

ROBERT VAN BECKHOVEN

**MEESTERLIJK
BROOD**
LEER **BAKKEN** VANAF DE **BASIS**

Spectrum

Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Houten - Antwerpen



Ik ben ROBERT VAN BECKHOVEN en een van de passies in mijn leven is brood, of misschien beter gezegd: brood bakken. De liefde voor het bakkersvak is me met de paplepel ingegoten. Mijn vader had een bakkerij en al jong mochten – of was het toch moesten? – we helpen. Mijn opleiding, die ik als een echte puber niet afrondde, was gericht op het bakkersvak en op school bloeide mijn liefde voor brood pas echt op. Mijn leerweg daarna was sterk praktijkgericht. Een tijd heb ik in België gewerkt. Daar heerste destijds, vergeleken met Nederland, een heel andere cultuur ten aanzien van brood en patisserie. *Ik maak nog bijna dagelijks gebruik van de in België opgedane kennis.*



VOORWOORD	2
INHOUDSOPGAVE	6
HOE GEBRUIK JE DIT BOEK?	8

HOOFDSTUK 1 – EEN GOED BEGIN... **10**

• Lucht, water en melk	12
• Temperatuur van ingrediënten en deeg	13
• Meel of bloem	14
• Zout	13
• Rijsmiddel	14
• Ovens	14
• Oventemperatuur	14
• Stoom	14
• Handige apparatuur en bakgerei	16
• (Brood)bakblik	16
• Tijd en rijzen	16
• Kneden en modelleren volgens Robèrt	18
• Handmatig kneden	18
• Machinaal kneden	19
• Opbollen	20
• Oppunten	21
• Deeg lang maken of opmaken (van het opgepunte deeg)	22
• Rijzen tussen deegkleedjes of theedoek	24
• Van deegkleedje op bakplaat	25

BEGRIPPENLIJST **26**

HOOFDSTUK 2 – BROODDEEG MET GIST **30**

• Wit brood	35
• Bruin brood	41
• Volkorenbrood	43
• Allison	45
• Vlechtbrood met 4 strengen	49
• Winston	53
• Tijgerbrood	57
• Rozijnenbrood	61
• Witte bolletjes	65
• Bruine bolletjes	69

• Kadetjes	71
• Luxe vlechtbroodjes	75
• Rozijnenbollen	79
• Mueslibolletjes	81
• Bolussen	83
• Puddingbroodjes	87

HOOFDSTUK 3 – BROODDEEG MET DESEM **90**

• Wit desem bolbrood	97
• Bruin desem brood	101
• Levain	103
• Baguette	105
• Kaasbrood	109
• Olijvenbrood	111
• Rozemarijnbrood	115
• Aardappelbrood	119
• Knoflookbroodjes	121
• Boerenlandbrood	123
• Meerzadendesem	127
• Focaccia	131
• Bierbrood	135
• Pizzadeeg met desem	137
• Krokante broodjes	141

HOOFDSTUK 4 – WEER EENS IETS ANDERS... **146**

• Sportbroodje met spelt en rogge	151
• Speltbrood met noten	155
• Knäckebröd	159
• Speltcrackers met zaden	163
• Brood met haver	167
• PK Mik	171
• Roggebrood uit Brabant	173
• Zuur roggebrood	175
• Brood met maïs	177
• Quinoa broodcake	181
• Wafels met quinoa	185

INDEX	187
DANKWOORD	190

HOOFDSTUK

1

EEN GOED BEGIN...

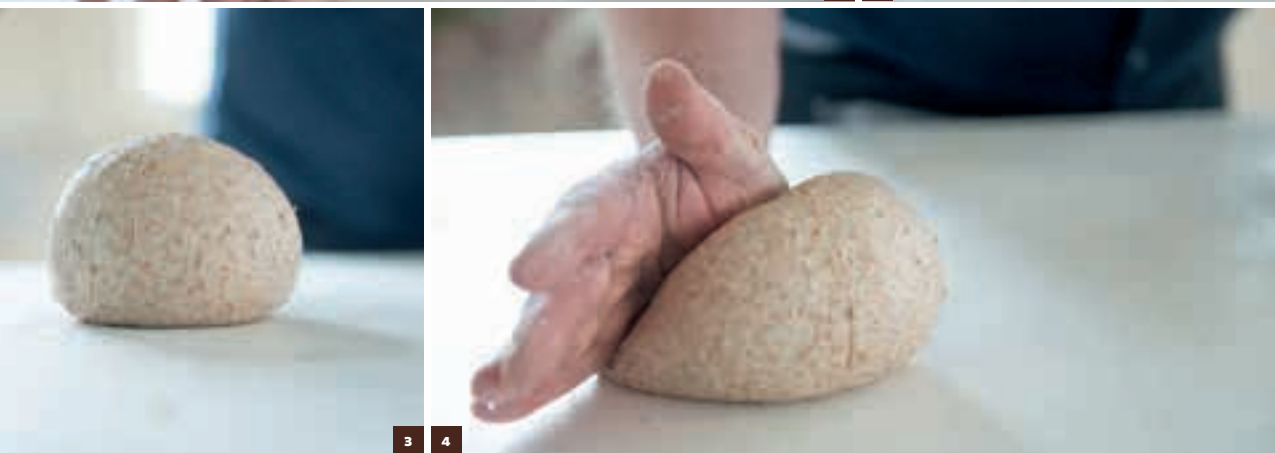
...IS HET HALVE WERK. DUS VOORDAT JE MET DE RECEPTEN IN DIT BOEK AAN DE SLAG GAAT, VRAAG IK GRAAG EVEN JE AANDACHT VOOR DE DINGEN DIE HET VERSCHIL MAKEN TUSSEN EEN BROOD EN EEN LEKKER BROOD.

EEN BROOD NIET IN EEN UURTJE KLAAR IS. GEEF HET DE TIJD EN JE ERVAART BIJ HET PROEVEN DAT HET DE MOEITE MEER DAN WAARD WAS.





1 2



3 4

OPPUNTEN

Zie foto's hieronder



1. Druk het deeg uit tot een lange, dunne worst.
2. Vouw de uiteinden naar binnen.
3. Het deeg naar je toe oprollen. Steeds het stukje deeg dat je wilt oprollen even uitrekken.
4. Met je duimen het deeg vasthouden en de rol met je vingers van je af duwen (*op spanning brengen*).
5. Laatste stukje deeg iets dunner maken voor een mooie sluiting.
6. Langwerpig deeg dat klaar is voor de *puntrijs*.

OPBOLLEN

Zie foto's hierboven



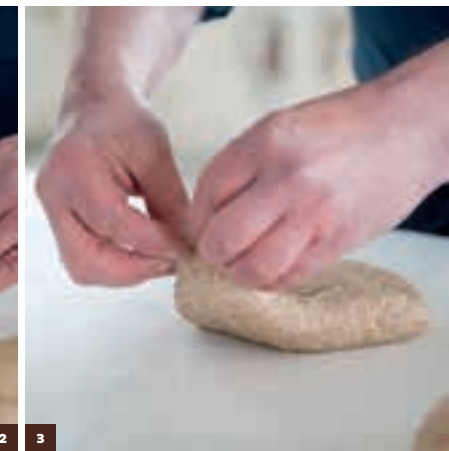
1. Langwerpig deeg in de lengte leggen en oprollen.
2. Nogmaals oprollen en indien nodig een derde keer.
3. Met een hand onder het deeg en met de zijkant van de hand de bolvorm afmaken.
4. Het deeg is nu op *spanning* en voelt verend aan.



1



2



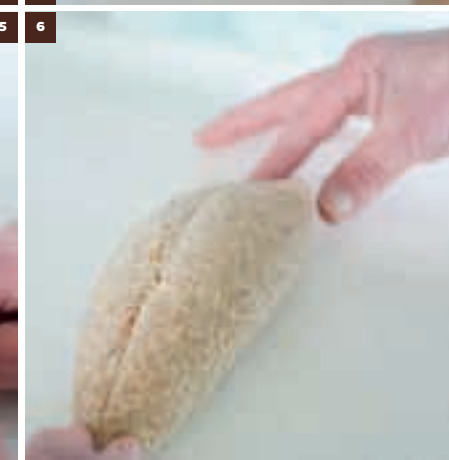
3



4



5



6

WIT BROOD

Een puur en eerlijk brood

~ 2 stuks van ca. 400 gram ~

Ingrediënten

500 GR TARWEBLOEM

10 GR GIST

8 GR ZOUT

10 GR MARGARINE OF ROOMBOTER

270 ML WATER

Werkwijze

- Kneed het deeg handmatig of machinaal (zie blz. 18 en 19).
- Als je het gewenste resultaat hebt bereikt verdeel je het deeg in twee stukken en vorm je een bol van het deeg. Je rolt daarvoor het deeg als een bal over het werkblad tot je een mooie bol hebt. Men noemt dit ook het deeg *op spanning brengen*.
- Hierna volgt nu een *bolrijs* van 30 minuten (zie blz. 26), waarbij het volume van je deeg verdubbelt.
- Kies aansluitend welke vorm van rijzen nu nodig is:
 - Voor een *puntbrood* of *bolbrood*: een *bolrijs* van 20 minuten. Leg het deeg op het werkblad, druk de lucht eruit (*ontgassen*) en vorm opnieuw een bol.
 - Voor een *vloerbrood* of een *brood in bakblik*: een *puntrijs* van 20 minuten. Druk het deeg uit tot een lange, dunne worst en vouw de uiteinden naar binnen en rol het deeg naar je toe op terwijl je spanning op het deeg houdt. Dat doe je door het stukje deeg dat je op dat moment oprolt, als het ware even uit te rekken door je duimen op het deeg te houden terwijl je

Je denkt vast dat het bereiden van een wit brood heel simpel is, maar juist in de eenvoud schuilt het geheim. Je hebt immers geen andere smaak dan die van het brood zelf. Geen toevoegingen zoals rozijnen of olijven, maar puur, eerlijk brood.

de net gevormde rol met je vingers iets weg duwt. Maak het allerlaatste stukje met je duimen wat dunner om goede aansluiting te maken. Je hebt nu een langwerpig model.

- Geef het deeg na de puntrijs/bolrijs zijn definitieve model:

- **PUNTBROOD**

Gebruik de methode zoals hierboven bij de puntrijs beschreven is. Leg het deeg vervolgens voor de *narijs* (1 uur) op een bakplaat of tussen met bloem bestrooide deegkleedjes. Als je het puntbrood ook op de bakplaat gaat bakken, vet deze dan eerst in.

- **BOLBROOD**

Het deeg na de bolrijs nogmaals *opbollen*. Leg het daarna voor de *narijs* (1 uur) op de bakplaat of tussen de met bloem bestrooide deegkleedjes of in een rijsmandje.

- **BROOD IN BLIK OF VLOERBROOD**

Het deeg op het werkblad leggen en de lucht eruit drukken (*ontgassen*). Daarna het deeg in een *trapeziumvorm* vouwen (zie blz. 23). Vervolgens het deeg van bovenaf (het smalste gedeelte) naar je toe rollen terwijl je het op spanning brengt (zie hierboven bij puntrijs). Het deeg met de aansluitnaad naar beneden in de met boter of olie ingevette *bakblikken*, of voor vloerbroden op de ingevette bakplaat leggen, voor de *narijs* (1 uur).

Bakken

Voor de vier varianten worden verschillende oventemperaturen en baktijden aangehouden. De oven moet eerst op de eerstgenoemde temperatuur worden gebracht. Op het moment dat je het brood in de oven zet, moet de temperatuur worden teruggeschakeld naar de tweede. Bakkers noemen het brood in de oven zetten: *inschieten*.

Baktabel wit brood

BROODSOORT	OVENTEMPERATUUR	INSCHIETEN	BAKTIJD
Puntbrood	220 °C	terug naar 180 °C	25 minuten
Vloerbrood	220 °C	terug naar 180 °C	25 minuten
Bolbrood	240 °C	terug naar 180 °C	25 minuten
Brood in blik/busbrood	240 °C	terug naar 180 °C	25/30 minuten



Na het bakken

Je kunt je broden meer glans geven door deze direct na het bakken:

- met een kwast met koud water af te strijken (je kunt ook een plantenspuit gebruiken) of
- met gesmolten boter af te strijken.



KNIPBROOD ▶ ▼

DECOREREN

We gebruiken hier geen zaden of andere decoraties, maar gaan uit van simpele versieringen door middel van insnijden of inkepen. Met een scheermesje of een scherp kartelmesje kun je net voordat je het brood in de oven schuift, decoraties aanbrengen. Van het brood in blik kun je een knipbrood maken. Hiervoor heb je een schaar met dunne bladen nodig. Je zet een punt van de schaar diep in het deeg en sluit de schaar. Dit herhaal je voor een brood van 400 gram ongeveer zes keer. Je begint achter in het blik en werkt naar je toe.



*Je denkt vast dat
het **BEREIDEN** van een wit
heel simpel is, maar juist in de
EENVOUD schuilt het **GEHEIM**.*