

Voorwoord

Home Baked is een boek met heel veel bakrecepten voor de gewone thuisbakker zoals u. U hoeft niet al heel veel te kunnen, ik leg de moeilijke stukjes gewoon uit.

Dat kan met afbeeldingen; stap voor stap of ik geef u een duidelijke beschrijving. In dit boek staan alleen maar dingen die ik zelf graag bak. Dat zijn soms klassiekers, maar ook mijn eigen uitvindingen, die bijvoorbeeld ontstonden toen ik besloot om af en toe wat gezonder te leven.

Daarom probeer ik soms zonder tarwe te bakken, soms zonder gluten en soms zonder suiker, maar ook vaak niet. Eigenlijk zoals het in het echte leven ook is. Er is eigenlijk elke dag wel iets te bakken, zeker wanneer u net als ik vaak last van bakdrang heeft.

Bakken is voor mij erg rustgevend, een prettige handeling op de dag. Het is ook nog heel erg leuk als er iets uitkomt dat u daarna kunt opeten of uitdelen.

Van bakken wordt u dus niet alleen heel erg gelukkig maar ook erg geliefd.

Home Baked bevat huiselijke bakrecepten: van speltbrood en home made havermout crackers, tot chique Franse Canèles, hartige Ierse Pies of deftige taarten vol suiker en slagroom voor een verjaardag, niks is onhaalbaar. U kunt het ook. Makkelijk zelfs.

Wanneer u eenmaal de basisrecepten een beetje in de vingers heeft, kunt u zelf natuurlijk ook aan de gang: mijn recepten zijn misschien ook ideeën waar u zelf op kunt voortborduren. Daarom geef ik ook recepten voor allerlei taartbodems, basiscakes of beginnersbrood en alles wat daar weer tussen kan, in of op. Dus dan kunt u zelf aan de bak.

Heel veel succes. En plezier,

x YVETTE





• iNHOUD

10 Mise-en-Place

de basis, wat heeft u nodig,
hoe voorkomt u veel teleurstellingen en hoe lost u ze op als het toch fout gaat

56 Viennoiserie

wat u voor het ontbijt bakken kunt

90 Brood

met gist, desem, bakpoeder, zuiveringszout of bier

146 Cake

alles wat lijkt op sponzig zoet brood, gemaakt met ei, bloem, suiker en boter of olie

190 Bars & Slices

koeken en plaattaarten die goed in repen of stukken kunnen worden gesneden
ideaal voor grote groepen

212 Cookies

koeken, koekjes of mopjes voor bij de thee

250 Pie

taarten en pasteien die bestaan uit deeg met vulling. Dat kan hartig, dat kan zoet

322 Taarten

feestelijke zoetheid, opgerold of bijvoorbeeld gestapeld en vaak extra versierd

344 Patisserie

alles wat hierboven niet paste:
is het gebak? Is het een toetje? Het is heel erg lekker in ieder geval

364 Hond

ik vergeet mijn hond nooit

371 Register

SOS!

Eerste hulp...



Er kan natuurlijk van alles misgaan, ook al probeer ik 't nog zó duidelijk mogelijk uit te leggen. Soms gaat het gewoon mis, zélf s wanneer u het recept strak hebt gevolgd.

Bakken is een heel proces, een soort tovenarij dat u echt in de vingers moet krijgen. Bij de een gaat dat makkelijker dan bij de ander. De meeste van mijn recepten zijn over het algemeen niet al te moeilijk en de moeilijke stukjes leg ik hopelijk goed uit of ik toon het u aan de hand van foto's.

Lees vooral ook voor u begint mijn baktips op blz. 14, dat voorkomt de eerste ellende misschien.

Nou wil ik u ook helemaal niet bang maken, want zo moeilijk is het allemaal ook weer niet.

Mocht u toch nog ergens mee zitten, dan hoop ik hier zo veel mogelijk oplossingen aan te dragen.

EIWIT WORDT NIET STIJF

Twee redenen:

- Er zit eidooier in het eiwit. U heeft de eieren niet goed gescheiden. Alles weggooien en opnieuw beginnen in een brandschone kom.
- Uw garde of beslagkom waren niet vetvrij. Voor u met het kloppen van eiwit begint doet u er goed aan uw gereedschap met zeep en heet water af te wassen. Droog alles met een schone doek grondig af. Puristen wrijven de kom in met wat citroensap, maar als u gewoon met schoon spul werkt gaat er niks mis. Alles weggooien en opnieuw beginnen in een brandschone kom.

CAKE BLIJFT IN BAKVORM ZITTEN

Begin ermee om een bakvorm te kopen van kwaliteit.

Vet de bakvorm altijd goed in. Ik knip bijna altijd nog eens bakpapier op maat en bekleed daarmee mijn bakvorm. Dat vet ik ook nog eens in.

Maar goed, het komt er dus nu niet uit.

- Snijd met een dun mesje tussen de cake en de rand van de bakvorm om er zeker van te zijn dat hij eruit gaat komen. Geef de vorm langs de randen en op de bodem een paar tikken.
- Laat de taart even iets afkoelen, vaak lost hij moeilijker als hij bloedheet is.
- Mocht het kwaad al zijn geschied en breekt hij in een paar grote stukken dan kunt u die weer voorzichtig in elkaar zetten en met een dikke glazuurlaag aan elkaar plakken. Voorbeelden voor glazuurlagen vindt u een stukje terug in dit hoofdstuk.
- Van losse stukken 'mislukte' cake maakt u een trifle of een tiramisu. Nooit weggooien.





Brabants worstebrood

voor 12-16 personen • bereiden: 25 min. • rijzen: 1,5 uur • bakken: 25 min.

• suikervrij

In het zuiden van Nederland eten ze worstebroodjes, in de rest van het land saucijzenbroodjes. Het verschil zit hem met name in het omhulsel. Dat is bij worstebroodjes van brooddeeg en bij saucijzenbroodjes van bladerdeeg. Mijn moeders saucijzenbroodjes zijn inmiddels wereldberoemd geworden doordat ik ze in Home Made Winter zette. Ze maakte ooit haar eerste portie in Ierland, omdat ze eigenlijk deze broodjes uit Limburg zo miste. Omdat ze niet wist hoe ze het brooddeeg moest maken maakte ze ze toen met bladerdeeg. Ik ben ook dol op deze fantastische broodjes en zo maak ik ze. Met echt brooddeeg dus.

voor het deeg

15 gram instantgist
200 ml lauwe melk
450 gram bloem
2 theel. zout
50 gram zachte boter + extra
1 ei

voor de gehaktvulling

500 gram half-om-half gehakt
zelfgemaakt paneermeel van 1 à 2 sneetjes
witbrood
1 ei
peper uit de molen & zout
een snuf nootmuskaat
een snuf gemalen kruidnagel

extra

1 ei, losgeklopt

Week de gist 10 minuten in de lauwe melk tot de gist is opgelost. Zeef de bloem met het zout boven een kom.

Giet het gistmengsel al knedend bij de bloem en voeg ook de zachte boter toe en het ei. Kneed tot een zacht en soepel deeg. Misschien moet u nog een beetje extra bloem toevoegen, misschien wat meer melk.

Kneed op het aanrecht nog een minuut of tien door. Vorm er daarna een bal van en laat deze op een warme plaats afgedekt 1,5 uur rijzen. Of tot het deeg in volume is verdubbeld.

Maak intussen de vulling.

Kneed daarvoor alle ingrediënten tot een lekker goed gekruid gehakt dat niet meer plakt.

Verdeel in 2 stukken en rol er twee worsten van.

Vet een bakplaat in met boter.

Rol het deeg uit tot een rechthoekige lap met een dikte van ruim ½ cm en verdeel de lap in twee rechthoeken (of in vier als u een kleinere oven heeft, kijk even wat er in past). Bestrijk het deeg met een zacht kwastje met wat ei en leg op elke lap een rol gehakt.

Vouw eerst de korte zijden om de rol gehakt en dan de lange zijden, plak de naad vast met wat losgeklopt ei. Zorg ervoor dat het deeg goed op elkaar sluit.

Leg de twee worstebroden iets uit elkaar met de naad naar onder op de bakplaat.

Dek ze af met een met bloem bestoven theedoek en laat ze nogmaals 30 minuten rijzen.

Bestrijk ze daarna met losgeklopt ei en bak ze in ongeveer 25 minuten goudbruin in een voorverwarmde oven op 200 graden.

Snijd in gelijke stukken en schik ze op een schaal. Dien direct op.

Mijn lievelings-chili van duizend bonen, chorizo & chocola met maïsbrood

voor zeker 6 personen • bereiden: 45 min. • bakken: ca. 25 min. • suikervrij

Ja u leest het goed: chocolade gaat hierin en dat is heel erg lekker. Probeer maar eerst voordat u gaat tegenstribbelen. Zuid-Amerikanen doen dat heel vaak, die kijken hier niet van op. Door de chorizo hoeft er geen zout bij, pas daarmee op.

Ultra-comfortfood dit. Ik zie het open vuur in de tuin met een bankje ervoor al voor me.

voor de chili

2 eetl. olijfolie
2 uien, gehakt
1 groene paprika, in blokjes
1 rode paprika, in blokjes
4 teentjes knoflook, fijngehakt
1 droge chorizo van 250 gram, in blokjes
½ theel. chilipoeder of naar smaak
1 eetl. komijnpoeder
1 eetl. oregano
1 theel. kaneel
2 blikjes ontvelde tomaten (à 400 gram),
in stukjes
het sap en de rasp van 1 limoen
1 eetl. jalapeñopepers (of naar smaak),
grof gehakt
2 blikken zwarte & kidneybonen
(à 400 gram), uitgelekt en afgespoeld
de maïskorrels van 1 kolf,

of 1 klein blikje bio-maïs
50 gram extra pure chocolade (minst. 75%),
grof gehakt
zeezout & zwarte peper uit de molen
de blaadjes van een klein bosje verse koriander

mijn maïsbrood voor erop

150 gram fijne polenta of maïsmeel (zie hierover
blz. 18)
60 gram bloem
5 theel. bakpoeder
flinke snuf zout
2 grote eieren, losgeklopt
300 ml karnemelk
100 gram gesmolten boter, plus iets extra

extra nodig

6 glazen weckpotten of 6 flinke eenpersoons
ovenschaaltjes

Verhit de olijfolie in een zware braadpan en smoor de ui erin tot het zacht is. Voeg de groene en rode paprika, knoflook en chorizo toe en bak ze 5 minuten mee. Voeg dan de specerijen toe en de blikken tomaat. Breng de saus aan de kook. Draai dan het vuur lager en laat het afgedekt 30 minuten onder af en toe roeren zacht smoren. Voeg een scheutje water toe als het te droog wordt.

Voeg op het laatst de limoenrasp en -sap, jalapeñopepers, bonen en de maïs toe en warm ze even mee. Draai het vuur uit en roer de chocolade erdoor. Laat de saus nog 5 minuten met het deksel op de pan staan en proef dan pas op zout en peper. Kans is groot dat er bijna niks meer bij hoeft.

Knip de koriander erboven en roer het erdoor.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Maak het beslag voor het maïsbrood.

Meng in een grote kom, de polenta, bloem, bakpoeder en het zout goed door. Klop in een aparte kom de eieren, karnemelk en de boter tot een glad mengsel. Giet dit al roerend met een houten lepel bij het maïsmeelmengsel en roer tot een glad beslag. Vul de potten tot ruim de helft met de chili.

Giet overal het maïsbroodbeslag op. Zet in de oven.

Bak de potten in zo'n 25 minuten of tot het brood mooi gaar is en de saus lekker pruttelt.

Dien direct op.





Chocolade- pecannotencake

voor 1 cake • bereiden: 35 min. • bakken: 45 min.

voor de cake

250 gram boter
50 gram ongezoete cacao
125 ml water
300 gram bruine basterdsuiker
2 grote eieren
100 ml karnemelk
1 eetl. vanille-extract
300 gram bloem
2 theel. bakpoeder
2 theel. kaneel
een snuf zeezout

75 gram dadels, ontpit en in grove stukken
200 gram rozijnen
70 gram pecannoten + een klein handje extra
voor de garnering: alle noten even in een droge
koekepan knapperig gebakken

voor het glazuur

50 gram boter
125 ml melk of room
150 gram pure chocolade, fijngehakt
snuf zout

Verwarm de oven voor op 175 graden. Vet een cakevorm van 1½ liter goed in en knip een strook bakpapier op de maat van de bodem, hij mag lekker lang zijn en uitsteken aan de korte kanten: zo krijgt u de cake er straks gemakkelijk uit. Vet deze ook in.

Smelt de boter in een steelpan op matig vuur, roer de cacao en het water erdoor tot een gladde saus en neem de pan van het vuur.

Klop in een kan de suiker, eieren, karnemelk en vanille-extract tot een gladde saus.

Zeef de bloem, bakpoeder, kaneel en zout boven een andere een kom. Schep het door het cacao-botermengsel en roer tot er geen klontjes meer zijn.

Roer dan het eier-karnemelkmengsel erdoor en schep de zuidvruchten en de noten door het beslag.

Giet het in de bakvorm en bak het zo'n 45 minuten of tot een prikker erin gestoken er droog uitkomt.

Laat de cake dan 5 minuten in de vorm afkoelen, verwijder de vorm en laat de cake dan op een rooster verder koud worden.

Maak het glazuur: smelt de boter in een steelpan met dikke bodem op laag vuur, roer er dan de melk door, draai het vuur uit als de melk net aan de kook komt. Voeg de chocolade toe en laat hem rustig smelten zonder erin te roeren.

Roer het glazuur pas na een minuut of zeven zachtjes door als de chocolade gesmolten is.

Roer de 70 gram pecannoten erdoor en lepel het glazuur over de cake. Laat het stollen en druk de extra pecannoten in zodat de cake er echt helemaal mooi uitziet.

OLIJFOLIE-AMANDEL. KOEKJES

voor 15 stuks • bereiden: 10 min • bakken: 15 min.
lactosevrij • glutenvrij • snelle-suikervrij



KOEKJES
VOOR MENSEN
DIE OVERAL
ALLERGISCH VOOR
ZIJN, TOP!

VERWARM
DE OVEN VOOR
OP 150 GRADEN



1 EETL. OLIJFOLIE, 3 EETL. AHORNSIROOP,
75 GRAM AMANDELMEEL, 75 GRAM
WIT (OF BRUIN) RIJSTMEEL, DE RASP VAN
1 SINAASAPPEL & EEN SNUF ZOUT
↳ MENGEN TOT EEN EGAAL
DEEG, VOEG WAT OLIJFOLIE
TOE ALS HET TE DROOG IS.



VERDEEL HET
DEEG IN KLEINE BALLETTJES.
DRUK ZE OP EEN INGEVETTE BAKPLAAT
PLAT MET EEN KOEKSTEMPEL OF VORK.
BAK ZE IN 15 MIN. GOUDBRUIN.
(KEER DE BAKPLAAT HALVERWEGE VOOR
EEN GEIJKMATIGE KLEURING)



Beef en Guinness handpies

voor 10 kleine pies plus voor 4-6 personen als hoofdmaaltijd • bereiden: 30 min.
• wachten: 2,5 uur • bakken: 25 min. • suikervrij

Omdat dit recept over een stoofschotel gaat die u in kleine handzame pasteitjes verstoppt, ga ik niet het recept geven voor de precieze hoeveelheid vulling. Ik geef u het recept voor de stoofschotel zelf voor ruim 4 personen. Want als u gaat stoven kunt u net zo goed veel maken. Wanneer u geen aparte kleine pies maakt, kunt u ook de hele nog hete stoof in een schaal gieten en van ongeveer 210 gram (7 plakjes) bladerdeeg een deksel maken. Maak een gat in het deeg zodat de hete stoom kan ontsnappen. Bak de pie in zo'n 30 minuten gaar, of tot de stoof lekker borrelt en het deeg mooi goudbruin is. Geef er puree bij en groene sla. Houd een beetje stoof apart en maak dan deze kleine pies, voor een picnic, voor tijdens de voetbalwedstrijd of voor zomaar tussendoor. Instant geluk.

voor de stoof (voor individuele pies gebruikt u 10 eetl. van deze stoof)

50 gram boter
5 uien, gehakt
2 teentjes knoflook, fijngehakt
1 kg doorregen runderlappen, in stukken
zeezout en versgemalen zwarte peper
2 eetl. bloem
zo'n 4 takjes tijm
3 laurierblaadjes
1 grote wortel, in blokjes gesneden (zo'n 500 gram)
½ knolselderij, in blokjes gesneden
2 pastinaken, in blokjes gesneden
1 blikje (1 pint/500 ml) Guinness
1 liter goede runderbouillon (ik gebruik fond of maak 'm zelf)
1 bosje platte peterselie, fijngesneden
1-2 eetl. worcestershiresaus

voor de individuele pie'tjes

340 gram boterbladerdeeg, zie blz. 256, of 10 velletjes
1 ei, losgeklopt

Smelt de boter in een grote gietijzeren pan. Voeg de uien toe en bak ze op middelhoog vuur in ongeveer 12-15 minuten lichtbruin. Schep ze regelmatig om. Voeg dan de knoflook toe, bak dat nog een minuutje mee en schep dan alles uit de pan. Bewaar het even op een bord. Bestrooi intussen de stukken rundvlees royaal met zout, peper en bloem en braad het (misschien in twee porties) rondom aan op hoog vuur. Voeg meer boter toe indien nodig. Als al het vlees lekker bruin is, kunnen de uien en knoflook er weer bij. Voeg tijm, laurier en alle groenten toe, schep alles goed om en breng op smaak met zout en peper. Giet de Guinness erop. Breng al roerend aan de kook en schraap met een houten lepel ook de aanbaksels los van de bodem van de pan. Giet dan de bouillon erop, breng nogmaals aan de

kook, draai het vuur dan laag en laat de stoof 2,5 uur met het deksel erop zacht sudderen tot het vlees zacht is.

Als de stoof na die kooktijd nog te nat is, dan haalt u het deksel eraf en laat u het vocht op hoog vuur een beetje inkoken tot een dikke saus.

Proef en maak de smaak dieper met worcestershiresaus. Tot zover kunt u het gerecht ook een dag van tevoren maken. (Dat is altijd lekkerder voor stoof, maar misschien heeft u daar geen tijd voor.)

Rol het bladerdeeg uit tot en grote lap en steek met de grootste uitsteekring die u heeft (zeg 12 cm) 10 cirkels uit. Heeft u niet genoeg deeg daarvoor dan schraapt u de restjes bij elkaar en rolt u het opnieuw uit.

Schep 1 eetlepel afgekoelde stoof in het midden en vouw de pie dicht, druk de randen op elkaar met een vork.

Werk snel zodat het bladerdeeg niet te warm wordt of bewaar de pies die klaar zijn in de koelkast tot gebruik. Verwarm intussen de oven voor op 200 graden. Leg de pies iets uit elkaar op een bakplaat en smeer ze in met ei. Bak ze in 25 minuten goudbruin. Eet ze direct. Ze kunnen ook goed worden ingevroren.



Mokka-crème caramel

voor 4 stuks • bereiden: 20 min. • bakken: 30 min. • wachten: zeker 2 uur
• glutenvrij

• 125 gram suiker
• 75 ml water
• 2 eieren
• 1 eidooier
• het merg uit 1 vanillestokje
• 325 ml volle melk
• 1 sterke espresso
• 4 ramekins of ovenschaaltjes

Verwarm de oven voor op 150 graden. Zet de 4 ramekins in een ovenschaal of braadslee. Verwarm 75 gram suiker met 75 ml water, in een steelpan tot de suiker net is opgelost. Breng dan langzaam aan de kook en laat de karamel inkoken tot hij amberkleurig is. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Probeer niet te roeren, maar schud de pan zo nu en dan zachtjes. Bestrijk de binnenkant van de pan zo af en toe met een nat kwastje om alle suikerkristallen weg te wassen. Haal de pan na ongeveer 8 minuten van het vuur als de karamel goudbruin is en verdeel hem over de ramekins. Pas op want karamel is echt heel heet.

Klop de eieren met de eidooier en de rest van de suiker met een mixer tot de suiker is opgelost. Snijd de vanillestokje open en schraap met een mespunt het merg eruit. Breng de melk samen met het vanillestokje en de zaadjes in een pannetje tegen de kook, roer dan de espresso erdoor. Schenk de hete melk al roerend over het eiermengsel. Schenk het mengsel door een zeef en verdeel over de ramekins.

Giet kokend water in de ovenschaal tot de ramekins half onderstaan en zet de schaal 30 minuten in de oven. Test of de puddinkjes gaar zijn door er een mes in te steken. Als het mes er schoon uitkomt zijn ze gaar.

Haal de ramekins met een ovenhandschoen uit de schaal en laat ze eerst op het aanrecht en daarna zeker 2 uur in de koelkast afkoelen. Snijd voor het serveren de puddinkjes voorzichtig los langs de vorm. Zet een bord op de ramekin en draai om. Haal de ramekin er vanaf zodat de vloeibare karamel over het puddinkje loopt.

