

Voor Mel, mijn eerste en beste vriendin in Nederland.

Girlfriend, ik mis je elke dag.

ELKE DAG BAKDAG

ALTIJD EEN SMOES OM BROOD & ZOET TE BAKKEN

Jayne Jubb



voorwoord	6
hoe gebruik je dit boek?	8
basisbenodigdheden	11

januari februari

haver-dadel-speltblokjes	19
pinda-chilibrood	21
banaan-pindakaas-honingcake	27
uitwaai-uienbrood met haver & appel	29
valentijnsbrioche	33
good-for-the-soul brownies	37
krenten-roggebrood met cacao	43
pindakaas-granolablokjes met pure chocolade	45
maanzaadbrood	47

maart april

vrolijk vrouwendagbrood	51
guinness barmbrack	53
sakura kersen-pistachecake	55
hot cross paasbrood	61
citroen-maanzaadcake	65
wilde-knoflookbrood	67
koningsdagbrood	69
sinaasappel-speltcake	73
tof teffbrood	79
banana-breakfast-bars	81
sodabrood met walnoten, dadels & gojibessen	83

mei juni

bierbrood	87
rozemarijn, chocolade & olijfoliecake	89
blondies met chocolate chips & tahin	91
hemelse triple kokoscake	93
geitenwollensokkenbrood	97
rabarber-amandelcake met kardemom	99
spekjesbrood met rozemarijn	101
vlierbloesem-citroencake	105
gaaf gierstbrood	109

juli augustus

gezonde chocoladefudge	113
knoflook-peterseliebrood	115
brioche-kaneelvlecht	119
tarte aux fruits	125
echt Engelse scones	129
ouderwetse vriendencake	133
napoleonhoedjes	135
Victoria spongecake	141
tres-leches-cake	143
tomatenfocaccia	147

september oktober

Hollands kaasbrood	153
koffie-koffiecake	155
grote, gezellige, genereuze appelcake	159
kerstcake	165
zebrabrood	167
vijgentaart	169
pompoen-blauwekaasbrood	171
duivelscrack	175
kruidige peer, walnoot & roggecake	179
barbecuebrood	181
kaasbrood met lente-ui	183

november december

romkugler	187
pieten-peperbrood	189
saffraanbrood (lussekatter)	193
zonnig pittenbrood	197
gezouten chocoladetaart	201
hartig kerstbrood	205
winter wonderland cheesecake	207
vuurwerkbrownies uit de voorraadkast	209
Engelse gembercake	213
parmezaan-chilibrood	215

dankwoord	216
receptenregister	218
ingrediëntenindex	220
nuttige adressen	222



voorwoord

Sinds 2013 runnen mijn man Sjoerd en ik de leukste en misschien wel unieke buurtbakkerij van Nederland: de BuiksloterBakery. We bakken één dag in de week – elke vrijdag – volgens ons concept ‘bakken voor de burens’.

Door elke week een creatief bakkerijaanbod in elkaar te zetten, ontdekte ik dat ik altijd wel een leuk thema kon bedenken. In dit boek neem ik je mee op reis door een jaar in ons bakleven: langs de seizoenen, feestdagen... en alle ideeën die we gedurende het jaar hebben om onze bakburen (zo noemen we onze klanten) te verwennen en te laten glimlachen. Het feelgoodgevoel van onze bijzondere bakkerij wil ik ook graag met jou delen.

Voor mij is bakken altijd een stabiele factor in mijn leven geweest. Iets waar ik op kan terugvallen ongeacht wat er om me heen speelt. Misschien zit het in mijn Engelse genen: de Nederlanders komen op een fiets ter wereld, de Engelsen met een kopje thee, een pint bier of een mengkom in de hand. Wanneer ik blij ben, bak ik. En wanneer ik me rot voel, is bakken mijn manier om mezelf in no time op te peppen. Wanneer mijn handen bezig zijn en ik me moet

focussen op een recept kunnen mijn gedachten niet gaan spoken – en dat is vaak een opluchting. Het is daarnaast natuurlijk ook gewoon heerlijk om andere mensen blij te maken met iets wat je zelf hebt gemaakt.

De mens gebruikt eten om belangrijke gebeurtenissen in het leven te markeren. We vinden het volkomen normaal om grotere feestdagen (denk aan Kerstmis en Pasen) te vieren. We krijgen er zelfs een dag vrij voor. Maar ik ontdekte dat er tientallen kleinere, onbekende en grappige ‘feestdagen’ in een jaar zijn. Ongewone feestdagen. Hiervoor krijg je niet vrij, maar je kunt er wel een hoop plezier aan beleven. Om alvast een tipje van de sluier op te lichten: denk bijvoorbeeld aan het NK tegenwindfietsen, pindakaasdag en burendag.

In feite zijn al deze dagen gewoon heerlijke smoezen om te kunnen bakken... en de recepten in dit boek zijn stuk voor stuk goede aanleidingen om naar de kast te lopen, je mengkom tevoorschijn te halen en aan de bakslag te gaan. Om iets van het leven te gaan bakken. *Any excuse is a good (bak)smoes* en elke dag is bakdag!

Na de drukte van kerst en nieuwjaar voelt het de eerste dagen van januari alsof de tijd stilstaat. Alles gaat een tandje langzamer en dat vind ik stiekem heerlijk. Zelfs mijn fluitketel lijkt er langer over te doen om het water voor mijn potje thee te koken. Dit is mijn favoriete tijd van het jaar om plannen te maken. Een lege agenda – een schone lei en een nieuw begin – zorgt altijd voor nieuwsgierige kriebels die gepaard gaan met een tikkeltje angst: wat gaat dit kersverse jaar brengen?

Het weer is in deze tijd meestal koud en grijs en de ochtenden zijn donker. Er is weinig aantrekkelijk vers fruit in de winkels, op de citrusvruchten na – die voelen dan wel meteen als een geschenk. De soberheid slaat toe. En toch vind ik het júst heerlijk om daarop in te spelen. Daarom verzin ik voor deze maanden altijd wat heerlijke feelgoodbroden en -baksels, zodat onze bakburen het jaar positief kunnen beginnen. In dit hoofdstuk deel ik die graag met jou.

JANUARI

•

FEBRUARI

GOOD-FOR-THE-SOUL BROWNIES

Deze brownies zijn *good for the soul*: iedereen kan ze met een gerust hart eten, want ze bevatten geen gluten, geen geraffineerde suiker en geen lactose. Ik hoor je denken: een brownie die niks bevat en toch lekker is, hoe is het mogelijk? Veel oefenen... heuuuuul veel oefenen. Net zoals het wachten op de ware is de weg naar deze vrij-van-alles-brownies lang geweest. Eerdere experimenten hebben ons bakkerijmenu nooit gehaald – en met een goede reden. Brownies met zoete aardappel, zwarte bonen of miso waren allemaal net zo onsmakelijk als ze klinken. Maar deze brownies zijn zó lekker dat ze onze normale vol-van-alles-brownies overschaduwden. Om verliefd op te worden!

voorbereiden: 40 minuten • bakken: 30 minuten

G L S

VOOR 24-30 BROWNIES

355 g dadels zonder pit
 ½ tl baking soda
 280 g kokend water
 4 eieren
 80 g olijfolie
 1 tl vanille-extract
 40 g cacao-poeder
 ½ tl fijngemalen zwarte peper (zie tips)
 ¼ tl fijn zout
 1½ tl oploskoffie (poeder of korrels)
 470 g pure (70%) chocolade, grof gehakt
 95 g walnoten, grof gehakt
 zonnebloemolie, om in te vetten

Verwarm de oven voor tot 180 °C elektrisch of 160 °C hetelucht.

Bekleed de bodem en zijkanten van een rechthoekige bakvorm van circa 20 x 30 centimeter met nat, verfrommeld bakpapier (zie blz. 14). Maak een stevige opstaande rand door het overhangende bakpapier dubbel te vouwen. Het bakpapier steekt nu 1-2 centimeter boven de bakvormrand uit. Vet het vervolgens goed in.

Doe de dadels en baking soda in de kom van een keukenmachine. Giet het kokende water erbij en pulseer een aantal keer tot een gladde puree. Haal het deksel eraf en laat 20 minuten afkoelen (anders krijg je straks dadelpuree met roerei, niet lekker).

Voeg de eieren een voor een toe aan het dadelmengsel en pulseer steeds een aantal seconden na elk toegevoegd ei.

Voeg de olijfolie, het vanille-extract, cacao-poeder, de zwarte peper, het zout en de oploskoffie toe. Mix tot alles goed gemengd is.

Voeg de pure-chocoladestukjes toe en pulseer een paar keer zodat het goed gemengd is, maar niet tot een superglad beslag. Je wilt dat er nog chocoladestukjes in het mengsel zitten. Roer ten slotte de walnootstukjes erdoor.

>>>

Giet het beslag in de bakvorm en strijk de bovenkant glad.

Bak de brownie in 25-30 minuten gaar. Hij is klaar wanneer het midden van de brownie net gestold voelt onder je vingers. In brownieland geldt *less is more*: je kunt je brownie beter iets onderbakken dan overbakken.

Laat de brownie in de bakvorm afkoelen op een rooster voor je hem aansnijdt. Hij hoeft niet volledig afgekoeld te zijn voordat je aanvalt...

TIPS

Mocht je de kietel van de zwarte peper willen opkrikken tot een *full-blown* kick: gebruik dan 1-1½ tl gemalen zwarte peper.

Deze brownies zijn een week houdbaar in een luchtdicht afsluitbare bak op kamertemperatuur of in de koelkast. Heerlijk als kleine blokjes bij de koffie of thee, maar ook als dessert met slagroom, roomijs, crème fraîche of dikke Griekse yoghurt (of hun plantaardige alternatieven). Je kunt de brownies ook decoreren met een halve walnoot zoals op de foto.

Andere ondeugende ideeën voor Valentijnsdag:

- Wil je iets wat meer *juicy* en verrassend is voor Valentijnsdag? Probeer de Tarte aux fruits (zie blz. 125). Het is een beetje zoeken naar sappig fruit in februari, maar je bent vast inventief. Met het maken van zo'n taart ben je wel een aantal uren zoet; een echte *labour of love*.
- De Koffie-koffiecake (zie blz. 155), ter ere van de slechtste (Britse) openingszin aller tijden: 'Waar doet Brazilië je aan denken?' 'Koffie?' 'Geweldig! *Your place or mine?*'



WILDE-KNOFLOOKBROOD

Wilde knoflook, ook wel daslook genoemd, is voor ons het startschot voor het voorjaar! In april komt Sjoerd regelmatig thuis met een glimlach van oor tot oor – en een tasje gevuld met zelfgeplukt groen blad dat door de handvatten steekt. Het is wilde-knoflooktijd. En hij is er gek op. Met hun prachtig stervormige witte bloemen doen ze me denken aan ijskristallen. Je kunt zowel de bloemen als de groene bladeren eten – de bladeren gebruik ik in dit recept – en je kunt ze ook verwerken tot pesto (gecombineerd met of zelfs in plaats van basilicum). De bloemen zijn beeldschone lichtpuntjes op je salades, groenten en zijn in het algemeen een mooie decoratie voor op je bord.

voorbereiden: 45 minuten • rijzen: 2½ uur • bakken: 40 minuten

VOOR 1 BROOD OF 8 BOLLETJES

280 g tarwebloem, plus
extra om te bestuiven
70 g volkoren tarwemeel
1 tl fijn zout
¾ tl instant gist
10-20 g wilde-
knoflookbladeren (of
nog meer!), grof gehakt
140 g water
140 g volle yoghurt
zonnebloemolie, voor het
kned en invetten

Doe de tarwebloem, het tarwemeel, zout, de gist en wilde knoflook in een grote kom. Meng in een andere kom de helft van het water met de yoghurt. Spatel dit door de droge ingrediënten.

Voeg de rest van het water in delen toe en meng met je handen tot een ruw, maar samenhangend deeg. Misschien heb je een extra scheut water nodig. Dek de kom af met een theedoek of plasticfolie en laat 10 minuten staan.

Kneed het deeg 10 seconden op een licht met zonnebloemolie ingevet werkblad, doe het terug in de kom en laat het 10 minuten staan. Herhaal deze kneed-en-laten-staan-handeling nog een keer. Kneed ten slotte het deeg nog één keer 10 seconden (de derde keer dus). Doe het deeg terug in de kom, dek af met een theedoek of plasticfolie en laat 90 minuten rijzen.

Vet een broodblik in (voor een busbrood) of bekleed een bakplaat met bakpapier (voor een freeform-brood of bolletjes).

Bestuif het werkblad met wat tarwebloem en leg het deeg erop. Druk het een beetje plat en rol op tot een worst. Vouw de uiteinden eronder en leg het deeg in het broodblik – of op de bakplaat – met de naad onderop. Verdeel het deeg voor bolletjes in acht stukken. Rol elk stuk tot een bal en leg deze op de bakplaat. Dek af met een theedoek of plasticfolie en laat nog eens 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor tot 220 °C elektrisch of 200 °C hetelucht.

Zeef een beetje tarwebloem over de bovenkant van het deeg. Kerf met een scherp mes (of knip met een schaar) twee of drie sneden in een busbrood of freeform; bolletjes hoeft je niet in te knippen.

Bak het brood in 35-40 minuten (voor een bus- of freeform-brood) of 20-25 minuten (voor bolletjes) goudbruin en gaar. Het brood is klaar als het hol klinkt wanneer je op de bodem klopt. Haal uit het broodblik of van de bakplaat en laat minstens 30 minuten afkoelen op een rooster.



SINAASAPPEL-SPELTCAKE

Een aantal jaren geleden moesten we een lekkage in de muur van de badkamer laten repareren. En wie had het gedacht: bouwvakkers bleken perfecte proefkonijnen te zijn. Ze waren altijd eerlijk in hun oordeel: 'Ik lust geen citroen', 'Ik vind koffie vies' en zelfs 'Ik eet geen zoet' (maar wel drie scheppen suiker in de koffie doen...). Deze boterachtige citruscake noemen we ook wel 'iedereens favoriet', omdat iedereen er gek op is – ook onze bouwvakkers. 'Dit is de beste cake *ever!*' riep bakbuur Paul laatst. Dus wil je veel mensen verwennen tijdens je Koningsdagsfeest thuis, bak dan deze cake. Hij blijft dagenlang vers, dus je kunt hem zelfs een paar dagen van tevoren maken.

voorbereiden: 40 minuten • bakken: 45 minuten

VOOR 1 CAKE

360 g boter, op kamertemperatuur
 300 g suiker
 geraspte schil van 1½ grote sinaasappels
 5 eieren
 120 g patentbloem
 180 g volkoren speltmeel
 2½ tl bakpoeder
 120 g sinaasappelsap
 120 g slagroom
 zonnebloemolie, om in te vetten

Verwarm de oven voor tot 180 °C elektrisch of 160 °C hetelucht.

Bekleed de bodem en wanden van een rechthoekige bakvorm van circa 20 x 30 centimeter met nat, verfrommeld bakpapier (zie blz. 14). Vet dit voor de zekerheid ook in. Maak een stevige opstaande rand door het overhangende bakpapier dubbel op te vouwen. Het bakpapier steekt nu 1-2 centimeter boven de bakvormrand uit.

Klop de zachte boter, suiker en sinaasappelrasp samen tot een licht en luchtig mengsel. Je kunt dit met de hand doen (goed voor je biceps) of in een staande mixer.

Voeg de eieren een voor een toe. Zorg steeds dat het ei goed is opgenomen voor je het volgende toevoegt. Spatel de patentbloem, het speltmeel en bakpoeder erdoor, voeg ten slotte het sinaasappelsap en de slagroom toe en meng tot een glad beslag.

Giet het beslag in de bakvorm en bak de cake in 40-45 minuten goudbruin en gaar. De cake is gaar als een scherp mes of satéprikker er na insteken weer schoon en droog uit komt.

>>>

voor de
sinaasappelsiroop
60 g sinaasappelsap
60 g suiker

voor de decoratie
marmelade of
abrikozenjam
dunne reepjes
sinaasappelschil van
½ sinaasappel

Breng voor de siroop het sinaasappelsap en de suiker aan de kook in een steelpannetje. Laat een paar minuten koken zodat het mengsel een beetje indikt.

Prik zodra de cake uit de oven komt een hoop gaatjes met een vork of satéprikker. Schenk de siroop voorzichtig over de warme cake zodat de hele cake ermee wordt doordrenkt. Laat volledig afkoelen... of bijna, want de cake is warm erg lekker.

Verwarm voor de decoratie een flinke lepel marmelade of abrikozenjam met een scheut water in een pannetje op laag vuur. Zeef de grotere stukken marmelade of jam uit het mengsel en strijk een beetje van dit heldere glazuur over de cake. Decoreer met reepjes sinaasappelschil.

TIPS

Dit is een recept waarvoor je een niet al te kleine bakvorm moet gebruiken, anders kan het beslag over de randen heen puilen. Ga voor niet kleiner dan 21 x 28 centimeter. Sowieso heb je een goede opstaande rand van het bakpapier nodig als je bakvorm minder dan 3 centimeter diep is.

Heb je geen volkoren speltmeel? Gebruik dan volkoren tarwemeel. Dan is het geen sinaasappelspeltcake meer, maar ja, *what's in a name* – het is toch gewoon lekker.



De vlierbloesem bloeit. Dat betekent voor mij dat de lente volop in gang is. Alles om ons heen is zich aan het ontplooien, in volle bloei, weelderig en groen. Iedereen is vrolijk en de planning stroomt vol leuke activiteiten: weekendjes weg, kamperen, festivals, etentjes in de tuin, een terrasje pikken, brunchen met vrienden en lange wandelingen over de dijk. We slapen weer met de ramen open en ruilen ons winterse dekbed in voor het zomerse. Ik heb mijn wekkerradio bijna niet meer nodig: de vogels en dageraad zijn een natuurlijke vervanger.

In de bakkerij lijkt het alsof we van de ene 'feestdag' (en dus baksmoes!) naar de andere vliegen. Van Bevrijdingsdag naar Moederdag, van Hemelvaart naar Pinksteren en dan is er nog Vaderdag. In een sneltreinvaart razen we richting 21 juni: de langste dag en de kortste nacht. We zijn al bijna in het midden van het jaar! Je kunt die zomervakantie al ruiken.

MEI
●
JUNI

HEMELSE TRIPLE KOKOSCAKE

Puur, wit en fluffy. Dat klinkt als een wolk, toch? En dus een passende cake voor Hemelvaart. Deze luchtige witte cake bevat een *triple whammy* van kokos – kokosolie, kokosmelk en gedroogde kokos – en de kokos is toch niet té overheersend. Bovenop ligt een zijdezachte laag roomkaas, rijkelijk besprenkeld met een sneeuwstorm van gedroogde kokos. Om in de smaakwolken van de zevende hemel te komen.

voorbereiden: 20 minuten • bakken: 50 minuten

VOOR 1 CAKE

voor de kokoscake

160 g patentbloem

1 tl bakpoeder

½ tl fijn zout

35 g kokosrasp

45 g boter, op kamertemperatuur

45 g kokosolie

115 g suiker

1 tl vanille-extract

60 g eiwit

140 g kokosmelk

zonnebloemolie, om in te vetten

voor de roomkaastopping

60 g boter, op kamertemperatuur

100 g roomkaas, op kamertemperatuur

320 g poedersuiker

snufje fijn zout

1 tl vanille-extract

30-50 g kokosrasp

Verwarm de oven voor tot 180 °C elektrisch of 160 °C hetelucht.

Vet een springvorm van 20 centimeter doorsnede in en bekleed de bodem met een cirkel bakpapier. Laat de kokosolie in een pannetje smelten. (Kies kokosolie met kokosgeur, voor een extra kokosbeleving.)

Meng voor de kokoscake de patentbloem, het bakpoeder, zout en de kokosrasp in een kom.

Klop in een grote kom de boter, kokosolie, suiker en het vanille-extract in enkele minuten tot een licht en luchtig mengsel. Voeg het eiwit in delen toe en klop alles tussendoor steeds goed door elkaar.

Spatel een deel van het bloemmengsel door de natte ingrediënten en voeg dan wat van de kokosmelk toe. Meng goed en spatel er dan weer wat bloemmengsel door. Herhaal tot de bloem en kokosmelk op zijn. Giet het beslag ten slotte in de springvorm.

Bak de cake in 50 minuten gaar. De cake is gaar als een scherp mes of satéprikker er na het insteken weer schoon en droog uit komt. Laat 15 minuten afkoelen voor je de cake uit de springvorm haalt. Draai de cake om, haal het bakpapier eraf en laat volledig afkoelen op een rooster met deze plattere (en mooiere) kant omhoog.

Klop voor de roomkaastopping de zachte boter en roomkaas in 2-3 minuten licht en luchtig. Spatel de poedersuiker, het zout en vanille-extract erdoor tot alles goed gemengd is. Verdeel gelijkmatig over de afgekoelde cake en strijk glad. Bestrooi met de kokosrasp.

TIP

Het is belangrijk voor de roomkaastopping dat de boter en roomkaas op kamertemperatuur en zacht zijn, anders is het moeilijk te mengen en wordt je topping niet glad maar korrelig. Bah! Ik vind een dikke roomkaastopping lekker bij deze cake. Als dit niet jouw 'ding' is gebruik dan de helft van de hoeveelheden.

GEZONDE CHOCOLADEFUDGE MET CRUNCHY PINDA'S

Wie heeft bedacht om Wereld Chocoladedag in de zomer te laten vallen? Maar ja, zo'n dag smeekt dan wel weer om een baksmoes. Maar dan wel een *no sweat* baksmoes, letterlijk. Dit is een recept dat én snel is én waar je niet eens je oven voor hoeft aan te zetten. En dat wil je graag als het buiten 30°C is. Deze fudge smelt in je mond, maar niet in je hand onderweg naar je mond toe. Er zitten namelijk geen bergen suiker en boter in, maar echte pure chocolade, dadels en kokosmelk. Als je houdt van de zoet-zoute combinatie van chocolade en pinda's (zoals in pindarotsjes), dan zul je hier zeker gek op zijn. Een schot in de roos voor wanneer je even iets zoets wilt scoren... en toch koel wilt blijven.

voorbereiden: 20 minuten • opstijven: enkele uren tot 1 nacht

G L S V

VOOR 1 PLAATTAART;
GENOEG VOOR 24-30 STUKS

480 g pure (70%)
chocolade
480 g dadels zonder pit
1 blik (400 g) kokosmelk,
op kamertemperatuur
120 g cacaopoeder
½ tl grove
zeezoutvlokken
240 g gezouten pinda's,
grof gehakt

Bekleed de bodem en wanden van een circa 20 x 30 centimeter rechthoekige bakvorm met vershoudfolie.

Smelt de pure chocolade in een hittebestendige kom boven een pan met zachtjes kokend water. Zorg dat de onderkant van de kom het water niet raakt. Haal wanneer de chocolade gesmolten is de pan van het vuur en laat het iets afkoelen.

Pulseer de dadels met de kokosmelk in een keukenmachine tot een glad mengsel. Schep het dadelmengsel in een grote kom en spatel het cacaopoeder en de zeezoutvlokken erdoor. Roer vervolgens de iets afgekoelde chocolade erdoor.

Verdeel dit stevige mengsel over de bodem van de bakvorm en strijk glad. Bestrooi de bovenkant met de pinda's en druk ze lichtjes aan zodat ze blijven plakken.

Zet de bakvorm enkele uren in de koelkast, het liefst de hele nacht, zodat het goed opstijft.

Haal de fudge uit de bakvorm en snijd in kleine blokken. Het is wel machtig dus kleinere blokjes zijn aan te bevelen.



Na Halloween begint de winterse drukte in de bakkerij op gang te komen. We staan op in het donker en het daglicht voelt steeds dierbaarder. Tijdens de donkerder dagen blijft men meer thuis. En wanneer mensen thuis zijn, bestellen ze meer brood en baksels. Na Sint-Maarten hebben we een paar weken om op adem te komen... en dan komen de grote feestdagen in december: sinterklaas, kerst én oud en nieuw.

In de kerstbakkerij zorgen we voor een echte kerstsfeer met een borrel voor de ophalers en hapjes, glühwein of sap. Onze vriendin Caroline – die ik Christmas Caroline noem – komt ons al jaren versterken op die bakdag om onder andere de Kerstcakes (die we in september al bakten, zie blz. 165) te versieren. Ze moet dan regelmatig een luchtje gaan scheppen, anders wordt ze dronken van de damp van de alcoholische cakes. Hik!

Met een dikke knuffel en een ‘Tot volgend jaar!’ sluiten we onze deuren na de laatste bakdag van het jaar. Ondanks de eindejaarsvermoeidheid betrap ik mezelf binnen de kortste keren alweer op het uitdenken van nieuwe recepten. Dan weet ik: komend jaar kan ik weer van elke dag een bakdag gaan maken.

NOVEMBER
●
DECEMBER

ZONNIG PITTENBROOD

In veel landen en culturen wordt rond de zonnewending op 20-21 december de langste nacht gevierd, wat tevens de eerste dag van de winter is. Hierna begint de zon – en dus het gevierde licht – aan zijn terugkeer. Deze comeback gedenken we door dit brood vol met zonnige zonnebloempitten te stoppen – daardoor wordt het door onze bakklanten ook wel het Knabbel & Babbel-brood genoemd. Het geeft wat crunch in je lunch en een glimlach op je gezicht tijdens deze donkerste dagen. Vanaf nu worden de dagen langer en de nachten korter. Op naar de zomer!

voorbereiden: 2½ uur tot een hele nacht, daarna 45 minuten • rijzen: 1½ uur • bakken: 40 minuten

**VOOR 1 BROOD OF
8 BOLLETJES**

voor het sponsdeeg

140 g tarwebloem, plus
extra om te bestuiven
¾ tl instant gist
180 g water

voor de havermoutpap

40 g havervlokken
25 g honing
100 g zonnebloempitten,
plus extra voor de
topping
80 g kokend water

voor het brooddeeg

80 g tarwebloem
60 g volkoren tarwemeel
(volkoren speltmeel kan
ook)
¾ tl fijn zout
20 g koude boter, in
kleine blokjes
zonnebloemolie, voor het
kned en invetten

Meng voor het sponsdeeg de tarwebloem, gist en het water in een kom. Dek af met een theedoek of plasticfolie en laat minstens 2 uur tot een hele nacht staan. Het mengsel zal lekker gaan bubbelen.

Doe voor de havermoutpap de havervlokken, honing en zonnebloempitten in een andere kom. Giet het kokende water erover, meng goed en laat afkoelen (belangrijk, anders dood je de gist straks). Je kunt dit doen terwijl het sponsdeeg aan het bubbelen is.

Doe voor het brooddeeg de tarwebloem, het volkoren tarwemeel en zout in een grote kom. Wrijf de koude boterblokjes er met je vingers door tot ze verdwijnen.

Klop de afgekoelde havermoutpap door het sponsdeeg tot er geen papklonten meer te zien zijn. Meng dit door de droge ingrediënten in de grote kom en meng met je handen tot een ruw, maar samenhangend deeg. Misschien heb je een extra scheut water nodig. Dek de kom af met een theedoek of plasticfolie en laat 10 minuten staan.

Kneed het deeg 10 seconden op een licht met zonnebloemolie ingevet werkblad, doe het terug in de kom en laat het 15 minuten staan. Herhaal deze kneed-en-laten-staan-handeling één keer. Kneed ten slotte het deeg nog één keer 10 seconden (de derde keer dus). Doe het deeg terug in de kom, dek af met een theedoek of plasticfolie en laat 30 minuten rijzen.

>>>

Vet een broodblik in (voor een busbrood) of bekleed een bakplaat met bakpapier (voor een freeform-brood of bolletjes).

Bestuif het werkblad met wat tarwebloem en leg het deeg erop. Druk het een beetje plat en rol op tot een worst. Vouw de uiteinden eronder en leg het deeg in het broodblik – of op de bakplaat – met de naad onderop. Verdeel het deeg voor bolletjes in acht stukken. Rol elk stuk tot een bal en leg deze op de bakplaat. Dek af met een theedoek of plasticfolie en laat nog eens 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor tot 220 °C elektrisch of 200 °C hetelucht.

Bestrijk de bovenkant van het deeg met water. Bestrooi dan met wat zonnebloempitten en druk ze lichtjes aan zodat ze blijven plakken in de oven. Kerf met een scherp mes (of knip met een schaar) twee of drie sneden in een busbrood of freeform; bolletjes hoef je niet in te knippen.

Bak het brood in 35-40 minuten (voor een bus- of freeform-brood) of 20-25 minuten (voor bolletjes) goudbruin en gaar. Verlaag als het brood te donker dreigt te worden de temperatuur na 20 minuten tot 200 °C elektrisch of 180 °C hetelucht. Het brood is klaar als het hol klinkt wanneer je op de bodem klopt. Haal uit het broodblik of van de bakplaat en laat minstens 30 minuten afkoelen op een rooster.

‘HET GEEFT WAT
CRUNCH IN JE LUNCH
EN EEN GLIMLACH OP
JE GEZICHT TIJDENS
DEZE DONKERSTE
DAGEN.’

WINTER WONDERLAND CHEESECAKE

Jaren geleden was deze taart onderdeel van ons Winterse Cakes & Bakes-assortiment voor baktraktaties die je kunt bestellen buiten onze bakkerijvrijdagen om (zie blz. 222). Bakbuur Marit bestelde er eentje voor het kerstdiner en dat was zo'n succes bij haar familie dat ze het jaar daarop weer aanklopte voor deze taart. We introduceerden hem daarom in ons kerstassortiment en... Hij bleek bij meer klanten ontzettend populair: we eindigden met 32 hele grote cheesecakes! We hadden echter niet genoeg ruimte in onze koelingen om ze allemaal te bewaren. Dus dat werd een uitklapbare tafel buiten, onder het zonnescherm en onder zelfgemaakte plastic tentjes. Gelukkig was het koud buiten... en zo kwam het toch nog goed!

voorbereiden: 45 minuten • wachten: enkele uren tot 1 nacht

VOOR 1 CHEESECAKE

voor de bodem

175 g kruidnoten,
speculaasjes of
digestivekoekjes

50 g boter, op
kamertemperatuur
zonnebloemolie, om in te
vetten

voor de vulling

100 g witte chocolade

150 g roomkaas, op
kamertemperatuur
(zie tips op blz. 93)

150 g slagroom
½ tl citroensap
½ tl vanille-extract

voor de decoratie

100 g pure (70%)
chocolade (optioneel)

Vet een langwerpige bakvorm van 33 x 9 centimeter met losse bodem in.

Breek voor de bodem de koekjes in stukken en pulseer in een keukenmachine tot kruimels. Voeg de boter toe en pulseer tot de kruimels samenklonteren.

Geen keukenmachine? Doe de stukken koekjes in een diepvrieszak en plet ze met een deegroller tot fijne kruimels. Meng ze dan goed met de zachte boter in een kom tot de boter mooi verdeeld is en het geheel samenklontert.

Druk het mengsel zo gelijkmatig mogelijk over de bakvormbodem met je vingers of de bolle kant van een metalen lepel. Zet vervolgens in de koelkast om op te stijven.

Smelt voor de vulling de witte chocolade in een hittebestendige kom boven een pan met zachtjes kokend water. Zorg dat de onderkant van de kom het water niet raakt. Haal de kom daarna van de pan af en laat de gesmolten chocolade een beetje afkoelen.

Roer de zachte roomkaas (heel belangrijk, anders krijg je geen gladde vulling) in een grote kom los en spatel de iets afgekoelde witte chocolade erdoor.

Klop de slagroom in een andere kom tot zachte pieken en spatel deze dan door het witte-chocolademengsel. Roer het citroensap en vanille-extract erdoor. Meng alles goed, giet de vulling over de koekjesbodem, strijk het glad en laat enkele uren (maar het liefst een nacht) opstijven in de koelkast.

Smelt voor de decoratie de pure chocolade in een hittebestendige kom boven een pan met zachtjes kokend water. Zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt. Gebruik een vork om de gesmolten chocolade uit de losse pols, à la Jackson Pollock, over de cheesecake te drizzelen (misschien gebruik je niet alle chocolade). Laat de chocolade uitharden (zet de cheesecake eventueel terug in de koelkast) voor je de taart aansnijdt en serveert. Of laat de taart wit en decoreer met fruit.

