

# BAKKEN



*Geschreven en gefotografeerd door*

**DAN LEPARD**

*Redactie David Whitehouse*

FONTAINE UITGEVERS

## Woord vooraf

Met dit boek hoop ik u een handvat te geven om thuis fantastisch te gaan bakken. Ik behandel de meeste soorten taart, brood en ander gebak die u zou willen maken, maar geef ook flexibele basisrecepten waarmee u seizoensproducten en toevallige vondsten op de markt kunt verwerken in gebak waarop u trots mag zijn.

Met dat voor ogen heb ik voor dit boek mijn favoriete recepten gecombineerd met nieuwe en er genoeg keukenkundige details aan toegevoegd om zonder veel moeite een goed resultaat te kunnen bereiken. U zult zien dat de recepten aantrekkelijk eenvoudig zijn gebleven, maar ik heb de methoden en technieken een beetje uitgebreid, en nu zijn ze zo helder en correct mogelijk geformuleerd.

Ooit hebben tal van (kook)vrienden me verteld hoe ze baken, en die herinneringen zijn nog steeds mijn leidraad. Ik ben natuurlijk ouder geworden en besef nu dat hun adviezen strikt genomen wel eens gekleurd waren door hun persoonlijke smaak en vooroordelen. Toch denk ik nog altijd dat ze gelijk hadden en goede manieren hadden bedacht. Het kan dus best zijn dat het met de recepten in dit boek net zo zal gaan: laat ze profiteren van uw eigen stijl en kennis. Ze kunnen daar best beter van worden.

Dit boek is de plaats waarop bekwaamheid en recepten elkaar treffen. De hoofdstukken beginnen met de beschrijving van de technieken en maken het mysterieuze bakproces inzichtelijk en hanteerbaar. De recepten zelf bevatten ideeën en aanwijzingen voor manieren om recepten een heel andere draai te geven, en u leert ingrediënten te vervangen met respect voor wat kan en niet kan.

Voor iemand met weinig ervaring is dit boek een goede handleiding, en als u uw baktechnische sporen al verdiend hebt, ontdekt u misschien nieuwe manieren en trucs om oude favorieten te verbeteren. Hopelijk gaat uw bakkunst er in beide gevallen op vooruit.

## Dank

Mijn diepe dankbaarheid gaat uit naar de opmerkelijke Louise Haines, die me geweldig inspireert; naar Antony Topping en David Whitehouse, die altijd voor dit boek gepleit hebben; naar Louise Tucker, Elizabeth Woabank, Ione Walder en iedereen bij 4th Estate; naar de briljante ontwerper David Pearson en naar Cynthia Inions en Kim Morphew; naar Merope Mills, Bob Granleese, Matthew Fort en *The Guardian*, die mijn bakcolumn mogelijk maken; en naar Sarah Randell en Helena Lang van *Sainsbury's Magazine*.

## Bierbolletjes

Deze broodjes blijven van binnen mooi smeug door de gekookte haver en de boter. Ze smaken enigszins zoals 'granary'-brood met een lichte notensmaak en een licht zoetje afkomstig van de mout uit het bier en de honing. Maak ze daarom groot genoeg om een verrassende kaas-en-pickles sandwich te maken, of klein om warm bij een avondmaal te geven.

<b>VOOR 5 SANDWICHBROODJES</b>	100 g volkorenmeel, rogge of spelt
75 g fijne havervlokken	2 theel. instantgist
4,4 dl pittig donker bier	2 theel. fijn zout
25 g boter	olie om te kneden en havervlokken (naar keuze) om te bestrooien
25 g honing	
450 g broodbloem, plus extra om te vormen en te bestuiven	

Verhit de oven tot 200 °C. Strooi de havervlokken op een bakplaat en zet ze ruim 25 minuten in de oven tot ze mooi goudbruin zijn. Giet het bier in een pan en roer de havervlokken erdoor; breng op halfhoog vuur aan de kook. Neem de pan van het vuur, roer de boter en honing door de havervlokken, zet het deksel erop en laat het mengsel 30 minuten afkoelen tot het nog net warm is.

Vermeng in een grote kom de bloem met volkorenmeel, gist en zout. Doe het warme havermengsel erbij en roer alles met de vingers door elkaar, doe er zo nodig een beetje koud water bij zodat het een zacht deeg is, laat het 10 minuten in de afgedekte kom staan. Vet het werkvlak en uw handen dun in met olie, stort het deeg uit de kom en kneed het rustig 10 seconden (blz. 13-14). Leg het weer in de kom en dek hem af; herhaal dit kneden nog tweemaal met steeds 10 minuten tussenpauze.

Laat het deeg nu 30 minuten staan, liefst op een niet te koude plek, en verdeel het dan in stukken. Voor grote broodjes moeten het vijf porties van 235 g zijn; voor kleinere broodjes circa twaalf porties van 100 g. Vorm op een bebloemd werkvlak bolletjes van elk stuk deeg. Bekleed een bakplaat met bakpapier om te voorkomen dat de broodjes aanbakken door de honing en de mout in het bier. Als u de broodjes met havervlokken wilt bedekken, legt u een vel vochtig keukenpa-



## Zeven

Als u geen tijd hebt om de bloem en de andere ingrediënten vóór het mengen te zeven, dan is dat niet zo vreselijk. Het gebak wordt misschien iets grover en krijgt hier en daar wat onregelmatige luchtbelletjes, maar als u daar geen moeite mee hebt, kunt u gerust uw gang gaan. Zelf zeef ik ze altijd wel, want ik wil een zo goed mogelijk resultaat.

## Bloem erbij?

Als u extra bloem verwerkt in een beslag met veel vocht, kan het bij te veel kloppen nogal zwaar worden. Een recept schrijft soms voor dat u eerst de bloem door de boter moet roeren (zie bijvoorbeeld de bosbessencupcakes op blz. 191); dat beperkt de glutenwerking omdat de bloemdeeltjes dan een vetlaagje krijgen zodat het vocht er vóór het bakken minder gemakkelijk in doordringt. Maar de algemene regel is: doe de bloem bij de andere ingrediënten en roer zo weinig mogelijk. De bloem spatelt u meestal met een pannelikker door de rest.

## Kloppen – elektrisch of met de hand?

Uw gebak wordt het lichtst als u afwisselend een elektrische klopper – handmixer of tafelmodel – en een garde gebruikt. Onze grootmoeders (en sommige grootvaders) klopten hun beslag inderdaad met weinig meer dan een garde en veel doorzettingsvermogen, maar alleen de dappersten onder ons volgen hun voorbeeld, want zelfs machinaal worden boter en suiker pas na minstens 3 minuten een lichte, luchtige massa. In heel oude kookboeken staat soms dat eieren 30 minuten geklutst moeten worden. Koop tegenwoordig liever een elektrische mengmachine en maak er goed gebruik van. Elektrische handmixers zijn prima, maar als u het toch al druk genoeg hebt, is een tafelmodel zoals een Kenwood nuttiger.

## Roeren, kloppen en spatelen

Als u boter en suiker – of eieren en suiker – moet kloppen tot de suiker is opgelost en een luchtig, licht mengsel is ontstaan, gaat dat het gemakkelijkst als de ingrediënten en de kom niet te koud of te warm zijn. Stop met kloppen zodra die luch-

tige, bleke massa ontstaan is; te lang kloppen kan ten koste gaan van de textuur. Het is geen doodzonde als u ophoudt voordat de suiker volledig is opgelost, maar de textuur wordt lichter en verfijnder als er geen suiker meer te voelen is.

‘Kloppen’ betekent meestal dat u alle ingrediënten met kracht moet mengen. Daarbij zijn twee dingen van belang: zorg dat de ingrediënten zacht genoeg zijn om te kloppen en ga door totdat een glad, homogeen mengsel is ontstaan. Dat kan met een elektrische handmixer, maar in een kom en met een houten lepel gaat het vaak gemakkelijker, vooral als u op het laatst nog kleine hoeveelheden van iets moet toevoegen.

Maar ‘kloppen’ kan ook betekenen dat u al roerend lucht in het mengsel moet werken. Dat kost veel minder kracht. Een houten lepel is daar ongeschikt voor; een elektrische mengapparaat werkt veel beter en sneller.

‘Spatelen’ betekent dat u ingrediënten voorzichtig combineert, bijvoorbeeld met een snijdende beweging dwars door het beslag heen. Doe dat niet te langzaam, want dan kunnen klontjes ontstaan, maar ook niet te snel, te ruw of te lang, want dan kan de verfijning uit de textuur verdwijnen. U kunt het beste ophouden zodra alles nog maar net gemengd is; daarmee voorkomt u overdrijving.

‘Roeren’ betekent bijna hetzelfde als spatelen, maar dan minder zorgvuldig. Zorg wel dat de lepel of spatel de bodem van de kom of pan bereikt: alles moet homogeen vermengd worden.

## Lichte en zware mengsels combineren

Stijfgeklopt eiwit dat zijn vorm behoudt, wordt soms door een cakebeslag gespateld om het gebak nog lichter te maken. Het stijfgeklopte eiwit bevat miljoenen luchtbelletjes, die uitzetten als het mengsel in de oven verhit wordt; dat bevordert de luchtigheid. Er bestaan twee opvattingen over de vraag hoe u het kwetsbare eiwit het best door het zware beslag kunt spatelen: in gedeelten of alles in één keer.

Bij de eerste methode spatelt u eenderde van het eiwit snel en voorzichtig door het beslag, zodat het wat lossier wordt; spatel er dan snel de rest van het eiwit door maar houd op zodra de laatste sporen eiwit aan het verdwijnen zijn. Bij de andere methode spatelt u al het eiwit snel en voorzichtig door het beslag. Beide methoden vereisen snelle, lichte bewegingen; en houd altijd op zodra er nog maar kleine spoortjes van het eiwit te zien zijn.





## Alledaagse scones

Door scones in een diepe, schone braadslee te bakken worden ze zachter, omdat er tijdens het bakken minder vocht verdamppt. De vorm zal dan niet volmaakt zijn, maar zachte textuur en smaak compenseren dat volop. Een beetje room in het deeg zorgt ook voor een rijker, zachter resultaat.

### VOOR CIRCA 6 STUKS

250 g magere naturel yoghurt  
 ¼ dl slagroom  
 25 g fijne kristalsuiker  
 400 g bloem, plus extra om te  
 bestuiven

½ theel. fijn zout  
 2 theel. wijnsteenpoeder  
 1 theel. zuiveringszout  
 50 g zachte boter  
 losgeklopt ei, om te bestrijken

Roer in een kom de yoghurt, room en suiker door elkaar en laat het een paar minuten staan tot de suiker is opgelost. Zeef bloem, zout, wijnsteenpoeder en zuiveringszout in een grote kom en wrijf de boter erdoor. Roer het yoghurtmengsel door het bloemmengsel tot het een zacht, plakkerig deeg is. Sommige koks doen dit met een mes, om te voorkomen dat ze een lamme arm krijgen.

Schep het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en bestuif de bovenkant licht met bloem. Druk het deeg uit tot 4 cm dikte en druk er een steekvormpje van 6 cm doorsnee stevig in zonder te draaien. Leg de schijfjes deeg steeds met 2 cm tussenruimte in een braadslee of een heel grote taartvorm bekleed met bakpapier.

Verhit de oven tot 220 °C, bestrijk de bovenkant van de scones met losgeklopt ei en bak ze 12-14 minuten tot ze licht gekleurd zijn. Laat ze op een taartrooster afkoelen, afgedekt met een theedoek om ze smeugig te houden.

### VOOR VOLMAAKTE SCONES

Het zuiveringszout kan kleine bruine stipjes op de korst van de bleke scones geven. Los het eerst op in water voor u het door de yoghurt roert.

U kunt bloem, zuiveringszout en wijnsteenpoeder door zelfrijzend bakmeel vervangen. De scones zijn dan nog prima, maar rijzen minder hoog en zijn iets zwaarder.



## Bananen-karmeltaart met slagroom

Dit is een lichter alternatief voor banoffeetaart. Er zijn allerlei methoden om hem zelf te maken. U kunt  $\frac{1}{4}$  dl rum door de vulling roeren voor u hem in de taartbodem doet, of wentel als u van plan bent hem direct na het bakken te slopen een paar extra schijfjes banaan door citroensap en schep ze door de slagroom. Als u echt uit uw dak wilt gaan, kunt u de maïzena door cacao vervangen en er samen met de mascarpone 75 g fijngehakte pure chocola door kloppen.

<b>VOOR EEN TAART VAN 20 CM</b>	25 g boter
<b>DOORSNEE</b>	$\frac{1}{2}$ dl melk
$\frac{1}{2}$ recept zoet briseerdeeg (blz. 371)	1 eetl. maïzena
bloem om uit te rollen	150 g mascarpone
100 g fijne kristalsuiker	2 dl slagroom
$\frac{1}{4}$ dl water	2 eetl. rum
350 g bananen, gepeld, in stukjes gehakt	

Rol het deeg dun uit en bekleed een taartvorm van 18 cm doorsnee ermee. Verhit de oven tot 170 °C. Bekleed de deegbodem met bakpapier en bakbonen en bak hem 20 minuten blind; verwijder de steunvulling en het bakpapier en bak de bodem bleek goudbruin.

Verhit 75 g suiker in een steelpan met de  $\frac{1}{4}$  dl water en laat de siroop op hoog vuur tot een roodbruine karamel inkoken. Roer de stukjes banaan en boter erdoor en laat zachtjes pruttelen tot de banaan zacht is. Klop in een kom de melk en de maïzena glad, klop dit mengsel van het vuur af door de bananenkaramel en klop ook de mascarpone erdoor. Breng de vulling op het vuur weer tegen de kook aan en schep hem in de taartbodem. Bak de vulling in 10-15 minuten in de tot 180 °C verhitte oven goudbruin. Haal de taart uit de oven, laat hem afkoelen, klop de slagroom met de rum en de overgebleven 25 g suiker stijf en schep hem op de taart.



## Zoete-aardappelpasteitjes

Deze zijn gefrituurd overheerlijk, maar u kunt ze ook 20 minuten in de oven bakken (180 °C) voor een gezondere versie. U kunt een handvol koriander door de vulling mengen.

### VOOR MINSTENS 15 PASTEITJES

#### VOOR HET DEEG

250 g bloem  
1 theel. geelwortelpoeder  
1 theel. gemalen komijn  
½ theel. bakpoeder  
¾ theel. fijn zout  
½ dl zonnebloemolie  
1 dl koud water

### VOOR DE VULLING

1-2 kleine zoete aardappels,  
300 g schoon gewicht  
1 kleine rode paprika  
¼ dl zonnebloemolie, plus extra  
om te frituren  
2 tenen knoflook, gepeld, in  
schijfjes  
1 kleine rawitpeper, fijngehakt  
1½ theel. gemalen koriander  
2 bosuien, in smalle ringetjes  
½ theel. fijn zout

Meng bloem, geelwortelpoeder, komijn, bakpoeder en zout in een kom. Wrijf met de vingertoppen de zonnebloemolie erdoor, en kneed het met het koude water tot zacht deeg. Laat het afgedekt rusten. Snijd de aardappels in blokjes van 1 cm en stoom ze gaar. Ik zet ze in een afgedekte kom met een scheutje water 5 minuten in de magnetron op hoog. Hak het paprikavruchtvlees klein en bak het in ¼ dl olie gaar. Bak knoflook en rawit even mee, doe de uitgelekte zoete aardappel erbij en bak alles 3-4 minuten tot het mengsel droog is. Meng er koriander, bosui en zout door en laat afkoelen.

Rol het deeg heel dun uit en steek er cirkels van 10 cm doorsnee uit; rol de af-snijsels weer uit voor nog meer cirkels. Schep op elke cirkel een volle theelepel vulling, bestrijk de randen met water, sla het deeg dubbel en druk de randen stevig op elkaar. Frituur de pasteitjes in hete olie circa 2 minuten donker goudbruin en laat ze voor het opdienen op keukenpapier uitlekken.

