

# Wereldse Brood Recepten uit de Broodbakmachine

Schrijver: Andries B.V.

Coverontwerp: Andries B.V.

ISBN: 9789465190068

© Andries B.V.

# Recepten

Frans Brioche.....	4
Italiaans Ciabatta .....	6
Duits Vollkornbrot (Volkorenbrood).....	8
Portugees Broa de Milho (Maïsbrood).....	10
Grieks Tsoureki .....	12
Japans Melkbrood (Shokupan) .....	14
Hawaiiaans Koningsbrood.....	16
Russisch Borodinsky Brood .....	18
Zweeds Limpa (Kruidig Roggebrood).....	20
Iers Sodabrood (Irish Soda Bread) .....	22
Braziliaans Kokosbrood.....	24
Amerikaans Maïsbrood (Cornbread) .....	26
Fins Ruisleipä (Roggebrood).....	28
Noors Volkorenbrood .....	30
Russisch Zuurdesembrood.....	32
Marokkaans Anijsbrood (Khobz b'zraa).....	34
Spaans Tomatenbrood (Pan con Tomate).....	36
Zweeds Kardemom-brood (Kardemummabröd) .....	38
Indonesisch Pandanbrood .....	40
Libanees Za'atar-brood .....	42
Pools Roggebrood (Chleb Żytni).....	44
Australisch Damper .....	46
Chileens Merkén-Brood.....	48
Grieks Olijfbrood (Eliopsomo).....	50
Italiaans Rozemarijnbrood (Pane al Rosmarino).....	52
Frans Pain de Mie .....	54
Egyptisch Hawaïj-brood .....	56
Turks Yoghurtbrood .....	58
Thais Kokosbrood.....	60
Caribisch Kokosbrood .....	62

Hongaars Paprikabrood .....	64
Chinees Melkbrood (Tangzhong-stijl).....	66
Koreaans Melkbrood .....	68
Japans Matchabrood .....	70
Grieks Honingbrood .....	72
Mexicaans Zoet Brood (Pan Dulce) .....	74
IJslands Vulkaanbrood (Rúgbrauð) .....	76

# Frans Brioche

Brioche is een klassiek Frans brood dat bekend staat om zijn zachte, boterachtige textuur en lichtzoete smaak. De oorsprong van brioche gaat terug tot de 17e eeuw in Normandië, een regio in Frankrijk die beroemd is om zijn boter. Brioche wordt vaak beschouwd als een kruising tussen brood en gebak vanwege het rijke deeg, dat gevuld is met eieren en boter. In Frankrijk wordt brioche traditioneel gegeten bij het ontbijt of als begeleider van hartige gerechten zoals foie gras. De heerlijke smaak en luchtige structuur hebben het een favoriet gemaakt over de hele wereld.

## Specificaties

**Oorsprong:** Frankrijk

**Type:** Zoet brood

**Smaak:** Rijk en boterachtig

**Textuur:** Luchtig en zacht

**Geschikt voor:** Ontbijt, lunch, of bij de thee

## Eigenschappen

**Broodbakmachine:** Geschikt voor machines met een Franse of zoete broodinstelling

**Bereidingstijd:** 4 uur en 30 minuten (inclusief rijzen en bakken)

**Porties:** 1 groot brood (ca. 12 sneetjes)

## Ingrediënten

- 350 g bloem
- 4 grote eieren
- 50 ml volle melk
- 70 g kristalsuiker
- 5 g zout
- 8 g instant gist
- 150 g ongezouten boter, zacht en in blokjes

## Keukengerei

- Broodbakmachine
- Maatbekers en maatlepels
- Kwast voor het invetten van de broodbakmachine (optioneel)
- Zeef (optioneel, voor de bloem)

## Stap-voor-stap Instructies

- Vorbereiding:**
  - Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn, vooral de boter en eieren, zodat ze goed mengen.
- Het deeg maken:**
  - Plaats de ingrediënten in de broodbakmachine in de volgende volgorde: melk, eieren, bloem, suiker, zout, en gist.
  - Zorg ervoor dat de gist niet direct in contact komt met het zout, omdat dit de gistwerking kan vertragen.
- Kneed- en rijscyclus:**
  - Selecteer het Franse broodprogramma of een programma voor zoet brood met een langere kneed- en rijstijd.
  - Start de machine en laat het deeg kneden tot het glad en elastisch is.
  - Na ongeveer 10 minuten kneedtijd, voeg je de blokjes boter beetje bij beetje toe. Laat elk blokje volledig mengen voordat je het volgende toevoegt.

4. **Tweede rij:**
  - Het brood moet twee keer rijzen voor de beste luchtige textuur.
  - De broodbakmachine zal het deeg automatisch laten rijzen, maar zorg ervoor dat je het niet verplaatst of opent tijdens deze cyclus.
5. **Bakken:**
  - Laat de broodbakmachine het bakproces voltooien.
  - Controleer aan het einde van de baktijd of de korst goudbruin is en het brood gerezen is.
6. **Afkoelen:**
  - Haal het brood voorzichtig uit de machine en laat het volledig afkoelen op een rooster voordat je het aansnijdt.

## Tips voor Perfecte Brioche

- **Ei-glans:** Voor een extra glans kun je het brood net voor het bakken met een losgeklopt ei bestrijken (indien mogelijk in je machine).
- **Suiker:** Voor een lichtere smaak kun je de hoeveelheid suiker verminderen naar 50 g. Brioche moet zoet zijn, maar niet té.
- **Opslag:** Brioche blijft het beste vers binnen 1-2 dagen. Je kunt het ook invriezen in luchtdichte zakjes voor later gebruik.

## Serveerideeën

- **Ontbijt:** Geserveerd met een lik boter en jam of honing.
- **Lunch:** Als basis voor een luxe sandwich, bijvoorbeeld met gerookte zalm en roomkaas.
- **Dessert:** In dikke plakken gesneden en gebruikt in wentelteefjes voor een extra decadente twist.

## Variaties

- **Chocoladebrioche:** Voeg 100 g chocoladestukjes toe aan het deeg voor een zoete chocoladetwist.
- **Kaneelbrioche:** Voeg 1 theelepel kaneel toe voor een warme, kruidige smaak.

# Italiaans Ciabatta

Ciabatta is een geliefd brood uit Italië, bekend om zijn knapperige korst en luchtige, open structuur. Dit brood werd in de jaren 1980 ontwikkeld door een Italiaanse bakker in Veneto als antwoord op de Franse baguette. Het woord *ciabatta* betekent "slipper" of "pantoffel" in het Italiaans, verwijzend naar de platte en langwerpige vorm van het brood. Ciabatta heeft een subtiel nootachtige smaak en een lichte zuurtegraad, die perfect samengaat met olijfolie, kaas en vleeswaren. Dit brood is sindsdien een wereldwijd icoon geworden en wordt vaak gebruikt voor panini.

## Specificaties

**Oorsprong:** Italië

**Type:** Wit brood

**Smaak:** Licht zuur met een milde, nootachtige ondertoon

**Textuur:** Knapperige korst, luchtig en open kruim

**Geschikt voor:** Sandwiches, bijgerechten, of als bij tapas

## Eigenschappen

**Broodbakmachine:** Geschikt voor machines met een Frans of basisbroodprogramma

**Bereidingstijd:** 4 uur en 15 minuten (inclusief rijzen en bakken)

**Porties:** 1 brood (ca. 10-12 sneetjes)

## Ingrediënten

- 450 g bloem
- 330 ml water, lauwwarm
- 1½ theelepel zout
- 1 theelepel suiker
- 2 eetlepels olijfolie
- 1½ theelepel instant gist

## Keukengerei

- Broodbakmachine
- Maatbekers en maatlepels
- Siliconen spatel (om het deeg in model te brengen indien nodig)
- Rooster voor afkoelen

## Stap-voor-stap Instructies

- Vorbereiding:**
  - Zorg dat het water lauwwarm is (niet heet) voor een optimale gistwerking.
- Het deeg maken:**
  - Doe de ingrediënten in de broodbakmachine in de volgende volgorde: water, olijfolie, bloem, suiker, zout, en ten slotte de gist.
  - Zorg dat de gist niet direct in contact komt met het zout om het rijzen te bevorderen.
- Kneed- en rijscyclus:**
  - Kies het Franse broodprogramma of een basisbroodprogramma dat een langere kneed- en rijstijd heeft.
  - Start de machine en laat het deeg kneden totdat het een plakkerig, elastisch deeg is. Dit is belangrijk voor de luchtige textuur van ciabatta.
- Tweede rij:**
  - Voor een mooie open kruim is het belangrijk dat het deeg twee keer rijst. Laat de broodbakmachine zijn werk doen en open de machine niet tijdens het rijzen.
- Bakken:**

- Laat het bakproces doorgaan totdat het brood een knapperige, goudbruine korst heeft.
  - Haal het ciabatta uit de machine zodra het klaar is en plaats het op een rooster.
6. **Afkoelen:**
- Laat het brood volledig afkoelen op een rooster voor de beste textuur en smaak.

## Tips voor Perfecte Ciabatta

- **Water-toevoeging:** Voeg eventueel wat extra water toe als het deeg te droog lijkt; ciabatta-deeg moet vrij nat zijn.
- **Korst extra krokant:** Besprenkel het brood licht met water net voor het bakken om een extra krokante korst te krijgen (indien mogelijk in je machine).
- **Bewaren:** Bewaar ciabatta in een papieren zak voor de beste textuur, tot 2 dagen vers.

## Serveerideeën

- **Sandwich:** Gebruik ciabatta als basis voor een Italiaanse sandwich met mozzarella, tomaat en basilicum.
- **Bruschetta:** Snijd het brood in plakken, toast deze licht en serveer met verse tomaten en olijfolie.
- **Tapas:** Combineer met olijfolie en balsamicoazijn voor een eenvoudig, maar heerlijk bijgerecht.

## Variaties

- **Rozemarijn-Ciabatta:** Voeg 1 eetlepel verse, gehakte rozemarijn toe voor een extra Italiaanse smaak.
- **Olijf-Ciabatta:** Meng 50 g gehakte zwarte olijven door het deeg voor een mediterrane twist.