

**ROBERT VAN BECKHOVEN**

**MEER  
MEESTERLIJK  
BROOD**  
VAN **BRIOCHE** TOT **BIJZONDERE BROODJES**

Spectrum

Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Houten - Antwerpen

**Sinds mijn eerste boek *Meesterlijk brood* verscheen, is mijn passie voor brood en voor brood bakken alleen maar toegenomen. Waarom?**

*Omdat ik zo geniet als ik zie dat brood de afgelopen decennia in Nederland steeds meer in de schijnwerpers is komen te staan.*

**De gemiddelde consument kocht in de jaren tachtig en negentig zijn 'dagelijks brood' als iets wat er nou eenmaal bij hoorde, terwijl de huidige consument met kennis van zaken zijn brood kiest. Ik kan dat zo goed vergelijken omdat ik die consument dagelijks in mijn nieuwe winkel zie en spreek.**



**Ook mijn andere grote passie, het delen van kennis, is de afgelopen tijd alleen maar gegroeid.** Niet alleen door het televisieprogramma *Heel Holland Bakt*, waarin de kandidaten zeker ook een steentje bijdragen aan het enthousiasmeren van het publiek, maar ook door de vele reacties die ik kreeg bij het verschijnen van *Meesterlijk brood*.

*Zonder kennis  
lijken veel dingen  
ingewikkeld maar  
je zult snel merken  
dat je alles wat je  
door het eerste  
boek hebt geleerd  
ook hier goed kunt  
toepassen*

**De informatie in het eerste boek is bedoeld om je kennis te laten maken met basistechnieken voor brood bakken.** Al vind je daarin natuurlijk ook recepten waarmee je direct aan de slag kunt. Ik hoop dat je van het resultaat hebt kunnen genieten en ernaar uitkijkt om nog meer te leren. Over dit boek is opnieuw goed nagedacht en ik hoop dat je het met me eens bent dat de recepten je ook nu weer uitdagen. Zonder kennis lijken veel dingen ingewikkeld, maar je zult snel merken dat je alles wat je door het eerste boek hebt geleerd ook hier goed kunt toepassen. De tekst en de foto's helpen je daarbij natuurlijk, er zijn ook weer instructiefilmpjes die direct verduidelijken wat ik bedoel.

**Wat kun je allemaal vinden in *Meer meesterlijk brood*?** Eerst ga ik dieper in op de verschillende ingrediënten die je bij brood bakken gebruikt. Je vindt er (vooral in hoofdstuk 1) informatie over basisingrediënten als meel, maar ook over andere ingrediënten die je in brood(deeg) kunt verwerken. Ook vind je in hoofdstuk 1 veel tips voor als het bakken niet helemaal loopt zoals je zou willen. Natuurlijk zijn die tips eigenlijk bedoeld voor al die andere bakkers. Ik hoop namelijk dat alles wat je uit eigen oven tovert alleen bewondering van je omgeving oproept, maar mocht er toch een keer iets misgaan, dan is de kans groot dat je in dit hoofdstuk de gouden tip vindt.



**Het is voor mij altijd moeilijk om me te beperken want ik zou zo graag alle kennis met je delen, maar dat lukt helaas niet in één boek.** Daarom vind je vooral recepten op basis van wat wij bakkers getoerd gerezen deeg (hoofdstuk 2) noemen en recepten voor briochedeeg (hoofdstuk 4). Je zult zien dat andere technieken en andere ingrediënten een ander resultaat opleveren en dat je zo familie en vrienden versteld kunt doen staan. Over familie en vrienden gesproken, ook voor speciale gelegenheden vind je recepten in dit boek (in hoofdstuk 3).

**Als altijd wens ik je heel veel succes en vooral heel veel plezier.** Je zult weer veel leren en dan niet alleen over de verschillende technieken maar ook over hoe je met de juiste ingrediënten de lekkerste producten op tafel kunt zetten.

<b>VOORWOORD</b>	<b>3</b>
<b>INHOUD</b>	<b>6</b>
<b>HOE GEBRUIK JE DIT BOEK?</b>	<b>9</b>
<b>BAKKERIJTECHNIEKEN IN BEELD</b>	<b>10</b>

---

<b>HOOFDSTUK 1 – DE BASIS</b>	<b>12</b>
Meer over ingrediënten	14
Bloem en meel	14
Lekker vet	16
Suikers	18
Basterdsuiker	18
Rietsuiker	19
Poedersuiker	19
Parelsuiker	19
Chocolade	21
Noten en zaden	21

---

<b>BEGRIPPEN EN TECHNIEKEN</b>	<b>22</b>
Begrippenlijst	22
Kneden, handmatig	26
Kneden, machinaal	26
Moederdesem maken	28
Opbollen	30
Oppunten	31
Deeg lang maken of opmaken	32

---

<b>MIJN GOUDEN TIPS</b>	<b>34</b>
-------------------------	-----------

---

<b>HOOFDSTUK 2 – GETOERD GEREZEN DEEG</b>	<b>38</b>
Croissant naturel of au beurre	51
Kaascroissants	53
Croissants met spijsroom	57
Meergranencroissants	61
Pains au chocolat	67
Petits pains aux poissons	71
Kaasvlinders	75

---

**HOOFDSTUK**

# **3**

## **GELEGEN- HEIDS- BROOD**

**NET ALS GELEGENHEIDSKLEDING DIE  
WE BIJ PLECHTIGE OF FEESTELIJKE  
GELEGENHEDEN DRAGEN, KENNEN WE  
OOK GELEGENHEIDSBROOD DAT WE  
BIJ BEPAALDE GELEGENHEDEN ETEN.  
DENK MAAR AAN DE KERSTSTOL EN HET  
PAASBROOD.**



**IK BEN DOL OP TRADITIES  
MAAR IK BEDENK OOK HEEL  
GRAAG NIEUWE RECEPTEN.  
BIJ TRADITIONEEL DENK IK  
BIJVOORBEELD AAN DE  
KRENTENWEGGE UIT HET  
OOSTEN VAN NEDERLAND  
OF AAN DE TRADITIONELE  
PAASSTOK MET DE HAAN  
VAN BROOD DIE KATHOLIEK  
NEDERLAND AL SINDS JAAR  
EN DAG KENT.**

**In dit hoofdstuk vind je ook recepten voor broden waarvan je vermoedelijk nog nooit hebt gehoord.** Een sinterklaasbrood dat niet alleen op 5 december gegeten mag worden, maar ook een picknickbrood waarmee je op elk gazon de show kunt stelen en een verwenbrood dat te mooi is om op te eten. En natuurlijk kan ik, als rasechte Brabander, je het recept voor het worstenbroodje niet onthouden.

#### **PROEFBAKKEN**

Gelegenheidsbrood is vaak mooi om te zien maar mijn bakkershart, of beter gezegd mijn bakkerstong, zorgt er ook voor dat alles heerlijk smaakt. Ik adviseer je overigens om voor heel bijzondere gelegenheden een of meerdere keren proef te bakken.

#### **BAKKEN OP 13 DECEMBER**

De beschermheilige van de broodbakkers is de heilige Aubertus. Deze heilige zou tijdens zijn leven zelf brood voor de armen hebben gebakken. Hij leefde rond het jaar 650 en dus zal zijn receptuur wel iets hebben afgeweken van de mijne. De feestdag van Aubertus is 13 december. Noteer die datum en bak die dag eens een heel bijzonder brood. Moet lukken.







**Dat ik een Brabants hart heb, zul je misschien wel weten en dat worstenbroodjes een Brabantse specialiteit zijn ook wel. Maar wist je ook dat die worstenbroodjes bij de ene Brabantse familie tijdens carnaval op het menu staan en bij de andere na de nachtmis worden geserveerd?**

# WORSTEN- BROODJES

*Brabants beste broodje*

~ 30 worstenbroodjes van ca. 65 gram ~

---

## Ingrediënten voor het deeg

200 GRAM MELK  
500 GRAM BLOEM  
25 GRAM GIST  
9 GRAM ZOUT  
10 GRAM BASTERDSUIKER  
125 GRAM BOTER

## Ingrediënten voor de gehaktworstjes

750 GRAM HALF-OM-HALFGEHAKT  
2 EIEREN  
75 GRAM PANEERMEEL  
ZOUT EN PEPER

---

## Werkwijze deeg



- De melk moet een temperatuur van 20 graden hebben.
- Draai van alle ingrediënten een soepel deeg.
- Weeg stukjes van 30 gram af en bol ze direct op.
- Laat 30 minuten rusten.

## Werkwijze gehaktworstjes

- Meng alle ingrediënten en weeg porties van 30 gram af.
- Vorm hiervan worstjes.
- Rol de bolletjes deeg tot ovale plakje uit.
- Vouw de gehaktworstje erin en vorm tot worstenbroodjes.
- Laat 60 minuten narijzen op kamertemperatuur.
- Bak de worstenbroodjes op een bakplaat.



### Oventemperatuur

220 °C



### Baktijd

18 minuten



Worstenbroodjes kun je heel goed invriezen. Als je ze serveert, ontdooi ze dan eerst en verwarm ze 10 minuten in de oven (170 °C).

