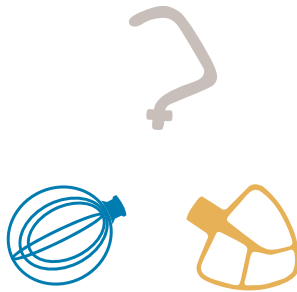




Modern Baking Basics  
by Su Vössing

**KitchenAid**



# Moderne baktechnieken: de basis

door Su Vössing

Alle recepten in dit boek zijn ontwikkeld en geoptimaliseerd voor de drie verschillende modellen van de KitchenAid mixer/keukenrobot - klein, middelgroot en groot.



#### **KLEIN**

Ruimtebesparend en ideaal voor de bereiding van kleine hoeveelheden. Perfect voor kleine keukens en voor iedereen die de voorkeur geeft aan kleinere dingen.



#### **MIDDELGROOT**

De traditionele grootte - ideaal voor de dagelijkse bezigheden in de keuken. Een baanbrekende mixer/keukenrobot die geliefd is bij hele generaties thuis-koks.



#### **GROOT**

Royale inhoud, ideaal voor de catering voor evenementen. Ontwikkeld om te voldoen aan de eisen van professionele keukens en voor thuis-koks die regelmatig grote hoeveelheden bereiden.



**KitchenAid**

## INHOUDSOPGAVE

Voorwoord .....	pagina 7
Belangrijkste baktips .....	vanaf pagina 8
Lijst met onmisbaar bakgerei.....	pagina 13
Basisbrooddeeg 1 .....	pagina 15
Basisbrooddeeg 2 .....	pagina 17
Basisdeeg 1 .....	pagina 19
Basisdeeg 2 .....	pagina 21
Basisrecepten voor room .....	pagina 23
30 recepten .....	vanaf pagina 27
Biografie van Su Vössing .....	pagina 86
Redactiegegevens .....	pagina 88



## Een icoon en een krachtig werkpaard!

Het is een geweldige eer - en een groot plezier - om dit boek met recepten te mogen presenteren. Ik heb het beste van het beste gekozen: een verzameling eenvoudige, praktische en bijzonder nuttige recepten die het resultaat zijn van vele uren koken met mijn KitchenAid mixer/keukenrobot. Het boek 'Moderne baktechnieken: de basis' bevat allerlei lekkernijen die je dagelijks kunt bereiden en waarvan je elke dag kunt genieten.

Wat ik het fijnst vind aan de KitchenAid mixer/keukenrobot, is het gemak waarmee je deeg en beslag maakt. Dat is waar de KitchenAid mixer/keukenrobot oorspronkelijk voor is bedoeld. Wat mij aanspreekt, zijn niet alleen de smaak en structuur van de talloze gerechten die je ermee kunt maken, maar ook de betrouwbare kwaliteit. Zo weet ik zeker dat al mijn gerechten elke dag opnieuw van excellent niveau zijn.

Tot mijn verbazing merkte ik dat veel van mijn vrienden die een KitchenAid mixer/keukenrobot hebben dit elegante keukenuicoon niet optimaal benutten, omdat ze het apparaat vaak alleen gebruiken voor basistaken. Als ik vraag waarom dat zo is, antwoorden ze vaak dat er gewoon niet genoeg inspirerende of betrouwbare recepten zijn.

Sinds 2012 werk ik voor de Duitse dochtermaatschappij van het telewink kanaal QVC. In deze periode heb ik meer dan 15 boeken geschreven over koken en bakken, die speciaal zijn gericht op de talloze mogelijkheden van de KitchenAid mixer/keukenrobot. Zelfs nu ik meer dan 2500 verschillende recepten heb gemaakt, zijn mijn ideeën nog niet uitgeput. Sterker nog: de superieure kwaliteit van de resultaten blijft mijn fantasie en creativiteit aanwakkeren.

Toen ik 40 jaar geleden begon als kok, wist ik nog helemaal niets. Ik heb leren koken in sterrenrestaurants over de hele wereld en door talloze banketbakkerscursussen te volgen. Daarbij ontdekte ik dat de overgrote meerderheid van de koks en patissiers werkt met KitchenAid mixers/keukenrobots. Als professional denk ik dat dit het grootste compliment is dat keukenapparatuur maar kan krijgen.

Veel plezier met je KitchenAid mixer/keukenrobot - en met dit boek!

*Su Vossing*



### Zo red je een te droge taart

Als een taart droog en kruimelig is geworden omdat je hem te lang in de oven hebt laten staan, prik je met een satéprikker gaten in je taart en schenk je er daarna vruchtensap of zelfgemaakte siroop over. Voilà - een heerlijke, sappige taart!

### Deeg uitrollen

Korstdeeg en deeg voor koekjes of hartige taarten kun je het best uitrollen tussen twee lagen plasticfolie. Bij kleverig deeg (zoals craquelin-deeg) kun je twee vellen bakpapier gebruiken.

### Alternatieven voor eieren

- 1 ei = 1/2 geprakte banaan
- 1 ei = 1 theelepel lijnzaad geweekt in 1 eetlepel water
- 1 ei = 30 g appelpuree
- 1 ei = 1 eetlepel pindakaas
- 1 ei = 1 theelepel chiazaad geweekt in 20–30 g water

Maar als ik heel eerlijk ben, moet ik toegeven dat ik de smaak van echte eieren in mijn taarten en gebak heerlijk vind en zelden alternatieven gebruik.

### Melk

Hoewel koemelk meestal kan worden vervangen door een zuivelvrij alternatief dat is gemaakt van noten of granen, kan dit de smaak sterk beïnvloeden. Houd daar rekening mee wanneer je deze alternatieven uitprobeert.

### Suiker

Gewone suiker kun je vervangen door rietsuiker of kokossuiker, waarbij je de hoeveelheden in het recept aanhoudt. Je kunt ook berkensuiker (xylitol) gebruiken.

Ik heb fantastische resultaten bereikt met deze vervangers. Wanneer ik xylitol gebruik, verminder ik de hoeveelheid meestal met een kwart. Experimenteer zelf om te ontdekken wat voor jou het best werkt.

### Hete olie om in te frituren

Je kunt controleren of de olie de juiste temperatuur heeft bereikt door het handvat van een houten lepel in de olie te steken. Als je belletjes naar het oppervlak ziet stijgen, is de olie heet genoeg.

### Soorten meel

Ik raad aan om patentbloem (type 405) te gebruiken voor lichte en fijne bakproducten.

Voor een hartiger resultaat kun je in alle recepten dezelfde hoeveelheid tarwebloem (type 550) of speltbloem (type 630) gebruiken.

Als je eens iets anders wilt, kun je ook de volgende soorten meel proberen:

Kamutmeel kan worden gebruikt in plaats van tarwebloem of speltbloem (gebruik dezelfde hoeveelheid).  
Emmermeel kan worden gebruikt in plaats van tarwebloem of speltbloem (gebruik dezelfde hoeveelheid).  
Eenkoornmeel kan worden gebruikt in plaats van andere soorten meel (halveer de hoeveelheid). Het houdt echter minder water vast, waardoor je deeg steviger kan worden.

Ik experimenteer ook graag met allerlei andere interessante soorten meel:

Hennepmeel, vlaszaadmeel, amandelmeel, zonnebloempittenmeel, chiameel, boekweitmeel, enz.

**Belangrijk:** bij het gebruik van deze alternatieve soorten meel gebruik of vervang je slechts 20–30% van de aangegeven hoeveelheid meel.





## Lijst met onmisbaar bakgerei

KitchenAid mixer/keukenrobot met accessoires/toebehoren  
Betrouwbare keukenweegschaal  
Zeven (verschillende maten)  
Roosters (verschillende maten)  
Bakvormen (verschillende maten)  
Bakplaten (verschillende maten)  
Ronde koekjesvormen

Houten lepels (met en zonder gaten) en houten vork  
Garde  
Spatel  
Assortiment deegschrapers  
Kwasten (siliconen of met borstelharen)  
Spuitmondjes  
Spuitzakken

Betrouwbare kookwekker  
Potten met schroefdeksels  
Maatbekers  
Bakpapier  
Plasticfolie  
Messen (verschillende maten)  
Keukenschaar  
Kartelmes

Snijplank  
Deegrollers  
Lepel of schep  
Satéprikkers  
Maatlepels  
Kommen (verschillende maten)  
Paletmes  
Taartplateau







# Basisbrooddeeg 1

GEbruik DEZELFDE HOEVEELHEID VOOR  
KLEIN, MIDDELGROOT EN GROOT

- ① **BASISDEEG VOOR WITBROOD**  
500 g tarwebloem (type 550) of speltbloem (type 630), wit  
1 zakje droge gist (7 g)  
320 g lauwwarm water  
12 g zeezout, fleur de sel
- ② **BROODDEEG VOOR SANDWICHES (OF TOAST)**  
500 g tarwebloem (type 550) of speltbloem (type 630), wit  
1 zakje droge gist (7 g)  
250 g lauwwarm water  
70 g warme melk  
12 g zeezout, fleur de sel
- ③ **MEDITERRAANS BROODDEEG**  
500 g tarwebloem (type 550) of speltbloem (type 630), wit  
1 zakje droge gist (7 g)  
280 g lauwwarm water  
40 g olijfolie  
12 g zeezout, fleur de sel



Doe alle ingrediënten in de mengkom en kneed ten minste 4–5 minuten met de kneedhaak (snelheidsstand 2–4) tot een deeg.

Dek het deeg af en laat het 20 minuten rusten in de kom. Leg het deeg op een licht met bloem bestoven werkoppervlak en vorm het met je handen tot een rechthoek. Vouw de bovenkant van het deeg naar het midden en doe hetzelfde met de onderkant en zijkanten. Bewerk het deeg daarna verder zoals wordt beschreven in het recept.



## Basisbrooddeeg 2

①

**DEEG VOOR VOLKORENBROOD**  
VOOR DE INGREDIËNTEN, ZIE PAGINA 49

Doe alle ingrediënten in de mengkom en kneed met de kneedhaak (snelheidsstand 2–4) tot een deeg. Dek af en laat 20 minuten rusten. Je kunt dit deeg ook gebruiken voor bagels of andere broodjes, of bakken in een broodvorm of rond bakblik.



②

**ZOET BROODDEEG**  
VOOR DE INGREDIËNTEN, ZIE PAGINA'S 43, 69

Verkruiemel de gist in een pot met schroefdeksel, voeg de warme melk toe, schroef het deksel erop, schud goed en laat 10 minuten rusten. Doe de overige ingrediënten en het gistmengsel in de mengkom en kneed ten minste 4–5 minuten met de kneedhaak (snelheidsstand 2–4) tot een rijk gistdeeg. Dek het deeg af en laat het nog eens 30 minuten rusten. Dit deeg kan worden gebruikt voor een Hefezopf (gevlochten brood), een zoet gistbrood, zoete melkbroodjes of zoete gistdumplings gevuld met jam.



③

**VOLKORENSPELT-ROGGEDEEG**  
VOOR DE INGREDIËNTEN, ZIE PAGINA 63

Verkruiemel de gist in een pot met schroefdeksel, voeg het lauwarme water toe, schroef het deksel erop, schud goed en laat 10 minuten rusten. Doe de overige ingrediënten en het gistmengsel in de mengkom en kneed ten minste 4–5 minuten met de kneedhaak (snelheidsstand 2–4) tot een gistdeeg. Het deeg kan worden gebakken in een rond bakblik, in een tulbandvormig bakblik, een overschaal of plat op een bakplaat.





# Basisdeeg 1

①

**KORSTDEEG**  
VOOR DE INGREDIËNTEN, ZIE PAGINA 41

Doe de ingrediënten voor het deeg in de mengkom en meng met de platte menghaak (snelheidsstand 2-4) tot een korstdeeg. Vorm het deeg tot een bal of rechthoek, wikkel het deeg in plasticfolie en laat het ten minste 2 uur afkoelen (zo mogelijk langer). Je kunt het deeg gebruiken voor elk recept waarvoor je een zoet korstdeeg nodig hebt: voor taarten, gebak dat op de bakplaat wordt gebakken, koekjes, enzovoort.



②

**BASISRECEPT VOOR TAARTBODEMS**  
VOOR DE INGREDIËNTEN, ZIE PAGINA'S 31, 39

Zorg dat de ingrediënten voor het deeg op kamertemperatuur zijn. Doe alle ingrediënten bij elkaar in de mengkom en meng met de draadgarde (snelheidsstand 2-4). Stop zodra alle ingrediënten zijn gemengd. Je kunt het deeg gebruiken voor allerlei fruit- of bessentaarten, of als basis voor muffins met fruit.



③

**KRUISELDEEG**  
VOOR DE INGREDIËNTEN, ZIE PAGINA'S 31, 79

Maak dan het kruimeldeeg. Doe de ingrediënten in de mengkom en meng alles met de platte menghaak tot een fijn kruimeldeeg (snelheidsstand 2). Wanneer je het kruimeldeeg stevig aandrukt, kun je het ook gebruiken als taartbodem. Je kunt het kruimeldeeg ook op een bakplaat bakken en over desserts strooien.





## Basisdeeg 2

①

**CRAQUELIN-DEEG**  
300 g bruine kandisuiker  
300 g boter, op kamertemperatuur  
300 g patentbloem (type 405)

Doe alle ingrediënten in de mengkom en kneed met de platte menghaak (snelheidsstand 2–4) tot een glad deeg. Rol het deeg tussen twee vellen bakpapier uit in een dunne laag en leg het 30 minuten in de vriezer. Laat het vervolgens even opwarmen en snijd het daarna in de juiste vorm. Overgebleven stukken deeg kun je verzamelen en opnieuw uitrollen. Je kunt het deeg ook gebruiken voor roomsoezen of eclairs, of als knapperige topping voor een vruchtentaart of zoet brood. Het deeg kan een paar weken in de vriezer worden bewaard.



②

**SOEZENDEEG**  
VOOR DE INGREDIËNTEN, ZIE PAGINA'S 45, 51

Breng het water, de boter, de suiker en het zout aan de kook in een pan. Voeg de bloem toe terwijl je krachtig klopt met een stevige garde en verwarm het mengsel 2–3 minuten. Blijf met een houten lepel goed verderdraaien totdat er een witte laag ontstaat op de bodem van de pan. Doe het mengsel in de mengkom en meng ten minste 2 minuten met de platte menghaak of platte menghaak met flexibele kant (snelheidsstand 2). Voeg een voor een de eieren toe, waarbij je steeds wacht totdat alles goed is gemengd. Dit soezendeeg kan worden gebruikt voor zoete roomsoezen en eclairs.



③

**PIEROGI-DEEG**  
VOOR DE INGREDIËNTEN, ZIE PAGINA 59

Doe de ingrediënten voor het deeg in de mengkom en meng met de platte menghaak (snelheidsstand 2–4) tot een deeg. Je kunt dit deeg gebruiken om dumplings te maken gevuld met vlees, gevogelte, vis, kaas of groenten. Het is ook zeer geschikt voor hartige taarten.





## Basisrecepten voor room

①

### CRÈME PÂTISSIÈRE (BANKETBAKKERSROOM)

500 g gesteriliseerde melk (UHT)  
125 g suiker  
4 middelgrote eieren  
50 g maizena  
1/2 theelepel vanilleboonpasta

Breng 300 g melk en alle suiker aan de kook. Meng de rest van de melk met de eieren in een hoge blenderbeker. Voeg de maizena toe. Wanneer het eerste melkmengsel begint te koken, voeg je het tweede mengsel van melk en eieren toe en klopt je het krachtig met de hand. Laat het mengsel 3–4 minuten zachtjes doorkoken, waarbij je blijft kloppen. Schenk het mengsel in een kom en dek af met plasticfolie. Plaats het plasticfolie daarbij direct op het mengsel. De crème pâtissière kan 2 weken in een luchtdicht bakje in de koelkast worden bewaard. Je kunt de crème pâtissière gebruiken als basis voor allerlei patisserie-recepten.

②

### CRÈME LÉGÈRE (ZWITSERSE ROOM)

300 g crème pâtissière  
200 g slagroom

Doe de crème pâtissière in de mengkom. Meng met de draadgarde tot een glad en romig mengsel, waarbij je de snelheid geleidelijk verhoogt van stand 2 naar stand 6. Voeg de slagroom toe en meng op snelheidsstand 2–4. Crème légère wordt gebruikt voor vullingen en decoraties.



③

### FRANGIPANE

150 g boter, op kamertemperatuur  
150 g suiker  
2 middelgrote eieren  
150 g ongepelde amandelen, gemalen  
75 g patentbloem (type 405)

Doe alle ingrediënten in de mengkom en meng ten minste 2–4 minuten met de draadgarde (snelheidsstand 2–4) tot een romig mengsel. Frangipane wordt gebruikt als vulling voor gebakjes, koningentaart en allerlei andere zoete deegwaren die daarna worden gebakken. Je kunt frangipane 2–3 weken in een luchtdicht bakje in de koelkast bewaren. Belangrijk: laat voor gebruik 30 minuten staan op kamertemperatuur.





30 recepten



# Tulband

KLEIN = 16 PORTIES

DEEG  
250 g melk  
80 g rozijnen  
500 g patentbloem (type 405)  
1 zakje droge gist (7 g)  
50 g boter, op kamertemperatuur  
2 grote eieren  
10 g fleur de sel

MIDDELGROOT = 16 P.

DEEG  
250 g melk  
80 g rozijnen  
500 g patentbloem  
1 zakje droge gist (7 g)  
50 g boter  
2 grote eieren  
10 g fleur de sel

GROOT = 16 PORTIES

DEEG  
250 g melk  
80 g rozijnen  
500 g patentbloem  
1 zakje droge gist  
50 g boter  
2 grote eieren  
10 g fleur de sel

Verwarm de oven voor op 220 °C (heteluchtoven).  
Vet een tulbandvorm in met zachte boter.  
Rijstijd: 60–90 minuten, baktijd: 20–22 minuten



Doe de melk en rozijnen in een pan, verwarm het mengsel voorzichtig en laat 5 minuten rusten.

Doe vervolgens alle ingrediënten in de mengkom en meng ten minste 4–5 minuten met de kneedhaak (snelheidsstand 2–4) tot een deeg.

Leg het deeg op een licht met bloem bestoven werkoppervlak en kneed 1 minuut met je handen. Vorm het deeg daarna tot een rol en verdeel het gelijkmatig over de tulbandvorm. Druk het deeg lichtjes aan. Zet de vorm op een houten snijplank, dek af met een doek en laat het deeg 60–90 minuten rijzen.

Bak de tulband 20–22 minuten in de voorverwarmde oven. Laat de tulband 5 minuten in de vorm afkoelen op een rooster voordat je hem uit de vorm haalt en verder laat afkoelen.



# Rozemarijn-sesambroodjes

KLEIN = 8 BROODJES

MIDDELGROOT = 8 B.

GROOT = 16 BROODJES

**DEEG**

250 g speltbloem (type 630), wit  
250 g crème fraîche  
1 middelgroot ei  
6 g fleur de sel  
1 theelepel bakpoeder

**DEEG**

250 g speltbloem  
250 g crème fraîche  
1 middelgroot ei  
6 g fleur de sel  
1 theelepel bakpoeder

**DEEG**

500 g speltbloem  
500 g crème fraîche  
2 middelgrote eieren  
12 g fleur de sel  
2 theelepels bakpoeder

**TOPPING**

15 g rozemarijnblaadjes,  
zonder stelen  
70 g gepeld sesamzaad

**TOPPING**

15 g rozemarijnblaadjes,  
zonder stelen  
70 g sesamzaad

**TOPPING**

30 g rozemarijnblaadjes,  
zonder stelen  
140 g sesamzaad

Verwarm de oven voor op 220 °C (heteluchtoven) en bak op 200 °C (heteluchtoven).  
Bekleed 1–2 bakplaten met bakpapier.  
Baktijd: 30–35 minuten



Hak de rozemarijnblaadjes fijn en doe ze samen met het sesamzaad in een ondiepe kom. Meng goed.

Doe de ingrediënten voor het deeg in de mengkom en kneed met de platte menghaak (snelheidsstand 2–4) tot een glad deeg. Stop zodra alle ingrediënten goed zijn gemengd.

Verdeel het deeg met een natte lepel in 8 of 16 porties. Vorm elke portie tot een bal (met licht bevochtigde handen), rol de ballen door het mengsel van rozemarijn/sesamzaad en leg ze daarna op de bakplaat. Bak de broodjes 30–35 minuten in de voorverwarmde oven totdat ze knapperig zijn.





# Rabarbercakejes

KLEIN = 4 CAKEJES

MIDDELGROOT = 4 C.

GROOT = 8 CAKEJES

**DEEG**

200 g speltbloem (type 630), wit  
100 g boter, op kamertemperatuur  
75 g rietsuiker  
2 middelgrote eieren  
5 g bakpoeder  
40 g yoghurt  
1 snufje fleur de sel

**DEEG**

200 g speltbloem, wit  
100 g boter  
75 g rietsuiker  
2 middelgrote eieren  
5 g bakpoeder  
40 g yoghurt  
1 snufje fleur de sel

**DEEG**

400 g speltbloem, wit  
200 g boter  
150 g rietsuiker  
4 middelgrote eieren  
10 g bakpoeder  
80 g yoghurt  
2 snufjes fleur de sel

**KRUIJELMENGSEL**

100 g speltbloem (type 630)  
50 g koude boter, in blokjes  
50 g rietsuiker

**KRUIJELMENGSEL**

100 g speltbloem, wit  
50 g koude boter  
50 g rietsuiker

**KRUIJELMENGSEL**

200 g speltbloem, wit  
100 g koude boter  
100 g rietsuiker

**VULLING**

100 g rietsuiker  
500 g rabarber, in kleine stukjes  
1 eetlepel koud water  
1/2 theelepel maizena

**VULLING**

100 g rietsuiker  
500 g rabarber  
1 eetlepel koud water  
1/2 theelepel maizena

**VULLING**

200 g rietsuiker  
1 kg rabarber  
2 eetlepels koud water  
1 theelepel maizena

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven).

Vet 4 (k/m) of 8 (g) geribbelde bakvormen in (Ø 13 cm, met losse bodem) en laat afkoelen.  
Baktijd: 22–25 minuten



Bereid de taartbodem en kruimeltopping volgens de instructies op pagina 19.

Verdeel het deeg over de bakvormen en verdeel het gelijkmatig met een natte lepel. Druk het midden plat en de zijanten iets omhoog. Zet de bakvormen op een bakplaat en laat 15 minuten afkoelen in de vriezer.

Bereid de vulling. Doe de suiker in een pan en laat smelten, zonder te roeren. Voeg de rabarber toe en verwarm 2–3 minuten op middelhoge temperatuur. Voeg de maizena toe om het mengsel wat in te dikken en laat het afkoelen.

Verdeel het rabarbermengsel gelijkmatig over de gekoelde bakvormen. Druk het kruimelmengsel iets aan met je handen en bedek het rabarbermengsel hiermee. Zet de bakvormen 22–25 minuten in de voorverwarnde oven en laat ze daarna 20 minuten afkoelen op een rooster.



# Tomatentaart

KLEIN = 4 PORTIES

## DEEG

200 g speltbloem (type 630), wit  
40 g hazelnoten, grof gemalen  
40 g harde kaas, geraspt  
30 g havermout  
70 g olijfolie  
1 groot ei  
1/2 theelepel fleur de sel

## TOPPING

500 g vleestomaten  
200 g olijventapenade

## GARNERING

Basilicumblaadjes  
1 eetlepel zwarte olijven, zonder pit  
Fleur de sel  
Olijfolie

MIDDELGROOT = 4 P.

## DEEG

200 g speltbloem, wit  
40 g hazelnoten  
40 g harde kaas  
30 g havermout  
70 g olijfolie  
1 groot ei  
1/2 tl fleur de sel

## TOPPING

500 g vleestomaten  
200 g olijventapenade

## GARNERING

Basilicumblaadjes  
1 eetlepel olijven  
Fleur de sel  
Olijfolie

GROOT = 8 PORTIES

## DEEG

400 g speltbloem, wit  
80 g hazelnoten  
80 g harde kaas  
60 g havermout  
140 g olijfolie  
2 grote eieren  
1 theelepel fleur de sel

## TOPPING

1 kg vleestomaten  
400 g olijventapenade

## GARNERING

Basilicumblaadjes  
2 eetlepels olijven  
Fleur de sel  
Olijfolie

Verwarm de oven voor op 190 °C (heteluchtoven).

Bekleed de bodem van een springvorm (k/m = Ø 23 cm, g = Ø 28 cm) met bakpapier.  
Rijstijd: 25 minuten, baktijd: 22–25 minuten (klein/middelgroot), 25–28 minuten (groot)



Doe de ingrediënten voor het deeg in de mengkom en kneed met de platte menghaak tot een grof, kruimelig deeg (snelheidsstand 2–4). Doe het deeg in de springvorm en verdeel het gelijkmatig, eerst met je handen en daarna met de achterkant van een lepel. Druk het licht aan. Zet de springvorm 10 minuten in de koelkast en daarna in de voorverwarmde oven. Laat 15 minuten afkoelen op een rooster.

Was de tomaten, dep ze droog en snijd ze in gelijke, middelgrote plakken.

Zet de springvorm op een houten snijplank. Verdeel de olijventapenade gelijkmatig over de bodem en leg daarop de plakken tomaat. Garneer met basilicumblaadjes en zwarte olijven en breng op smaak met een beetje fleur de sel en olijfolie.



# Cheesecake

KLEIN = 6–8 PORTIES

**BODEM**

100 g koekjes (verkruid)

50 g boter, gesmolten

**VULLING**

3 blaadjes gelatine

300 g volvette roomkaas

40 g suiker

200 g aardbeienpuree

100 g geklopte slagroom

**GARNERING**

Gemengde bessen

Eetbare bloemen

MIDDELG. = 8–12 P.

**BODEM**

200 g koekjes

100 g boter, gesmolten

**VULLING**

6 blaadjes gelatine

600 g roomkaas

80 g suiker

400 g aardbeien

200 g room

**GARNERING**

Gemengde bessen

Eetbare bloemen

GROOT = 8–12 PORTIES

**BODEM**

200 g koekjes (verkruid)

100 g boter, gesmolten

**VULLING**

6 blaadjes gelatine

600 g roomkaas

80 g suiker

400 g aardbeien

200 g room

**GARNERING**

Gemengde bessen

Eetbare bloemen

Bekleed de bodem en zijkanten van een springvorm (klein = diameter 18–20 cm, middelgroot/groot = diameter 23 cm) met bakpapier.



Meng de verkruidde koekjes met de boter en druk het mengsel stevig in de vorm. Laat de gelatine weken in koud water.

Doe de roomkaas en suiker in de mengkom en meng ten minste 2 minuten met de draadgarde (snelheidsstand 2–6) tot een romige substantie. Voeg de aardbeienpuree toe op snelheidsstand 2.

Druk het overtollige water uit de gelatine. Los de gelatine op in 2 eetlepels heet water (niet kokend) en voeg toe aan het mengsel. Voeg de slagroom toe en meng alle ingrediënten goed.

Doe het mengsel in de vorm en laat een nacht afkoelen in de koelkast. Haal de taart daarna uit de vorm en garneer met bessen en bloemen.



# Ham-kaasbrood

## KLEIN = 1 KLEIN BROOD

### DEEG

250 g tarwebloem (type 550), wit  
40 g geraspte  
Emmentaler (kaas)  
30 g ham, in blokjes  
5 g fijn zeezout  
1/2 zakje droge gist (4 g)  
1 snuffje venkelzaad  
175 g lauwwarm water

## MIDDELGR. = 1 BROOD

### DEEG

500 g patentbloem  
80 g geraspte  
Emmentaler (kaas)  
60 g ham  
10 g fijn zeezout  
1 zakje gist (7 g)  
1/2 tl venkelzaad  
350 g water

## GROOT = 1 BROOD

### DEEG

500 g patentbloem  
80 g geraspte  
Emmentaler (kaas)  
60 g ham  
10 g fijn zeezout  
1 zakje gist (7 g)  
1/2 theelepel venkelzaad  
350 g water

Verwarm de oven voor op 230 °C (heteluchtoven).

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Rijstijd: 65 minuten

Baktijd: 20–23 minuten (klein), 25–30 minuten (middelgroot/groot)



Doe alle ingrediënten in de mengkom en kneed ten minste 4–5 minuten met de kneedhaak (snelheidsstand 2–4). Dek het deeg af en laat het 20 minuten rijzen.

Leg het deeg vervolgens op een met bloem bestoven werkoppervlak en vouw de bovenkant van het deeg naar het midden. Doe hetzelfde met de onderkant en zijkanten. Hierdoor wordt het deeg elastischer.

Vorm het deeg tot een rol met een lengte van ongeveer 30 cm. Leg het deeg met de naad naar beneden op de bakplaat en gebruik een deegschrapper of mes om het deeg van boven naar beneden in stukken te verdelen. Begin ongeveer 4–5 cm van de bovenkant en stop op dezelfde afstand van de onderkant, om te voorkomen dat het brood uit elkaar valt. Bestuif de stukken deeg licht met bloem en vouw ze over elkaar heen, zodat een gedraaid effect ontstaat. Dek het deeg af met een doek en laat het 45 minuten rijzen op een warme plaats.

Bak het brood in de voorverwarmde oven totdat de korst goudbruin is. Laat vervolgens afkoelen op een rooster. Dit brood is ook zeer geschikt om te roosteren.

# Appel-perentaart

KLEIN = 8 PORTIES

**BODEM**  
200 g speltbloem (type 630), wit  
100 g boter, zacht  
75 g rietsuiker  
40 g yoghurt  
2 grote eieren  
5 g bakpoeder  
1 snufje fleur de sel

**TOPPING**  
4-5 appels  
1 peer  
Poedersuiker om mee te bestuiven

MIDDELGR. = 8 POR.

**BODEM**  
200 g speltbloem, wit  
100 g boter, zacht  
75 g rietsuiker  
40 g yoghurt  
2 grote eieren  
5 g bakpoeder  
1 snufje fleur de sel

**TOPPING**  
4-5 appels  
1 peer  
Poedersuiker

GROOT = 16 PORTIES

**BODEM**  
400 g speltbloem, wit  
200 g boter, zacht  
150 g rietsuiker  
80 g yoghurt  
4 grote eieren  
10 g bakpoeder  
2 snuffjes fleur de sel

**TOPPING**  
9-10 appels  
1 of 2 peren  
Poedersuiker

Verwarm de oven voor op 200 °C (heteluchtoven).  
Bekleed een springvorm (klein/middelgroot = Ø30 cm) of bakplaat (groot) met bakpapier.  
Baktijd: 32-35 minuten (klein/middelgroot), 45-50 minuten (groot)



Volg de basisinstructies op pagina 19 om een taartbodem te maken.

Dompel een spatel of de achterkant van een lepel in koud water en verdeel het deeg hiermee gelijkmatig over het bakpapier.

Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd de kwarten daarna in dunne, gelijkmatige parten. Leg de appelpartten in een cirkel op de bodem. Laat de parten elkaar overlappen en werk van buiten naar binnen. Laat in het midden ruimte over voor de peer.

Verwijder 1/3 deel van de onderkant van de peer (dit deel wordt niet gebruikt). Schil de bovenkant van de peer voor de helft, zodat een gestreept effect ontstaat. Verwijder het klokhuis van de peer met een meloenschep of appelboor. Leg de peer op de bodem.

Vul de overgebleven ruimte met appelpartten. Zet de taart in de voorverwarmde oven en bak totdat de taart gaar is. Haal de taart uit de oven en zet de oven op de grillstand (middelhoge temperatuur). Bestuif de taart met poedersuiker en zet hem terug in de oven. Laat 3-5 minuten karamelliseren. Let goed op dat de taart niet aanbrandt.





# Aardbeiengebakjes

KLEIN = 6 GEBAKJES

**KORSTDEEG**  
 300 g patentbloem (type 405)  
 1 snufje baksoeda  
 1 theelepel bakpoeder  
 1 snufje zeezout  
 125 g koude boter, in blokjes  
 110 g suiker  
 1 groot ei  
 1–2 eetlepels koud mineraalwater

**VULLING**  
 250 g koude mascarpone  
 250 g koude slagroom (vetgehalte 32–35%)  
 30 g suiker  
 1 mespuntje vanilleboonpasta  
 30–40 aardbeien

MIDDELGR. = 6 GEB.

**KORSTDEEG**  
 300 g patentbloem  
 1 snufje baksoeda  
 1 theelepel bakpoeder  
 1 snufje zeezout  
 125 g koude boter  
 110 g suiker  
 1 groot ei  
 1–2 el mineraalwater

**VULLING**  
 250 g mascarpone  
 250 g slagroom (vetgehalte 32–35%)  
 30 g suiker  
 1 msp vanilleboonpasta  
 30–40 aardbeien

GROOT = 12 GEBAKJES

**KORSTDEEG**  
 600 g patentbloem  
 2 snufjes baksoeda  
 2 theelepels bakpoeder  
 2 snufjes zeezout  
 250 g koude boter  
 220 g suiker  
 2 grote eieren  
 2–4 eetlepels mineraalwater

**VULLING**  
 500 g mascarpone  
 500 g slagroom (vetgehalte 32–35%)  
 60 g suiker  
 2 mespuntjes vanilleboonpasta  
 60–80 aardbeien

Verwarm de oven voor op 180 °C (conventionele oven).

Vet 6 (k/m) of 12 (g) kleine geribbelde bakvormen in (20 x 8 cm, met losse bodem).

Rijstijd: 160–165 minuten, baktijd: 20–22 minuten



Bereid het korstdeeg volgens de instructies op pagina 19.

Snijd het korstdeeg in stukken, doe in de mengkom, wacht 10–15 minuten en kneed daarna opnieuw met de platte menghaak. Vorm het deeg tot een rol en snijd in 6 of 12 stukken. Rol het deeg dun uit tussen twee vellen plasticfolie en bekleed hiermee de bakvormen. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Laat de bakvormen 30 minuten afkoelen in de koelkast en bak ze daarna in de voorverwarde oven. Laat de bakvormen afkoelen op een rooster.

Doe alle ingrediënten voor de vulling (behalve het fruit) in de mengkom en meng met de draadgarde. Begin op snelheidsstand 2 en verhoog geleidelijk tot snelheidsstand 6–8. De vulling moet stevig maar romig zijn.

Doe de vulling in een wegwerpspuitzak, knip de punt eraf en spuit de vulling in kleine hoeveelheden op de gebakjes. Garneer met aardbeien.



## Amandelbroodjes

KLEIN = 6 BROODJES

**DEEG**  
 300 g speltbloem (type 630), wit  
 75 g suiker  
 1/2 zakje droge gist (4 g)  
 50 g boter, zacht  
 140 g lauwwarme melk  
 1 middelgroot ei  
 4 g fijn zeezout

**VULLING**  
 Frangipane  
 (halve recepthoeveelheid)

MIDDELGR. = 12 BR.

**DEEG**  
 600 g speltbloem, wit  
 150 g suiker  
 1 zakje droge gist  
 100 g boter, zacht  
 280 g melk  
 2 middelgrote eieren  
 8 g fijn zeezout

**VULLING**  
 Frangipane

GROOT = 12 BROODJES

**DEEG**  
 600 g speltbloem (type 630), wit  
 150 g suiker  
 1 zakje droge gist  
 100 g boter, zacht  
 280 g melk  
 2 middelgrote eieren  
 8 g fijn zeezout

**VULLING**  
 Frangipane

Verwarm de oven voor op 220 °C (heteluchtoven) en bak op 200 °C (heteluchtoven).

Bekleed 1–2 bakplaten met bakpapier.

Klop 1 eierdooier los met een beetje slagroom.

Rijstijd: 130–160 minuten, baktijd: 20–22 minuten



Maak een zoet brooddeeg volgens de instructies op pagina 17 en bereid de frangipane volgens de instructies op pagina 23.

Leg het deeg op een licht met bloem bestoven werkoppervlak en vorm het met je handen tot een rechthoek. Vouw de bovenkant van het deeg naar het midden en doe hetzelfde met de onderkant en zijanten. Rol het deeg met een deegroller uit tot een rechthoek van ongeveer 70 x 45 cm.

Verdeel de frangipane gelijkmatig over het deeg en rol het deeg daarna op vanaf de lange kant. Snijd de rol in 6 of 12 gelijke stukken. Druk met een houten lepel op het midden van elk stuk, zodat aan de zijanten wat frangipane naar buiten wordt geduwd.

Leg de broodjes op de bakplaten, dek af en laat 1,5–2 uur rijzen. Bestrijk de broodjes daarna met eierdooier. Om te zorgen dat de broodjes gelijkmatig worden gebakken, is het verstandig om één bakplaat tegelijk in de oven te doen. Laat de amandelbroodjes na het bakken afkoelen op een rooster.



## Chouquettes (suikersoesjes)

KLEIN = 40 CHOUQUETTES

SOEZENDEEG  
250 g water  
60 g boter  
50 g suiker  
1 snuffje zeezout  
125 g patentbloem (type 405),  
gezeefd  
3 middelgrote eieren

GARNERING  
Parelsuiker

MIDDELGR. = 40 CH.

SOEZENDEEG  
250 g water  
60 g boter  
50 g suiker  
1 snuffje zeezout  
125 g patentbloem,  
gezeefd  
3 middelgrote eieren

GARNERING  
Parelsuiker

GROOT = 80 CHOUQUETTES

SOEZENDEEG  
500 g water  
120 g boter  
100 g suiker  
2 snuffjes zeezout  
250 g patentbloem,  
gezeefd  
6 middelgrote eieren

GARNERING  
Parelsuiker

Verwarm de oven voor op 190 °C (conventionele oven).  
Vet 1 of 2 bakplaten gelijkmatig in met wat olie of bekleed ze met bakpapier.  
Baktijd: 25–28 minuten



Bereid het soezendeeg volgens de instructies op pagina 21.

Doe het deeg in een wegwerpspuitzak, knip de punt eraf en spuit in kleine hoeveelheden (ter grootte van een kers) op de bakplaten. Laat voldoende ruimte tussen de soezen zodat ze kunnen rijzen en uitzetten.

Bestrooi de chouquettes met parelsuiker en bak 25–28 minuten in de voorverwarmde oven. Open de oven niet tijdens het bakken, want daardoor kunnen de chouquettes inzakken. Laat ze na het bakken afkoelen op een rooster.

Bewaar overgebleven chouquettes op een schaal. Doe ze niet in een blik, want dan worden ze snel taai.





## Kaneeldonuts

### KLEIN = 12 DONUTS

DEEG  
 280 g speltbloem (type 630), wit  
 4 g droge gist  
 50 g suiker  
 1 middelgroot ei  
 180 g lauwwarme melk  
 1 snufje fleur de sel  
 20 g plantaardige olie

SUIKERLAAGJE  
 80 g suiker  
 1 eetlepel kaneel

### MIDDELGR. = 12 DON.

DEEG  
 280 g speltbloem, wit  
 4 g droge gist  
 50 g suiker  
 1 middelgroot ei  
 180 g melk  
 1 snufje fleur de sel  
 20 g plantaardige olie

SUIKERLAAGJE  
 80 g suiker  
 1 eetlepel kaneel

### GROOT = 24 DONUTS

DEEG  
 560 g speltbloem (type 630), wit  
 7 g droge gist  
 100 g suiker  
 2 middelgrote eieren  
 360 g melk  
 2 snufjes fleur de sel  
 40 g plantaardige olie

SUIKERLAAGJE  
 160 g suiker  
 2 eetlepels kaneel

Verhit 2–3 liter olie tot 180 °C in een diepe, hoge pan.  
 Rijstijd: 85–100 minuten



Doe alle ingrediënten in de mengkom en kneed ten minste 4–5 minuten met de kneedhaak (snelheidsstand 2–4). Dek het deeg af en laat 40 minuten rijzen.

Leg het deeg op een met bloem bestoven werkoppervlak en vorm het met je handen tot een rechthoek. Vouw de bovenkant van het deeg naar het midden en doe hetzelfde met de onderkant en zijkanten. Hierdoor wordt het deeg elastischer. Het deeg blijft wat kleverig.

Vorm het deeg tot een rol en snijd het in 12 of 24 stukken. Bestuif je handen met bloem. Rol met je handen balletjes van het deeg en leg ze op het werkoppervlak. Dek af met een doek en laat 45–60 minuten rijzen.

Frituur vervolgens enkele deegballetjes tegelijk in de hete olie totdat ze goudbruin zijn. Meng de suiker en kaneel en rol de gebakken donuts door het mengsel.



## Maanzaadsterren

### KLEIN = 6 STERREN

**DEEG**  
 135 g volkoren speltmeel  
 125 g speltbloem (type 630), wit  
 3–4 g droge gist  
 50 g romige honing  
 165 g lauwwarm water  
 6 g zeezout

**GARNERING**  
 1–2 eetlepels maanzaad

### MIDDELGR. = 12 ST.

**DEEG**  
 270 g volkorenbloem  
 250 g speltbloem  
 1 zakje gist (7 g)  
 100 g honing  
 330 g water  
 12 g zeezout

**GARNERING**  
 2–3 el maanzaad

### GROOT = 12 STERREN

**DEEG**  
 270 g volkorenbloem  
 250 g speltbloem  
 1 zakje gist (7 g)  
 100 g honing  
 330 g water  
 12 g zeezout

**GARNERING**  
 2–3 eetlepels maanzaad

Verwarm de oven voor op 220 °C (heteluchtoven).  
 Bekleed de bakplaten met bakpapier.  
 Rijstijd: 65–80 minuten, baktijd: 12–14 minuten



Bereid het basisdeeg voor volkorenbread volgens de instructies op pagina 17.

Leg het deeg op een licht met bloem bestoven werkoppervlak en vorm het met je handen tot een rechthoek. Vouw de bovenkant van het deeg naar het midden en doe hetzelfde met de onderkant en zijkanen. Vorm het deeg tot een rol en snijd het in 6 of 12 gelijke stukken. Vorm balletjes van de stukken deeg en laat ze 10 minuten rusten. Druk ze daarna plat tot cirkels met een diameter van ca. 7 cm.

Bedek de stukken deeg voor de helft met maanzaad door ze eerst in water te dompelen en daarna in de maanzaad. Maak met een plastic cutter een kruis van drie sneden in het midden van het deeg, zodat een stervorm ontstaat. (Snijd niet helemaal tot de rand.) Je hebt nu zes driehoeken die naar het midden wijzen. Pak de driehoeken met je vingers stuk voor stuk vast en duw ze van onderaf naar boven en naar buiten, over de buitenrand van de cirkel. De buitenkant (cirkel) is nu de binnenkant (gat). Leg de sterren op de bakplaten, dek ze af en laat ze 45–60 minuten rijzen.

Zet de bakplaten om de beurt in de voorverwarmde oven en bak 12–14 minuten totdat de sterren goudbruin zijn.



# Éclairs (soezen) van craquelain

Tijdrovend, maar de moeite waard!

KLEIN = 12 SOEZEN

SOEZENDEEG  
250 g water  
60 g boter  
50 g suiker  
1 snufje zeezout  
125 g patentbloem (type 405),  
gezeefd  
3 middelgrote eieren

CRAQUELIN-DEEG  
Crème légère (Zwitserse room)

GARNERING  
Frambozen

MIDDELGR. = 12 S.

SOEZENDEEG  
250 g water  
60 g boter  
50 g suiker  
1 snufje zeezout  
125 g patentbloem,  
gezeefd  
3 middelgrote eieren

CRAQUELIN-DEEG  
Crème légère

GARNERING  
Frambozen

GROOT = 24 SOEZEN

SOEZENDEEG  
500 g water  
120 g boter  
100 g suiker  
2 snuffjes zeezout  
250 g patentbloem,  
gezeefd  
6 middelgrote eieren

*Tweemaal de hoeveelheid:*

CRAQUELIN-DEEG  
Crème légère

GARNERING  
Frambozen

Verwarm de oven voor op 200 °C (conventionele oven).

Vet 1 of 2 bakplaten gelijkmatig in met wat olie of bekleed ze met bakpapier.

Rijstijd: 30 minuten, baktijd: 28–30 minuten



Maak soezendeeg en craquelin-deeg volgens de instructies op pagina 21. Bereid de crème légère volgens de instructies op pagina 23.

Doe het soezendeeg in een wegwerpspuitzak, knip de punt eraf en spuit lengtes van 10–11 cm op de bakplaten. Laat voldoende ruimte tussen de soezen zodat deze kunnen rijzen en uitzetten. Vorm het craquelin-deeg tot stukken van dezelfde lengte en leg die erbovenop. Overgebleven craquelin-deeg kun je invriezen voor later gebruik.

Zet 28–30 minuten in de oven (één bakplaat tegelijk). Open de ovendeur niet tijdens het bakken, want daardoor kunnen de soezen inzakken. Laat ze na het bakken afkoelen op een rooster. Snijd de soezen in de lengte doormidden. Om de soezen te vullen, knip je het uiteinde van een spuitzak en zet je er een spuitmondje op. Doe de crème légère in de spuitzak en spuit in het midden van de soezen. Garneer vervolgens met frambozen.



## Uientaart

### KLEIN = 12 PORTIES

**DEEG**  
500 g tarwebloem (type 550)  
of speltbloem (type 630), wit  
1 zakje droge gist (7 g)  
320 g lauwwarm water  
12 g zeezout, fleur de sel

**TOPPING**  
1,1 kg uien  
100 g boter  
230 g room  
2 grote eieren  
Zeezout, peper,  
nootmuskaat

### MIDDELGR. = 12 P.

**DEEG**  
500 tarwebloem  
of speltbloem, wit  
1 zakje droge gist  
320 g water  
12 g fleur de sel

**TOPPING**  
1,1 kg uien  
100 g boter  
230 g room  
2 grote eieren  
Zeezout, peper,  
nootmuskaat

### GROOT = 12 PORTIES

**DEEG**  
500 tarwebloem  
of speltbloem, wit  
1 zakje droge gist  
320 g water  
12 g fleur de sel

**TOPPING**  
1,1 kg uien  
100 g boter  
230 g room  
2 grote eieren  
Zeezout, peper,  
nootmuskaat

Verwarm de oven voor op 220 °C (heteluchtoven).  
Bekleed een bakplaat met bakpapier.  
Rijstijd: 20 minuten, baktijd: 20–22 minuten



Bereid het basisdeeg voor witbrood volgens de instructies op pagina 15.

Schil de uien en snijd ze in ringen terwijl het deeg rijst. Smelt de boter in een pan, voeg de uien toe en fruit ze 10–12 minuten op middelhoog vuur. Breng op smaak met zeezout en peper. Meng de slagroom en eieren en breng op smaak met zeezout, peper en nootmuskaat. Meng daarna opnieuw.

Rol het brooddeeg uit met een deegroller, liefst direct op het bakpapier, tot het dezelfde grootte heeft als de bakplaat. Leg het deeg daarna op de bakplaat. Vouw de randen aan alle kanten iets omhoog. Verdeel de uien gelijkmatig over het deeg en schenk de room erover, zodat alle uien bedekt zijn. Zet de uientaart 20–22 minuten in de voorverwarmde oven.

Deze uientaart is warm het lekkerst.

# Chocolade-perenmuffins



## KLEIN = 6 MUFFINS

**BESLAG**  
100 g patentbloem (type 405)  
25 g cacao poeder  
60 g poedersuiker  
55 g boter, op kamertemperatuur  
20 g olijfolie  
50 g pure chocolade (70% cacao),  
in kleine stukjes gebroken  
1/2 theelepel baksoda  
1/2 theelepel bakpoeder  
75 g melk  
1 middelgroot ei

**VULLING**  
1 peer (niet te rijp)

## MIDDELGR. = 12 M.

**BESLAG**  
200 g patentbloem  
50 g cacao poeder  
120 g poedersuiker  
110 g boter  
40 g olijfolie  
100 g pure chocolade  
(70%), in kleine stukjes  
1 theelepel baksoda  
1 theelepel bakpoeder  
150 g melk  
2 middelgrote eieren

**VULLING**  
2 peren

## GROOT = 12 MUFFINS

**BESLAG**  
200 g patentbloem  
50 g cacao poeder  
120 g poedersuiker  
110 g boter  
40 g olijfolie  
100 g pure chocolade (70%),  
in kleine stukjes gebroken  
1 theelepel baksoda  
1 theelepel bakpoeder  
150 g melk  
2 middelgrote eieren

**VULLING**  
2 peren (niet te rijp)

Verwarm de oven voor op 180 °C (conventionele oven).  
1 KitchenAid bakvorm voor muffins (niet ingevet).  
Baktijd: 20 minuten



Halveer de peren, verwijder het klokhuis en snijd elke helft in drieën.

Doe de ingrediënten voor het muffinbeslag in de mengkom en meng met de draadgarde tot een romig beslag (snelheidsstand 2–4). Stop zodra alle ingrediënten goed zijn gemengd.

Verdeel het beslag gelijkmatig over de muffinvormen en leg op elke muffin een plakje peer.

Bak de muffins 20 minuten in de voorverwarmde oven. Laat 10 minuten afkoelen op een rooster voordat je de muffins uit de vormen haalt.



## Gevulde zoete broodjes

KLEIN = 6 BROODJES

### DEEG

10 g verse gist  
125 g warme melk  
300 g patentbloem (type 405)  
30 g suiker  
5 g fijn zeezout  
1 middelgroot ei  
70 g boter, op kamertemperatuur

### VULLING

200 g pruimenpuree  
70 g melk, op kamertemperatuur  
(om mee te bestrijken)

MIDDELGR. = 6 BR.

### DEEG

10 g verse gist  
125 g warme melk  
300 g patentbloem  
30 g suiker  
5 g fijn zeezout  
1 middelgroot ei  
70 g boter

### VULLING

200 g pruimenpuree  
70 g warme melk  
(om mee te bestrijken)

GROOT = 12 BROODJES

### DEEG

20 g verse gist  
250 g warme melk  
600 g patentbloem  
60 g suiker  
10 g fijn zeezout  
2 middelgrote eieren  
140 g boter

### VULLING

400 g pruimenpuree  
140 g warme melk  
(om mee te bestrijken)

Verwarm de oven voor op 200 °C (heteluchtoven).  
Vet een (gietijzeren) ovenschaal in.  
Rijstijd: 115 minuten, baktijd: 23–25 minuten



Verkruimel de gist in een pot met schroefdeksel, voeg de warme melk toe, schroef het deksel erop, schud goed en laat 10 minuten rusten.

Doe de overige ingrediënten en het gistmengsel in de mengkom en kneed ten minste 4–5 minuten (snelheidsstand 2–4) tot een rijk gistdeeg. Dek het deeg af en laat het 60 minuten rijzen.

Leg het deeg op een met bloem bestoven werkoppervlak, vorm het tot een rechthoek en vouw de boven- en onderkant naar het midden. Vouw daarna de zijkanten naar het midden. Vorm het deeg tot een rol en snijd het in 6 of 12 stukken. Maak er vervolgens met je vingers platte cirkels van, met een diameter van 9–10 cm. Doe een lepel pruimenpuree in het midden van elke cirkel. Vouw de rand van de cirkel dicht en leg op de schaal, met de naad naar beneden.

Laat het deeg 45 minuten rijzen. Bestrijk de broodjes met melk en bak ze 23–25 minuten in de voorverwarmde oven.

# Italiaanse pierogi met worst

## KLEIN = 24 PIEROGI

**DEEG**  
300 g tarwebloem (type 550)  
130 g crème fraîche  
80 g koude boter, in blokjes  
1 middelgroot ei  
1/2 theelepel bakpoeder  
1/2 theelepel fijn zeezout

**VULLING**  
Ongeveer 500 g Italiaanse worst,  
zonder vel

**OM MEE TE BESTRIJKEN**  
1 losgeklopte eierdooier  
1 eiwit

## MIDDELGR. = 24 P.

**DEEG**  
300 g tarwebloem  
130 g crème fraîche  
80 g koude boter  
1 middelgroot ei  
1/2 tl bakpoeder  
1/2 tl fijn zeezout

**VULLING**  
Ongeveer 500 g Italiaanse worst, zonder vel

**OM MEE TE BESTRIJKEN**  
1 eierdooier  
1 eiwit

## GROOT = 48 PIEROGI

**Deeg**  
600 g tarwebloem  
260 g crème fraîche  
160 g koude boter, in blokjes  
2 middelgrote eieren  
1 theelepel bakpoeder  
1 theelepel fijn zeezout

**VULLING**  
Ongeveer 1 kg Italiaanse worst,  
zonder vel

**OM MEE TE BESTRIJKEN**  
2 losgeklopte eierdooiers  
1 eiwit

Verwarm de oven voor op 200 °C (heteluchtoven).  
1 ronde koekjescutter (Ø 10 cm).  
Rijstijd: 15 minuten, baktijd: 22–25 minuten



Doe de ingrediënten voor het deeg in de mengkom en meng met de platte menghaak (snelheidsstand 2–4) tot een deeg.

Rol het deeg dun uit op een met bloem bestoven werkoppervlak. Snijd met de koekjescutter cirkels uit het deeg. Verzamel het overgebleven deeg en rol het opnieuw uit. Herhaal dit totdat al het deeg is gebruikt.

Verdeel de Italiaanse worst in 24 of 48 porties. Leg wat worst in het midden van elke deegcirkel en bestrijk de rand van elke cirkel voor de helft met eierdooier. Vouw de cirkels samen tot halve cirkels. Druk de randen aan met een vork. Verdeel de pierogi gelijkmatig over de bakplaten, bestrijk ze licht met eiwit en laat ongeveer 15 minuten rusten.

Bak vervolgens 22–25 minuten in de voorverwarmde oven.





## Sandwichbrood om te roosteren

KLEIN = 1 BROOD

DEEG

500 g tarwebloem (type 550),  
of speltbloem (type 630), wit  
1 zakje droge gist (7 g)  
250 g lauwwarm water  
70 g warme melk  
12 g zeezout

GARNERING

35 g bloem  
40 g water

MIDDELGR. = 1 BR.

DEEG

500 g tarwebloem  
of speltbloem, wit  
1 zakje droge gist  
250 g warm water  
70 g warme melk  
12 g zeezout

GARNERING

35 g bloem  
40 g water

GROOT = 1 BROOD

DEEG

500 g tarwebloem (type 550),  
of speltbloem, wit  
1 zakje droge gist  
250 g warm water  
70 g warme melk  
12 g zeezout

GARNERING

35 g bloem  
40 g water

Verwarm de oven voor op 230 °C (heteluchtoven).  
Bekleed een broodvorm (30 x 10 cm) met bakpapier.  
Rijstijd: 80 minuten, baktijd: 22–25 minuten



Bereid het deeg volgens de instructies op pagina 15.

Vorm het deeg tot een rol en doe het in de broodvorm. Dek af met een doek en laat het 60 minuten rijzen op een houten snijplank.

Versier het brood als volgt: meng de bloem met het water, doe het mengsel in een kleine spuitzak (van papier of plastic) en spuit een patroon op het deeg.

Bak het brood 22–25 minuten in de voorverwarmde oven, haal het uit de vorm (samen met het bakpapier) en laat het afkoelen op een rooster.





# Volkorenspelt-roggebrood

KLEIN = 1 KLEIN BROOD

DEEG

11 g verse gist  
150 g lauwwarm water  
165 g speltbloem (type 630), wit  
50 g volkoren roggemeel  
6 g fijn zeezout  
25 g zonnebloempitten  
25 g gehakte walnoten  
25 g lijnzaad  
1 eetlepel stroop of kokosiroop

MIDDELGR. = 1 BR.

DEEG

22 g verse gist  
300 g water  
330 g speltbloem, wit  
100 g volk. roggemeel  
12 g fijn zeezout  
50 g zonnebloempitten  
50 g walnoten  
50 g lijnzaad  
2 eetlepels stroop of kokosiroop

GROOT = 1 BROOD

DEEG

22 g verse gist  
300 g water  
330 g speltbloem (type 630)  
100 g volkoren roggemeel  
12 g fijn zeezout  
50 g zonnebloempitten  
50 g walnoten  
50 g lijnzaad  
2 eetlepels stroop of kokosiroop

Verwarm de oven voor op 230 °C (heteluchtoven).

Bekleed een broodvorm (30 x 10 cm) met bakpapier.

Rijstijd: 55–70 minuten, baktijd: 20–22 minuten (klein), 25–27 minuten (middelgroot/groot)



Bereid het deeg volgens de instructies op pagina 17.

Leg het deeg op een licht met bloem bestoven werkoppervlak en vorm het met je handen tot een rechthoek. Vouw de bovenkant van het deeg naar het midden en doe hetzelfde met de onderkant en zijkanten. Hierdoor wordt het deeg elastischer.

Vorm het deeg tot een rol en doe het in de broodvorm. Dek af met een doek en laat 45–60 minuten rijzen op een warme plaats.

Bak het brood 10 minuten in de voorverwarmde oven. Verlaag de temperatuur tot 200 °C en bak het brood nog eens 12 minuten (klein) of 15–17 minuten (middelgroot/groot).



## Pizza Susann'

KLEIN = 4 PORTIES

### DEEG

250 g tarwebloem (type 550), wit  
of speltbloem (type 630), wit  
3–4 g droge gist  
140 g lauwarm water  
20 g olijfolie  
6 g zeezout

### SAUS

150 g tomatenpuree  
40 g olijfolie  
2 snuffjes zeezout  
1 snuffje chilivlokken  
1/2 eetlepel gedroogde  
Italiaanse of Franse kruiden

### TOPPING

60 g geraspte gruyèrekaas  
60 g Ital. harde kaas, geraspt  
125 g mozzarella, in kleine  
stukjes gesneden  
Basilicumblaadjes

MIDDELGR. = 4 PORT.

### DEEG

250 g patentbloem of  
speltbloem, wit  
3–4 g droge gist  
140 g water  
20 g olijfolie  
6 g zeezout

### SAUS

150 g tomatenpuree  
40 g olijfolie  
2 snuffjes zeezout  
1 snuffje chilivlokken  
1/2 eetlepel gedroogde  
Ital. of Franse kruiden

### TOPPING

60 g gruyèrekaas  
60 g harde kaas  
125 g mozzarella,  
in stukjes gesneden  
Basilicumblaadjes

GROOT = 8 PORTIES

### DEEG

500 g patentbloem of  
speltbloem, wit  
6–8 g droge gist  
280 g water  
40 g olijfolie  
12 g zeezout

### SAUS

300 g tomatenpuree  
80 g olijfolie  
4 snuffjes zeezout  
2 snuffjes chilivlokken  
1 eetlepel gedroogde Italiaanse  
of Franse kruiden

### TOPPING

120 g geraspte gruyèrekaas  
120 g harde kaas  
250 g mozzarella,  
in stukjes gesneden  
Basilicumblaadjes

Verwarm de oven ten minste 30 minuten voor op 250 °C (heteluchtoven).  
Bekleed een ronde bakvorm (k/m = Ø 30 cm) of een grote bakplaat (groot) met bakpapier.  
Rijstijd: 50 minuten, baktijd: 8–10 minuten (klein/middelgroot), 14–16 minuten (groot)



Bereid het Mediterraanse brooddeeg volgens de instructies op pagina 15.  
Meng alle ingrediënten voor de saus.

Vorm op een licht met bloem bestoven werkoppervlak een bal van het deeg.  
Dek af met een doek en laat 30 minuten rijzen. Rol het deeg uit tot de gewenste  
vorm, leg het in de bakvorm of op de bakplaat en druk het deeg gelijkmatig  
aan met je vingers.

Verdeel de saus over het deeg, strooi de geraspte kaas en stukjes mozzarella  
gelijkmatig over de pizza en zet de pizza daarna in de voorverwarmde oven.  
Garneer voor het serveren met basilicumblaadjes.



# Olijvenbrood

## KLEIN = 1 BROOD

### DEEG

500 g tarwebloem (type 550),  
of speltbloem (type 630), wit  
1 zakje droge gist (7 g)  
320 g lauwarm water  
12 g zeezout

### VULLING

1/2 theelepel gedroogde Italiaanse of Franse kruiden  
80 g zwarte olijven  
(zonder pitten en  
zonder water/olie)

## MIDDELGR. = 1 BR.

### DEEG

500 g tarwebloem  
of speltbloem, wit  
1 zakje droge gist  
320 g warm water  
12 g zeezout

### VULLING

1/2 theelepel Italiaanse  
of Franse kruiden  
80 g zwarte olijven  
(zonder pitten en  
zonder water/olie)

## GROOT = 1 BROOD

### DEEG

500 g tarwebloem  
of speltbloem, wit  
1 zakje droge gist  
320 g warm water  
12 g zeezout

### VULLING

1/2 theelepel gedroogde Italiaanse of Franse kruiden  
80 g zwarte olijven  
(zonder pitten en  
zonder water/olie)

Verwarm de oven voor op 240 °C (heteluchtoven).  
Bekleed een bakplaat met bakpapier.  
Rijstijd: 70 minuten, baktijd: 20–22 minuten



Bereid het deeg volgens de instructies op pagina 15. Voeg de kruiden en olijven aan het deeg toe wanneer het klaar is.

Vorm het deeg tot een rol met een lengte van ongeveer 30 cm. Leg de rol op de bakplaat, met de naad naar beneden. Dek het deeg af met een doek en laat 60 minuten rijzen.

Bak het brood 20–22 minuten in de voorverwarmde oven en laat het vervolgens afkoelen op een rooster.



## 'Zondagsbrood'

KLEIN = 1 BROOD

DEEG  
10 g verse gist  
125 g warme melk  
300 g patentbloem (type 405)  
30 g suiker  
5 g fijn zeezout  
1 middelgroot ei  
70 g boter, op kamertemperatuur

MIDDELGR. = 1 BR.

DEEG  
10 g verse gist  
125 g warme melk  
300 g patentbloem  
30 g suiker  
5 g fijn zeezout  
1 middelgroot ei  
70 g boter

GROOT = 1 GROOT BROOD

DEEG  
20 g verse gist  
250 g warme melk  
600 g patentbloem  
60 g suiker  
10 g fijn zeezout  
2 middelgrote eieren  
140 g boter

Verwarm de oven voor op 200 °C (heteluchtoven).  
Bekleed een bakplaat met bakpapier.  
Rijstijd: 115 minuten, baktijd: 22–25 minuten



Verkruimel de gist in een pot met schroefdeksel, voeg de warme melk toe, schroef het deksel erop, schud goed en laat 10 minuten rusten.

Doe de overige ingrediënten en het gistmengsel in de mengkom en kneed ten minste 4–5 minuten (snelheidsstand 2–4) tot een rijk gistdeeg. Dek het deeg af en laat 1 uur rijzen.

Leg het deeg op een met bloem bestoven werkoppervlak, vorm het tot een rechthoek en vouw de boven- en onderkant naar het midden. Vouw daarna de zijkanten naar het midden. Vorm het deeg tot een rol met een lengte van 30–35 cm. Leg het op een bakplaat, dek af en laat 45 minuten rijzen.

Bak 22–25 minuten in de voorverwarmde oven.



# Tomatenbrood

## KLEIN = 1 BROOD

### DEEG

500 g tarwebloem (type 550),  
of speltbloem (type 630), wit  
1 zakje droge gist (7 g)  
280 g lauwarm water  
40 g olijfolie  
12 g zeezout

### VULLING

150 g tomatenpuree  
40 g olijfolie  
2 snufjes zeezout  
1 snufje chilivlokken  
1/2 eetlepel gedroogde  
Italiaanse of Franse kruiden

## MIDDELGR. = 1 BROOD

### DEEG

500 g tarwebloem  
of speltbloem, wit  
1 zakje droge gist (7 g)  
280 g lauwarm water  
40 g olijfolie  
12 g zeezout

### VULLING

150 g tomatenpuree  
40 g olijfolie  
2 snufjes zeezout  
1 snufje chilivlokken  
1/2 eetlepel gedroogde  
Ital. of Franse kruiden

## GROOT = 1 BROOD

### DEEG

500 g tarwebloem  
of speltbloem, wit  
1 zakje droge gist (7 g)  
280 g lauwarm water  
40 g olijfolie  
12 g zeezout

### VULLING

150 g tomatenpuree  
40 g olijfolie  
2 snufjes zeezout  
1 snufje chilivlokken  
1/2 eetlepel gedroogde  
Italiaanse of Franse kruiden

Verwarm de oven voor op 240 °C (heteluchtoven).

Bekleed een ronde bakvorm (diameter 23 cm, hoogte 5 cm) met bakpapier.

Rijstijd: 80 minuten, baktijd: 22–25 minuten



Bereid het Mediterraanse brooddeeg volgens de instructies op pagina 15. Meng alle ingrediënten voor de vulling.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkoppervlak en vorm het tot een rechthoek (50 x 40 cm). Gebruik een spatel om de vulling gelijkmatig over het deeg te verdelen.

Rol het deeg vanaf de lange kant op tot de vorm van een slakkenhuis. Leg het deeg daarna in de bakvorm. Zet de bakvorm op een houten snijplank, dek af met een doek en laat 60 minuten rijzen.

Bak het brood 22–25 minuten in de voorverwarmde oven, haal het uit de vorm (samen met het bakpapier) en laat het afkoelen op een rooster.



## Tapasbrood

### KLEIN = 1 BROOD

#### DEEG

500 g tarwebloem (type 550),  
of speltbloem (type 630), wit  
1 zakje droge gist (7 g)  
320 g lauwwarm water  
12 g zeezout

#### PLUS:

40 g olijfolie  
1 theelepel gedroogde marjolein  
of andere kruiden

#### TOPPING

15 g olijfolie  
1–2 snufjes fleur de sel

### MIDDELGR. = 1 BROOD

#### DEEG

500 g patentbloem  
of speltbloem, wit  
1 zakje droge gist (7 g)  
320 g warm water  
12 g zeezout

#### PLUS:

40 g olijfolie  
1 tl gedr. marjolein  
of andere kruiden

#### TOPPING

15 g olijfolie  
1–2 snufjes fleur de sel

### GROOT = 1 BROOD

#### DEEG

500 g tarwebloem (type 550),  
of speltbloem (type 630), wit  
1 zakje droge gist (7 g)  
320 g lauwwarm water  
12 g zeezout

#### PLUS:

40 g olijfolie  
1 tl gedroogde marjolein  
of andere kruiden

#### TOPPING

15 g olijfolie  
1–2 snufjes fleur de sel

Verwarm de oven voor op 240 °C (heteluchtoven).  
Bekleed een ronde bakvorm (diameter 23 cm, hoogte 5 cm) met bakpapier.  
Rijstijd: 80 minuten, baktijd: 18–20 minuten



Bereid het basisbrooddeeg volgens de instructies op pagina 15 en voeg de extra ingrediënten aan het deeg toe.

Vorm een bal van het deeg. Doe het in de bakvorm en druk het plat met je handen. Zet de vorm daarna op een houten snijplank en dek af met een doek. Laat het deeg 60 minuten rusten.

Druk met je vingers kuiltjes in het deeg. Besprenkel het deeg met olijfolie en bestrooi met fleur de sel. Bak het brood daarna 18–10 minuten in de voorverwarmde oven. Haal het brood daarna uit de bakvorm (samen met het bakpapier) en laat het afkoelen op een rooster.



# Kaaskoekjes

KLEIN = 12 KOEKJES

DEEG

150 g speltbloem (type 630), wit  
125 g koude boter, in blokjes  
45 g geraspte  
Italiaanse harde kaas  
3 g zeezout  
1 eetlepel fijngehakte rozemarijn  
1 eierdooier

GLANSLAAG

1 opgeklopt eiwit  
om mee te bestrijken  
Fleur de sel (besprenkelen)

MIDDELGR. = 24 K.

DEEG

300 g speltbloem 250 g  
koude boter, in blokjes  
90 g geraspte  
harde kaas  
6 g zeezout  
2 eetlepels rozemarijn  
2 eidooiers

GLANSLAAG

1 opgeklopt eiwit  
om mee te bestrijken  
Fleur de sel

GROOT = 48 KOEKJES

DEEG

600 g speltbloem (type 630), wit  
500 g koude boter, in blokjes  
180 g geraspte  
harde kaas  
12 g zeezout  
4 eetlepels rozemarijn  
4 eidooiers

GLANSLAAG

2 opgeklopte eiwitten  
om mee te bestrijken  
Fleur de sel

Verwarm de oven voor op 180 °C (conventionele oven).

Bekleed 1–2 bakplaten met bakpapier.

1 ronde koekjescutter (diameter 7 cm)

Rijstijd: 30 minuten, baktijd: 14–16 minuten



Doe de ingrediënten voor het deeg in de mengkom en kneed met de platte menghaak (snelheidsstand 2–4) tot een kruimelig deeg.

Rol het deeg meteen na bereiding tussen twee vellen plasticfolie uit tot een dunne laag (ca. 7 mm). Leg 30 minuten in de koelkast.

Haal het deeg uit de koelkast en snijd er met de cutter cirkels uit. Leg de cirkels op de bakplaten. Verzamel het overgebleven deeg en rol het opnieuw uit. Herhaal dit totdat al het deeg is gebruikt.

Bestrijk de cirkels met het eiwit en bestrooi met een beetje fleur de sel. Bak 14–16 minuten in de voorverwarmde oven.

# Kwarkpannenkoeken

KLEIN = 6 PANNENKOEKEN

BESLAG  
250 g vetarme kwark  
2 grote eieren  
200 g mineraalwater,  
koolzuurhoudend  
Zeezout  
Peper  
150 g patentbloem (type 405)

MIDDELGR. = 6 P.

BESLAG  
250 g vetarme kwark  
2 grote eieren  
200 g mineraalwater,  
koolzuurhoudend  
Zeezout  
Peper  
150 g patentbloem

GROOT = 12 PANNENKOEKEN

BESLAG  
500 g vetarme kwark  
4 grote eieren  
400 g mineraalwater,  
koolzuurhoudend  
Zeezout  
Peper  
300 g patentbloem

1 koekenpan (diameter 25 cm) en plantaardige olie om in te bakken.  
Rijstijd: 15 minuten



Doe kwark, eieren, mineraalwater, zeezout en peper in de mengkom en meng goed met de draadgarde (op snelheidsstand 2). Voeg de bloem lepel voor lepel toe aan het beslag en meng nog ten minste 2 minuten op snelheidsstand 4.

Laat het beslag 15 minuten rijzen en meng het vervolgens kort opnieuw. Schep het beslag in de koekenpan met een beetje olie. Bak de pannenkoeken aan beide kanten. Laat afkoelen op een rooster.

De pannenkoeken zijn ideaal om te vullen met zuurkool, kool, bolognesesaus, gehakt of roomkaas. Leg de pannenkoeken na het vullen in een ingevette ovenschaal en bak ze 20–25 minuten op 200 °C (heteluchtoven).





# Kersen crumble

KLEIN = 4 PORTIES

**VULLING**  
500 g kersen of ander fruit, in stukjes gesneden  
50 g suiker

**KRUIMELTOPPING**  
200 g speltbloem (type 630), wit  
100 g koude boter, in blokjes  
100 g rietsuiker

MIDDELGR.= 4 P.

**VULLING**  
500 g kersen of ander fruit  
50 g suiker

**KRUIMELTOPPING**  
200 g speltbloem, wit  
100 g koude boter  
100 g rietsuiker

GROOT = 8 PORTIES

**VULLING**  
1 kg kersen of ander fruit  
100 g suiker

**KRUIMELTOPPING**  
400 g speltbloem, wit  
200 g koude boter  
200 g rietsuiker

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven).  
Vet 4 of 8 ovenschalen in (ca. 14 x 10 cm).  
Baktijd: 20–24 minuten



Maak de vulling. Meng de kersen (of ander fruit) met de suiker. Verdeel vervolgens de vulling over de ovenschalen.

Maak dan het kruimeldeeg. Doe de ingrediënten in de mengkom en meng alles met de platte menghaak tot een fijn kruimeldeeg (snelheidsstand 2).

Druk het kruimeldeeg met je handen iets aan. Verdeel het kruimeldeeg daarna gelijkmatig over de ovenschalen.

Bak 20–24 minuten in de voorverwarmde oven.

Heerlijk met verse custard of slagroom.



# Spinaziewafels

## KLEIN = 4 WAFELS

### BESLAG

150 g aardappelen, geraspt  
 175 g patentbloem (type 405)  
 65 g boter, zacht  
 50 g melk  
 50 g olijfolie  
 50 g witte wijn  
 10 g fijn zeezout  
 1/2 snufje geraspte nootmuskaat

### VULLING

30 g babyspinazie

## MIDDELGR. = 8 W.

### BESLAG

300 g aardappelen  
 350 g patentbloem  
 130 g boter, zacht  
 100 g melk  
 100 g olijfolie  
 100 g witte wijn  
 20 g fijn zeezout  
 1 snufje nootmuskaat

### VULLING

60 g babyspinazie

## GROOT = 8 WAFELS

### BESLAG

300 g aardappelen  
 350 g patentbloem  
 130 g boter, zacht  
 100 g melk  
 100 g olijfolie  
 100 g witte wijn  
 20 g fijn zeezout  
 1 snufje nootmuskaat

### Vulling

60 g babyspinazie

Verwarm een wafelijzer voor en vet het ijzer iets in met plantaardige olie.  
 Verwarm de oven voor op 80 °C (conventionele oven).  
 Bekleed een bakplaat met bakpapier.  
 Baktijd: 4 1/2 minuut per wafel



Doe de ingrediënten voor het beslag in de mengkom en meng met de platte menghaak (snelheidsstand 2–4) totdat alle ingrediënten goed zijn gemengd.

Doe 1 eetlepel beslag in het midden van elk deel van het wafelijzer. Leg er een paar blaadjes babyspinazie bovenop, haal voorzichtig uit elkaar en bedek met 1 eetlepel beslag. Sluit het wafelijzer en bak de wafels. Herhaal tot al het beslag op is.

Leg de bereide wafels op de bakplaat en houd ze warm in de voorverwarmde oven totdat je klaar bent om ze te serveren.



# Pannenkoeken met ahornsiroop

KLEIN = 20 PANNENKOEKEN

**BESLAG**  
 4 middelgrote eieren  
 30 g suiker  
 200 g melk  
 100 g mineraalwater  
 300 g patentbloem (type 405)  
 10 g bakpoeder  
 1 snufje fleur de sel

**GARNERING**  
 Ahornsiroop

MIDDELGR. = 20 P.

**BESLAG**  
 4 middelgrote eieren  
 30 g suiker  
 200 g melk  
 100 g mineraalwater  
 300 g patentbloem  
 10 g bakpoeder  
 1 snufje fleur de sel

**GARNERING**  
 Ahornsiroop

GROOT = 40 PANNENKOEKEN

**BESLAG**  
 8 middelgrote eieren  
 60 g suiker  
 400 g melk  
 200 g mineraalwater  
 600 g patentbloem  
 20 g bakpoeder  
 2 snufjes fleur de sel

**GARNERING**  
 Ahornsiroop

Grote koekenpan en plantaardige olie om in te bakken.  
 Rijstijd: 20 minuten



Doe de eieren in de mengkom en klop ten minste 4 minuten met de draadgarde. Begin op snelheidsstand 2 en verhoog tot snelheidsstand 6. Voeg geleidelijk de suiker toe en blijf nog 2 minuten mengen. Voeg de helft van de melk en het water toe op snelheidsstand 2. Meng daarna de bloem met het bakpoeder en het zout en voeg dit mengsel lepel voor lepel toe aan het beslag. Voeg daarna de rest van de melk en het water toe.

Meng nog eens 2 minuten (snelheidsstand 2–4) en laat 20 minuten rusten.

Doe daarna een paar lepels beslag in de grote koekenpan met wat olie en bak de pannenkoeken aan beide kanten goudbruin. Serveer de pannenkoeken warm met ahornsiroop.



# Courgettebroodjes

KLEIN = 6 BROODJES

DEEG

250 g speltbloem (type 630), wit  
1/2 zakje droge gist  
100 g vetarme kwark  
8 g fijn zeezout  
1 middelgroot ei  
25 g zonnebloempitten  
115 g courgette, grof geraspt

MIDDELGR. = 12 BR.

DEEG

500 g speltbloem  
1 zakje droge gist  
200 g vetarme kwark  
16 g fijn zeezout  
2 middelgrote eieren  
50 g zonnebloempitten  
230 g courgette

GROOT = 12 BROODJES

DEEG

500 g speltbloem (type 630), wit  
1 zakje droge gist  
200 g vetarme kwark  
16 g fijn zeezout  
2 middelgrote eieren  
50 g zonnebloempitten  
230 g courgette

Verwarm de oven voor op 190 °C (heteluchtoven) en bak op 180 °C (heteluchtoven).  
Bekleed een bakplaat met bakpapier.  
Rijstijd: 105 minuten, baktijd: 22–25 minuten



Doe alle ingrediënten in de mengkom en kneed ten minste 3–5 minuten met de kneedhaak (snelheidsstand 2–4). Dek het deeg af en laat 45 minuten rijzen.

Leg het deeg op een met bloem bestoven werkoppervlak en vorm het tot een rechthoek. Vouw de boven- en onderkant naar het midden, en daarna ook de zijanten.

Vorm het deeg tot een rol en verdeel het in 6 of 12 stukken. Vorm elk stuk tot een cirkel en leg op de bakplaat. Bestuif het deeg licht met bloem, dek af met een doek en laat nog eens 60 minuten rijzen.

Bak vervolgens 22–25 minuten in de voorverwarmde oven.

## Su Vössing

artiste de cuisine

In 1991 kreeg Su Vössing een Michelinster, en daarmee was ze destijds de jongste chef-kok met een Michelinster in Duitsland. Haar lange, succesvolle carrière had een zeer solide basis: ze werkte als chef de partie bij Philippe Jorand in Münster en in Parijs als souschef bij Jean-Michel Bouvier. Het was Alain Senderens die haar buitengewone flair en liefde voor authentieke smaken ontdekte. Hij was zo van haar onder de indruk, dat ze al na drie weken chef saucier werd bij zijn befaamde driesterrenrestaurant 'Lucas Carton'. Daarna ging ze werken bij de al even befaamde 'Brasserie La Coupole' waar ze de Parijzenaren liet genieten van haar culinaire creaties, waarvan er tijdens een gemiddelde dienst 800 werden bereid.

Na haar terugkeer naar Duitsland kreeg Su haar Michelinster bij 'Le Marron' in Bonn. Daarna bleef ze eenvoudige maar elegante gerechten creëren en serveren voor het gevarieerde publiek van 'La Société' in Keulen. Vervolgens stak ze de oceaan over naar Florida, waar ze chef de cuisine werd bij 'Café Europa' en de Amerikanen verraste met smaakvolle heerlijkheden die herinnerden aan de tijd van hun voorouders.

Naast deze professionele avonturen liet Su Vössing haar spontaniteit en het plezier dat ze heeft in haar vak zien tijdens de populaire Duitse tv-kookwedstrijd 'Kochduell', uitgezonden op VOX. Su rondde haar culinaire avonturen af met een kort intermezzo - haar eigen restaurant in Düsseldorf. Momenteel focust Su zich op het delen van haar expertise met anderen. Dat doet ze als zeer succesvolle en bekroonde schrijfster van kookboeken en als gastvrouw, maar ook met haar aanwezigheid bij allerlei evenementen, op tv ('Küchenschlacht' op ZDF, WDR, 3sat) en bij productpresentaties via verschillende mediakanalen.

Su Vössing is een opvallende, bekende en geliefde verschijning in de culinaire en mediawereld en de ideale ambassadrice voor excellentie in de keuken. Haar kenmerkende kookstijl - gezond, lekker eten dat eenvoudig te bereiden is - weerspiegelt haar eerlijke, ongecompliceerde aard en haar afkeer van overvloedigheid en schone schijn.



# Redactiegegevens

Een productie van Su Vössing GmbH  
Exclusief voor KitchenAid Europa, Inc.

Recepten van Su Vössing  
Tekst door Su Vössing en Bui Vössing  
Food styling: Su Vössing  
Fotografie: Bui Vössing  
Redactie: Ulrike Zielke (gekwificeerd voedingsdeskundige)  
Lay-out, zetwerk: Bui Vössing

Redacteur: Silke Schneider  
Definitief artwork, DTP: Ramona Vomrath  
Lingen Verlag, Keulen, Duitsland

® Geregistreerd handelsmerk / ™ Handelsmerk van KitchenAid VS  
© 2019 Alle rechten voorbehouden

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere wijze, zonder voorafgaande toestemming van de uitgevers. Dit boek kan niet afzonderlijk worden gekocht; het is alleen beschikbaar in combinatie met de aankoop van een KitchenAid.

## **KitchenAid**

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

© KitchenAid 2019

KitchenAid Europa Inc.

Nijverheidslaan 3/5

B-1853 Strombeek-Bever