

Colofon

Tekst: Roel Peeters
Redactie, correctie en register: Ellen Hooijen, tekstkader.nl
Fotografie: Gerhard Witteveen
Fotostyliste: Cathelijne Peeters
Vormgeving omslag en binnenwerk: bij Barbara, Haarlem

isbn 978 90 00 39854 6
nur 440

© 2025 Roel Peeters, Valkenburg a/d Geul
© 2025 Forte Culinaire, Amsterdam
Eerste druk, 2025

Forte Culinaire maakt deel uit van
Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv
Postbus 23202
1100 DS Amsterdam

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 een andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave is uitdrukkelijk niet toegestaan.

All rights are reserved, including those for text and data mining, AI training and similar technologies.

Voor meer informatie over de boeken van Forte Culinaire:
www.forteculinaire.nl

Volg ons op
 forteculinaire
 Forte Culinaire

Meer informatie over Vlaai vind je hier: www.hetbakatelier.nl
Volg Het Bak Atelier op:
 het_bak_atelier
 HetBakAtelier

Vlaaien

NOG MEER LIMBURGSE LEKKERNIJEN BAKKEN

Roel Peeters



Inhoud

Inleiding en gebruik van dit boek	7
Ingrediënten	13
Materialen en gereedschappen	22
Basistechnieken en -bereidingen	30
Het maken van latjes, een toesjlaag en een raster	44
Oplossing van problemen	48
Vaktermen uit de bakkerij	52
Handige adressen	53
Recepten	
Limburgse bosvruchten-kaneelvlaai met latjes	57
Limburgse perenvlaai met raster	58
Limburgse aardbeienvlaai met toesjlaag	61
Limburgse bosvruchten-appelvlaai met schuim	65
Limburgse bosbessenvlaai met pistachekruimel	69
Limburgse pruimenvlaai met chocokruimels	70
Limburgse mangovlaai met kokoskruimel	73
Kruisbessenvlaai met vanilleslagroom	74
Mirabellenvlaai met chocoladeslagroom	77
Basisrecept rijstevlaai	80
Rijstevlaai met hazelnootroom	83
Rijstevlaai met kersen en kirsch-slagroom	84
Rijstevlaai met mirabellen en yuzuroom	88
Basisrecept puddingbodem	92
Witte-chocoladebavarois op kersenvlaai	95
Amarenakers in yoghurtbavarois	96
Puddingbodem met passievruchtenbavarois en muntschuim	99

Pink delight	100
Appelvlaai met rozijnen, amandel en gebrand karamelschuim	103
Frambozenvlaai met slagroom en schuimpjes	107
Rabarber-venkelbavarois op puddingbodem	108
Abrikozen-rabarberlinzenvlaai	113
Tarte bourdaloue	116
Frambozenvlaai met mokka-roombotercrème	118
Basisrecept harde wenerbodem	122
Aardbei-rabarber op harde wenerbodem	125
Stoofperenvlaai	126
Pina-coladavlaai	129
Aardbei op vanille-basilicumbavarois	133
Basisrecept biscuitbeslag en biscuitbodem	134
Franse citroenvlaai	137
Basisrecept bladerdeegbodem	140
Vallekebergse Skivlaai	142
Choco-pinda-bananenvlaai	146
Sinterklaasvlaai	150
Mango dream	153
Stracciatellavlaai	157
Biscuitbodem met frambozenjam en pistachebavarois	161
Biscuit met appel en chocobavarois	162
Gepocheerde pruimen op chocobiscuitbodem	165
Madeleinebodem met bramen	166
Register	169
Dankwoord	173



Inleiding en gebruik van dit boek

In mijn vorige boek, *Vlaai*, heb ik de geschiedenis en cultuur van de Limburgse vlaai beschreven, aangevuld met ruim 35 recepten. De meeste vlaaien die ik daar beschreef, waren in onze bakkerij en bij veel Limburgse collega's verkrijgbaar.

Voor dit vervolg ben ik op zoek gegaan naar combinaties van smaken en structuren die wat minder gebruikelijk zijn. Ook heb ik gebruik-gemaakt van meer soorten deeg en bodems dan de twee soorten die ik in *Vlaai* gebruikte. Sommige van de vlaaien in dit boek zijn gemaakt volgens de regels van de Limburgse vlaai, zoals die zijn vastgelegd in de Beschermde Geografische Aanduiding (BGA), goedgekeurd door de Europese Commissie. In dit document is vastgelegd waaraan een Limburgse vlaai moet voldoen om het predicaat 'Limburgs' te krijgen. Zo moet de vlaai aan bepaalde eisen voldoen met betrekking tot receptuur en gewichten. Belangrijk is dat de Limburgse vlaai als één geheel gebakken wordt, zonder nabewerking. Verder is een vlaai zoet, rond en plat en wordt een vlaai niet aan de zijkant gemaskeerd met slagroom en/of aangezet met nootjes of chocoladevlokken. En uiteraard wordt een Limburgse vlaai op Limburgse bodem gebakken, dat spreekt voor zich. Voor veel vlaairecepten in dit boek geldt echter dat ik afwijk van de hierboven beschreven standaard voor de Limburgse

vlaai. Je bakt dan dus een 'gewone' vlaai. Hoewel de afwijking er vaak uit bestaat dat de vlaai na het bakken nog bewerkt wordt, blijft het in de basis wel een vlaai en geen taart. De vlaaien in dit boek blijven plat (niet hoger dan 10 centimeter), en zijn rond en zoet van smaak. Ze zijn niet aan de zijkant met slagroom gemaskeerd en bestaan uit een gebakken bodem die vaak, na afkoelen, gevuld wordt. We maken dus uitdrukkelijk géén taart! Voor een Limburger is er geen misverstand mogelijk. Die herkent een vlaai meteen, of die nou 'Limburgs' is of niet.

Ik laat je verschillende bodems, smaken, combinaties, structuren en technieken zien die je kunt gebruiken om een vlaai te maken. Door andere combinaties of door het toevoegen van nieuwe smaken en structuren maak je steeds een nieuwe vlaai. Ik moedig je van harte aan dit ook te doen. Wees creatief en maak je éigen vlaai; de mogelijkheden zijn oneindig. Maar voordat je gaat bakken, wil ik wat meer vertellen over de gebruikte ingrediënten en materialen. Ook beschrijf ik de verschillende technieken die je gebruikt om de vlaaien in dit boek te maken, zodat die niet bij elk recept herhaald hoeven te worden maar een verwijzing naar de deze pagina's volstaat. Ik raad je aan deze inleidende hoofdstukken door te lezen voordat je aan het bakken van de eerste vlaai begint. Dat voorkomt vragen tijdens het bakken.



Ingrediënten

Veel ingrediënten voor het maken van een vlaai zijn algemeen verkrijgbaar, sommige bij de betere bakwinkels. Ik gebruik de ingrediënten altijd met een speciale reden, maar dat wil niet zeggen dat je ze niet kunt vervangen. Hieronder lees je meer over de meest gebruikte ingrediënten en over eventuele alternatieven.

Bakpoeder en zelfrijzend bakmeel

Voor degen zonder gist gebruik je vaak bakpoeder om volume aan het bakproduct te geven. Je kunt de bakpoeder aan je bloem toevoegen, maar ook kant-en-klaar zelfrijzend bakmeel gebruiken. Dat is bloem waaraan de bakpoeder al is toegevoegd.

Als je zelf bakpoeder toevoegt, gebruik dan een algemene (gemengde) bakpoeder. Wees voorzichtig met het gebruik van ammoniumbicarbonaat. Bij verkeerd gebruik kan het invloed op de smaak hebben.

Bloem

Voor meeste vlaaien heb je geen speciale bloem nodig maar volstaat een basisbloem. Bij het maken van een vlaaideeg wil je, in tegenstelling tot brooddeeg, geen glutenontwikkeling.

Gluten zijn bepaalde eiwitten in de bloem. Wanneer je een deeg actief gaat kneden, rafelen die gluten af tot strengen die zich met elkaar verbinden tot een glutennetwerk. In dit netwerk wordt lucht (CO₂, geproduceerd door de gist) vastgehouden in het brood.

Voor het maken van een vlaai willen we juist geen glutenontwikkeling. Daarom maak je het deeg ook op een andere manier, zonder veel te kneden. Als je een vlaaideeg toch hard kneedt en de afgerafelde gluten als een elastiekje op spanning staan, maakt dat het uitrollen van het deeg moeilijker; het wordt heel trekkerig en heeft de neiging steeds te krimpen.

Alleen voor een korst- of bladerdeegbodem zou je een bloem met betere eiwitten kunnen gebruiken. Vraag in dat geval bij een bakwinkel naar de juiste bloem.

Chocolade

In een recept is het vaak handig om stukjes chocolade te gebruiken. Deze smelten beter dan een reep en verdelen makkelijker in de te maken massa.

Kant-en-klare stukjes chocolade worden 'callets' genoemd. Dit is vaak kwalitatief goede chocolade met een hoog aandeel cacaomassa en uitsluitend cacaoboter.

Om chocolade te smelten kun je de au bain-mariemethode gebruiken, maar smelten in de magnetron is ook heel handig, als je het maar voorzichtig doet. Chocolade verbrandt snel en wordt dan onbruikbaar.





Basistechnieken en -bereidingen

Basistechnieken

Smeren (invetten) van de vlaaipan

Je kunt hiervoor een smeerkwast, een bakspray of gewoon een druppeltje olie aan je vingers gebruiken. Het is op zich een eenvoudig klusje maar toch zijn er dingen om op te letten. Zorg er bijvoorbeeld voor dat de vlaaipan overal is ingevet, zowel de bodem als de opstaande rand. Houd de vlaaipan even in het licht; op alle doffe plekken zit geen vet,

dus smeer die even bij. Maar let ook op dat je de pan niet te zwaar invet. Licht invetten is voldoende (1).

Uitrollen van het deeg

Na het rusten kun je het (eerste) bolletje deeg uitrollen om de vlaaipan te fonceren (2). Vouw en knijp het deeg niet voor het uitrollen. Dat zou weer stugheid in het deeg brengen en dat bemoeilijkt het uitrollen van het deeg. Gebruik bij het uitrollen minimaal bloem op je werkbank, anders wordt het deeg droog.

Druk het deeg iets plat en haal beide kanten van het deeg even door wat bloem. Rol het deeg met de rolstok rustig uit. Rol daarbij niet over de uiterste rand van het deeg maar laat deze wat dikker. Rol een of twee keer over het deeg, draai het deeg over de werkbank en rol in de andere richting, ook nu weer niet over de uiterste rand. Blijf het deeg steeds draaien om plakken te voorkomen. Rol het deeg regelmatig en rond uit. Je kunt bijsturen door de deegroller met één hand te bedienen in plaats van met twee handen. Zo kun je het deeg vanuit een plek waar het wat dikker is naar een plek rollen waar meer deeg gewenst is, bijvoorbeeld omdat daar een rechte kant ontstaan is.

Een tweede bolletje deeg kun je op dezelfde manier uitrollen om een deksel of 'toesjlaag' (zie blz. 45) op de vlaai te maken. Voor het verwijderen van het overtollige deeg van de vlaai gebruik je ook de rolstok. Doe dit dus nadat de vlaai even heeft gerust. Houd de rolstok aan het uiteinde, in één hand losjes vast. Houd die hand iets boven het werkblad. Rol met de andere hand de rolstok over de rand van de vlaaipan om het overtollige deeg eraf te rollen. Gebruik hierbij de hele, vlakke hand.

Fonceren

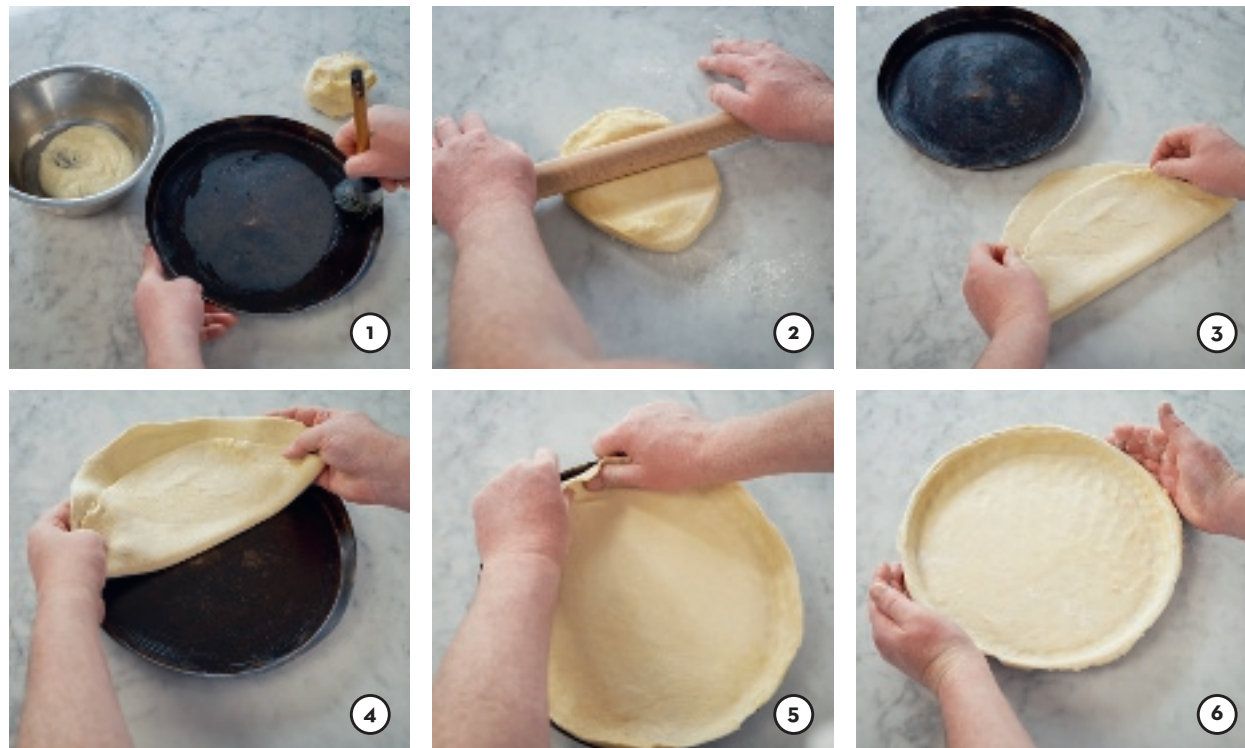
Dit is het bekleden van de vlaaipan met deeg. Vouw de uitgerolde plak deeg naar boven toe (van je af) dubbel. Zorg dat het onderste deel iets uitsteekt (3). Leg dat deel op de bovenste

rand van de vlaaipan (4). Zorg er vooral bij gistdeeg voor dat je het deeg ondersteunt en niet 'aan de waslijn hangt' want dan wordt het te dun. Als het deeg gaat trekken, laat het dan wat in de vlaaipan zakken. Als er aan de rand te weinig deeg is, kun je het vanuit het midden (niet de rand) iets uitrekken (5). Bij linzendeeg kun je eventueel ergens een stukje overtollig deeg wegnemen en dat op een open plek inplakken. Let op: gistdeeg is niet geschikt om te 'knippen en plakken'!

Vouw na het fonceren het deeg over de rand, maar rol het nog niet af (6). Direct na het fonceren staat er namelijk nog veel trek op het deeg en als je het dan zou afrollen, zou het deeg in de vorm kunnen trekken. Na wat rust is die trek verdwenen en blijft het deeg netjes in de vorm liggen bij het afrollen.

Droge bodem bakken

Voor het maken van een droge bodem gaan we na het uitrollen iets anders te werk. Vet de vlaaipan aan de buitenkant licht in met margarine. Gebruik hiervoor een vlaaipan van 28 centimeter in plaats van de standaard 30 centimeter. Omdat je de bodem op de buitenkant van de vlaaipan bakt en daarna omdraait, krijgt de uiteindelijke vorm toch een maat van 30 centimeter. Prik het uitgerolde deegstuk in met een vork of prikrol, om te voorkomen dat het deeg tijdens het bakken 'opblaast'. Vouw het deeg eenmaal dubbel en leg het aan de bovenkant op de omgekeerde vlaaipan, en vouw het deeg vervolgens



Het smeren van de vlaaipan, uitrollen van het deeg en fonceren van de vlaaipan



INGREDIËNTEN

Vanilleslagroom

350 g slagroom
(100 g + 250 g)
merg uit 1/2 vanillestokje
45 g suiker

Deeg

165 g bloem
10 g melkpoeder
15 g bakkersgist
75 g water
15 g basterdsuiker
3 g zout
65 g margarine

Vulling

175 g suiker
50 g koudbindmiddel
700 g kruisbessen op sap

Overig

margarine om de vlaaipan
in te vetten

BENODIGDHEDEN

vlaaipan ø 30 cm
smeerkwast
bekken (2 x)
deegkrabber
rolstok
steelpannetje
gebogen glaceermes
vlaaiplankje
recht glaceermes
vlaairekje of ovenrekje
planeetmenger met garde
spuitzak met kartelspuitje

Kruisbessenvlaai met vanilleslagroom

Roels favoriet!

Bereiding

- Breng minimaal 1 uur voor je met de rest begint voor de vanilleslagroom 100 gram slagroom aan de kook met het vanillemerg. Laat afkoelen en zet in de koelkast.
- Maak met de ingrediënten voor het deeg een gistdeeg zoals beschreven op bladzijde 37, maar voeg bij het bloem de melkpoeder toe. Vorm het deeg tot een bol.
- Meng voor de vulling eerst de suiker goed met het koudbindmiddel. Voeg dan de kruisbessen met het sap toe.
- Smeer de vlaaivorm licht in met margarine.
- Rol het deeg uit tot een plak die iets groter is dan de vlaaipan en fonceer de vlaaipan ermee.
- Verdeel de vulling over de vlaai en strijk met een gebogen glaceermes mooi uit.
- Laat de vlaai nog 30 minuten rijzen op de werkbank.
- Verwarm de oven voor op 220 °C.
- Rol met een rolstok het overvullende deeg van de vlaaipan af.
- Bak de vlaai in de voorverwarmde oven in 20-25 minuten goudbruin.
- Los de vlaai direct na het bakken en laat afkoelen op een vlaairekje.
- Klop voor de vanilleslagroom de vooraf getrokken vanilleslagroom op met de resterende slagroom en de suiker. Schep in een spuitzak.
- Spuit de vlaai op met de vanilleroom.





INGREDIËNTEN

1 puddingbodem (zie basis-recept op blz. 92)

Bavarois

125 g verse venkel
100 g water
100 g suiker
275 g verse rabarber
3 g gelatine
300 g slagroom

Afwerking

100 g water
100 g suiker
mooie stukjes venkel en rabarber
3 g gelatine
250 g gezoete slagroom
chocoladeblaadjes

BENODIGDHEDEN

vlaaipan ø 30 cm
(steel)pan
smeerkwast
bekken (2 x)
deegkrabber
rolstok
recht glaceermes
planeetmenger met garde
gebogen glaceermes
vlaaiplankje
vlaairekje of ovenrekje
handgarde
spatel
spuitzak

Rabarber-venkelbavarois op puddingbodem

Een onverwachte, maar heel spannende combinatie.

Bereiding

- Maak de puddingbodem en laat afkoelen.
- Snijd voor de bavarois de venkel in blokjes en breng ze in een steelpannetje met het water en de suiker aan de kook. Laat op laag vuur 4 minuten pruttelen.
- Snijd ondertussen de rabarber in blokjes. Voeg ze toe, breng terug aan de kook en laat op laag vuur nog 1 minuut pruttelen.
- Laat het mengsel iets afkoelen.
- Week ondertussen de gelatine ongeveer 5 minuten in ruim koud water, tot de gelatine zacht is geworden en klop de slagroom op.
- Voeg de geweekte gelatine toe aan het rabarber-venkelmengsel en los goed op.
- Roer tot het mengsel begint te hangen. Dat is hier wat moeilijker te zien, dus let goed op dat het mengsel wat dikker begint te worden. Als het te dik is geworden, kun je het iets opwarmen en daarna weer laten afkoelen tot de gewenste dikte. ►

