebloemolie

125 ml melk

100 g Griekse yoghurt

1 tl vanille-extract

2 tl rozenwater

## EXTRA

boter (invetten)

## TOPPING

250 g slagroom

1 zakje Klop-fix

2 zakjes vanillesuiker

250 g mascarpone

## AFWERKING

handje pistachenoten, gepeld en

grof gehakt

granaatappelpitten

Verwarm de oven voor op 175 graden (160 graden hetelucht).

Meng in een kom alle meelsoorten, de bakpoeder en het zout.

Neem een andere kom en doe daarin de eieren en suiker. Mix ze ongeveer 2 minuten met de mixer op hoge snelheid. Voeg de olie, melk, yoghurt, het vanille-extract en rozenwater toe en mix alles nogmaals goed door. Voeg ten slotte beetje bij beetje het meelmengsel toe terwijl je alles voorzichtig doorroert met een garde of spatel.

Vet een ronde bakvorm met een diameter van 24 centimeter goed in met boter of bekleed hem met bakpapier. Giet het beslag in de vorm en schuif de vorm in de oven. Bak de cake in ongeveer 45 minuten gaar en goudbruin. Check de gaarheid met een satéprikker. Als deze er schoon uit komt is de cake gaar.

Laat de cake afkoelen op een rooster.

Klop voor de topping de slagroom samen met de klopfix en vanillesuiker stijf. Voeg de mascarpone toe en klop nog een keer kort door. Verdeel de mascarpone gelijkmatig over de bovenkant van de afgekoelde cake. Garneer met de gehakte pistachenoten en de granaatappelpitten.



# Hazelnoot-honingkoekjes

Dit is een zelfverzonnen creatie, geïnspireerd door soortgelijke Marokkaanse koekjes.

**VOOR** 24 stuks

**BEREIDINGSTIJD** 30 min.

**BAKTIJD** 12 min.

## INGREDIËNTEN

30 g amandelmeel  
50 g hazelnootmeel  
180 g Schär Kuchen & Kekse  
2 zakjes vanillesuiker  
½ tl bakpoeder  
3 eieren (M)  
80 g suiker  
2 tl zachte boter  
2 tl oranjebloesemwater  
100 g hazelnoten, gehakt  
250 g honing  
1 el oranjebloesemwater

## EXTRA

olie (invetten)

Verwarm de oven voor op 175 graden (160 graden hetelucht).

Meng in een kom het amandelmeel, hazelnootmeel, Schär-meel, de vanillesuiker en bakpoeder.

Zet een grote mengkom en een klein kommetje klaar. Splits 2 van de eieren en doe de eidooiers in de mengkom. Vang de eiwitten op in de kleine kom en zet apart. Voeg dan 1 heel ei en vervolgens de suiker, boter en het oranjebloesemwater toe aan de eidooiers. Meng alles goed met een garde.

Voeg al roerend het meelmengsel toe. Kneed nu met de hand verder totdat je een zacht deeg hebt. Het deeg hoort wel plakkerig te zijn, maar voeg als het te nat is om een bolletje mee te kunnen vormen nog een lepel Schär-meel toe.

Was de handen en vet ze licht in met wat olie. Vorm van het deeg bolletjes van 16 gram per stuk. Rol elk bolletje tussen beide handen tot een staafje van 4 centimeter. Haal de staafjes door het bewaarde eiwit en daarna door de gehakte hazelnoten. Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak de koekjes in de oven in ongeveer 12-15 minuten gaar en lichtgekleurd aan de onderkant. Aan de bovenkant mogen ze niet al te veel kleuren anders worden ze hard!

Verwarm als de koekjes uit de oven komen direct de honing in een steelpannetje totdat die mooi vloeibaar is. Zet het vuur uit en roer het oranjebloesemwater erdoor.

Dompel de lauwwarme koekjes in kleine gedeeltes in het honingmengsel en leg ze daarna terug op de bakplaat om verder af te koelen.

Leg desgewenst elk koekje in een eigen papieren vormpje.

