Lekker anders, lekker veel

Sweet BREAD Table

12x brood

Recept bolussen: Anne Verhoeve, instagram.com/anne.funhealthyfood Overige recepten: MjamTaart Producten en decoraties: StudioZ11, studioz11.nl Fotografie: Sjoukje Kilian, fotokilian.nl

Gemaakt met

FRIES SUIKERBROOD

BRABANTS SUIKERBROOD

BOLUSSEN

BESCHUITBOLLEN

1

Voor lekkerbekken en zoetekauwen

Fries Suikerbrood

In Friesland gaven ze dit heerlijke brood cadeau aan moeders die bevallen waren van een meisje. Uiteraard kun je het bij en voor alle gelegenheden eten. Want de Fryske Sûkerbôle is superlekker!

Bereidingstijd: 20 min (plus 1 uur en 30 minuten rijzen)
Bakken: 30 min

Wat heb je nodig? (voor 1 brood)
360 g bloem
155 ml volle melk
10 g suiker
1 zakje gist
1 tl zout
45 g roomboter
2 eieren (S)
5 el gembersiroop
25 g fijne suiker
175 g kandijsuiker
1 tl kaneel

TIP! Lekker met roomboter!

Aan de slag
Verwarm de melk. Roer er de suiker en gist door. Laat 15 minuten staan tot het mengsel schuimig wordt. Zeef de bloem boven een mengkom. Voeg zout toe. Smelt 25 g boter. Klop het ei los. Voeg 3 eetlepels gembersiroop, het gistmengsel, de gesmolten boter en het ei aan de bloem toe. Kneed tot een soepel deeg. Vet een kom in en leg het deeg erin. Dek de kom af met een vochtige theedoek. Laat het deeg op een warme plek 1 uur rijzen. Vet het broodbakblik in. Bestrooi met fijne suiker en besprenkel met 2 eetlepels gembersiroop. Smelt 20 g boter. Meng kandijsuiker, de gesmolten boter en het kaneelpoeder. Rol het deeg uit in een rechthoek van ongeveer 2,5 cm dik. Voeg de helft van het kandijsuiker mengsel toe. Vouw het deeg dubbel en kneed de suiker met de hand door het deeg. Rol opnieuw uit tot een rechthoek en voeg de rest van de kandijsuiker toe. Vouw dubbel en kneed door het deeg. Maak een rechthoek met de lengte van het bakblik. Rol de rechthoek op en leg het in het bakblik. Dek af met een vochtige theedoek. Laat het deeg op een warme plek 30 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bestrijk het brood met een losgeklopt ei. Bak het brood in 30 minuten goudbruin. Laat in de vorm afkoelen.

2

Een heerlijk zoete lekkernij

Brabants Suikerbrood

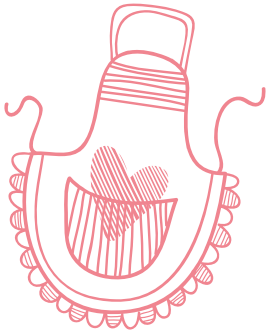
Naast de Friese variant is dit Brabantse suikerbrood wat ons betreft een blijvertje!

Bereidingstijd: 20 min (plus 2 uur rijzen)
Bakken: 35 min

Wat heb je nodig? (voor 1 brood)
300 g bloem
1 tl zout
2 zakjes gist
200 ml volle melk
1 ei
75 g grove stukken suiker
poedersuiker

Aan de slag
Zeef de bloem en het zout boven een mengkom. Maak in het midden een kuiltje. Verwarm de melk en roer er het gist door. Giet de helft in het kuiltje en roer door. Klop het ei los. Voeg stapsgewijs de rest van de melk en het ei toe. Blijf roeren. Kneed tot een soepel deeg. Vet een kom in en leg het deeg erin. Dek de kom af met een vochtige theedoek. Laat het deeg op een warme plek 1 uur rijzen. Kneed de suiker door het deeg. Vorm een bol en laat het deeg op een warme plek 1 uur rijzen. Verwarm de oven voor op 210 °C. Vet het broodbakblik in. Bak het brood in 35 minuten goudbruin. Bestrijk de korst met water. Laat in de vorm afkoelen. Bestrooi met poedersuiker.

TIP! Rijzen gaat het beste bij 25-30 °C.
Je kunt daarvoor prima de oven gebruiken!



3

Koolhydraatarm en suikervrij

Bolussen

Dit zoete, Zeeuwse koffiebroodje is op deze manier echt wat gezonder. En bovendien ook bijzonder door de toevoeging van mozzarella. Echt proberen!

Bereidingstijd: 15 min (plus 1 uur rijzen)
Bakken: 12 min

Wat heb je nodig? (voor 6 stuks)

Voor het deeg
150 g mozzarella, geraspt
15 ml verse slagroom
85 g amandelmeel
20 g Kristal Sweet (Steviala)
1 ei
1/4 tl xanthan gum
15 g roomboter
5 g gist
snufje zout
snufje kaneel
1 tl vanille extract

Voor de topping
50 g Ery-Bronze (Steviala)
1 tl citroenrasp
1 el kaneel

Aan de slag
Voeg amandelmeel, xanthan gum, Kristal Sweet, gist, kaneel en zout samen. Meng dit met de hand. Zet de kom aan de kant. Doe de geraspte mozzarella, roomboter, vanille extract en verse slagroom in een bakje en verwarm dit 1.50 minuten op 600 Watt in de magnetron. Haal het bakje eruit en roer door met een vork. Verwarm nogmaals voor 1.50 minuten in de magnetron tot de mozzarella helemaal gesmolten is. Klop het ei los en voeg al roerend toe aan het amandelmeel mengsel. Giet al roerend het mozzarella mengsel toe en blijf roeren tot er een homogeen deeg ontstaat. Het deeg is in het begin nog plakkerig. Maak een bol van het deeg, leg in een kom en dek de kom af met huishoudfolie. Laat 1 uur rijzen. Verwarm de oven voor op 190 °C. Meng de Ery-Bronze, citroen rasp en het kaneel in een diep bord. Haal het deeg uit de kom en kneed goed door. Verdeel het deeg in 6 bollen van ongeveer 60 gram. Rol de bollen kort door het Ery-Bronze mengsel. Rol van de bol een sliert van ongeveer 20 cm en rol ze opnieuw door het Ery-Bronze mengsel. Rol de slierten op als een bolus, beginnend in het midden. Leg de bolussen op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 12 minuten. Laat de bolussen omgedraaid afkoelen.

4

Eet je een beschuitje mee?

Beschuitbollen

Het broertje van de gewone beschuit is dubbel zo dik en heeft de structuur van een bolletje. Eenvoudig te maken en heerlijk bij de broodmaaltijd.

Bereidingstijd: 15 min (plus 1 uur rusten/rijzen)
Bakken: 7 min

Wat heb je nodig? (voor 12 stuks)
220 g bloem
1 tl zout
1 el gedroogde gist
1 tl suiker
275 ml volle melk
55 ml water
bakringen

Aan de slag
Verwarm water en melk in een pan. Giet in een kom en roer er de suiker en gist door. Zet weg op een warme plaats tot de bovenkant schuimt. Zeef de bloem en het zout boven een kom. Maak een kuiltje in het midden en giet er het gistmengsel in. Klop op tot een glad beslag. Leg een vochtige theedoek over de kom en laat 50 minuten rusten. Vet een koekenpan en de bakringen in. Verhit de koekenpan en leg de ringen erin. Giet beslag in de ringen. Na ongeveer 5 minuten verschijnen er gaatjes in de beschuiten. Keer de ringen om en verhit nog 2 minuten. Haal uit de ringen en laat afkoelen op een rooster.

5

Warm of koud, zelfgemaakt het lekkerst

Mini Saucijzenbroodjes

Een graag geziene traktatie, deze overbekende broodjes met gehakt. Maak ze helemaal zelf, inclusief het bladerdeeg.

Bereidingstijd: 30 min (plus 2 uur en 30 minuten rusten)
Bakken: 20 min

Wat heb je nodig? (voor 16 stuks)
Voor het bladerdeeg
250 g bloem (plus extra om te bestuiven)
140 ml water
5 g zout
50 g roomboter (op kamertemperatuur)
200 g roomboter (koud)
Voor de saucijzen
300 g rundergehakt
1 teen knoflook
1 el ketjap
paneermeel
peper
zout
2 eieren

TIP! Hœ warmer het deeg, hœ sneller de boter smelt. Met een minder mooi bladerdeeg als resultaat! Keep it cool!

Het bladerdeeg
Kneed de ingrediënten tot een samenhangend geheel en vorm een bol. Verpak het in huishoudfolie en leg het 30 minuten in de koelkast. Leg de koude roomboter tussen twee stukken huishoudfolie en rol het plat tot een vierkant van 1 cm dik. Laat de boter in de folie verpakt en leg het in de koelkast. Bestuif het werkblad. Druk het deeg iets plat en rol zo uit dat er een soort bloemvorm ontstaat met vier bloemblaadjes. Leg de boter plak in het midden en sla de vier punten deeg eroverheen. Rol het deeg langwerpig uit. Vouw het deeg in drieën. Draai het deeg een kwartslag en rol het in de andere richting uit. Vouw weer in drieën. Verpak het in huishoudfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast. Herhaal het vouwen twee keer, met 30 minuten rusttijd tussendoor. Laat het deeg tenslotte nogmaals 30 minuten rusten in de koelkast.

De saucijzen
Verwarm de oven voor op 200 °C. Pers de knoflook uit. Doe gehakt, knoflook, ketjap, peper en zout in een kom. Voeg ei en paneermeel toe en meng door elkaar. Haal het bladerdeeg uit de verpakking. Snij in de lengte doormidden. Verdeel het gehakt over beide helften in het midden van het bladerdeeg. Vouw het bladerdeeg dubbel en druk de randen aan. Snij de lange repen in stukken van 3 cm breed. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk de broodjes met losgeklopt ei. Bak de mini's in 20 minuten goudbruin.

TIP! Het gehaktmengsel mœt plakkerig zijn. Vœg paneermeel tœ als het te nat is.

6

Bereidingstijd: 45 min (plus 2 uur koelen, 2 uur weken en 4 uur en 15 min rijzen) **| Bakken:** 12 min

Wat heb je nodig? (voor 12 stuks)
poedersuiker
25 g geschaafde amandelen
100 g rozijnen
50 g krenten
50 ml donkere rum

Voor de amandelspijs
125 g amandelen, gemalen
125 g fijne suiker
1 ei
snufje zout

Voor de sponge
37 g tarwebloem
190 ml volle melk
9 g fijne suiker
10 g gist

Voor het deeg
57 g ongezouten roomboter (kamertemperatuur, plus extra voor bestrijken)
360 g tarwebloem
37 g ei
57 g suiker
5 g zout
1 tl kaneel
de sponge

Stolletjes met amandelspijs

Echt niet alleen met Kerstmis, want deze heerlijke stolletjes met amandelspijs zijn ook lekker midden in de zomer. Of na een herfstwandeling. Of tijdens het voorjaarszonnetje. Gewoon altijd!

de basis

Voorbereiden
Week de rozijnen en krenten enkele uren in rum. Laat goed uitlekken en dep droog met keukenpapier. Mix de ingrediënten voor de amandelspijs in een keukenmachine tot een gladde pasta. Verpak in huishoudfolie en leg twee uur in de koelkast. Vorm 12 rolletjes van 20 gram. Leg weg in de koelkast tot gebruik.

De sponge
Verwarm de melk en los de gist erin op. Doe het mengsel in een kom. Spatel er bloem en suiker door. Dek de kom af en laat 45 minuten staan. Het mengsel zal zich verdrievoudigen.

TIP! Liever geen alcohol? Laat de rozijnen en krenten dan wellen in water.

Het deeg
Mix de boter door de bloem. Voeg ei, suiker, zout en kaneel toe en roer door elkaar. Voeg de sponge toe. Kneed tot een soepel deeg. Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat het 15 minuten rijzen. Voeg de rozijnen, krenten en geschaafde amandelen toe en kneed erdoor. Vorm een bol van het deeg en leg het in een met olie ingevette kom. Vouw het deeg na 1 uur en laat het nogmaals een uur rijzen. Verdeel het deeg in 12 gelijke delen. Bol de stukjes deeg op en laat ze 15 minuten afgedekt liggen. Druk de bolletjes iets plat en leg een rolletje amandelspijs in het midden. Vouw het deeg dubbel en druk de rand goed aan. Leg de stolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Denk aan de ruimte tussen de stolletjes. Dek af en laat 1 uur rijzen. Verwarm de oven voor op 220 °C en bak de stolletjes in 12 minuten goudbruin. Bestrijk de stolletjes met boter en bestrooi met poedersuiker.

TWENTSE KRENTENWEGGE

MELKBROODJES MET CHOCOLADE

BAGELS

gezonder

KRUIDKOEK MET GEMBER

7

Krentenbrood op z'n lekkerst

Twentse Krentenwegge

Deze krentenwegge wordt het meest gebakken in Twente. Het is heerlijk met roomboter als lekkernij bij de koffie of broodmaaltijd.

Bereidingstijd: 20 min (plus 1 uur en 30 minuten rijzen)
Bakken: 45 minuten

Wat heb je nodig? (voor 1 brood)
500 g bloem
1 tl zout
300 ml volle melk
20 g droge gist
3 eieren
25 g suiker
100 g roomboter
1 tl kaneel
1 tl anijszaad
1/2 tl karwijzaad
1/2 tl komijn
750 g krenten

Van oudsher was krentenwegge bedœld als geboortegebak.

Aan de slag
Zeef de bloem en het zout boven een mengkom. Maak in het midden een kuiltje. Verwarm de melk en roer er het gist door. Klop 2 eieren los. Giet de melk en de eieren in het kuiltje. Roer er de suiker, boter, kaneel, anijszaad, karwijzaad en komijn door. Kneed tot een soepel deeg. Vet een kom in en leg het deeg erin. Dek de kom af met een vochtige theedoek. Laat het deeg op een warme plek 45 minuten rijzen. Was de krenten en laat ze uitlekken. Kneed de krenten door het deeg. Laat het deeg op een warme plek 45 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet het broodbakblik in. Bestrijk het brood met een losgeklopt ei. Bak het brood in 45 minuten goudbruin. Laat in de vorm afkoelen.

8

Wat wil je in je brood?

Melkbroodjes met chocolade

Deze ietwat zoete broodjes worden nog lekkerder door de toegevoegde chocolade. Wij kozen voor de pure variant, maar je kunt natuurlijk ook kiezen voor melk- of witte chocolade callets.

Bereidingstijd: Bereidingstijd: 20 min (plus 2 uur rijzen)
Bakken: 30 minuten

Wat heb je nodig? (voor 20 stuks)
400 ml volle melk
100 ml olie
100 g fijne suiker
125 g roomboter
4 eieren
42 g gist
750 g zelfrijzend bakmeel
100 g chocolade callets

Aan de slag
Klop 3 eieren los in een schaal. Smelt de boter. Laat de gist oplossen in een kleine hoeveelheid warm water. Voeg suiker, olie, boter en gist toe aan de eieren. Meng alles door elkaar tot de gist is opgelost. Doe het bakmeel in een platte schaal. Maak een kuiltje in het midden en giet er het mengsel in. Kneed stevig door. Giet de melk erbij en kneed tot een glad maar niet plakkerig deeg. Meng de chocolade callets door het deeg. Laat het deeg op een warme plek 1 uur rijzen. Verdeel het deeg in 20 delen en vorm ze tot langwerpige broodjes. Laat de broodjes op een warme plek 1 uur rijzen. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de broodjes erop. Bestrijk de broodjes met losgeklopt ei en kerf diagonaal streepjes in de broodjes. Bak de broodjes in 30 minuten goudbruin.

De melkbroodjes blijven 2 dagen nog zacht en luchtig.

9

Lekker rondom de gaten

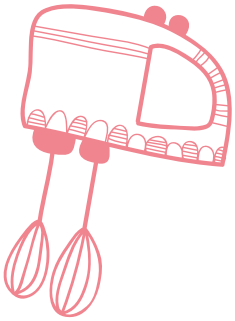
Bagels

Dit bekende broodje met een gat erin moet je niet verwarren met een donut. Lekker met cream cheese en marmelade.

Bereidingstijd: 30 min (plus 1 uur en 45 min rusten/rijzen) | **Bakken:** 17 min

Wat heb je nodig? (voor 10 stuks)

500 g bloem
20 g verse gist
10 g zout
2 el olie
1 ei
275 ml water
1 zakje bakpoeder
1 eiwit



TIP! Voor de topping van je bagel kun je eindeloos variëren.

Aan de slag

Doe de bloem in een kom en meng er het zout en de verse gist al wrijvend door. Voeg de olie, het ei en het lauwwarme water toe. Roer door tot een samenhangend deeg ontstaat. Dek de kom af met huishoudfolie en laat 20 minuten rusten. Kneed het deeg in 10 minuten soepel en vorm tot een bol. Doe terug in de kom en dek af met huishoudfolie. Laat minimaal 1 uur rijzen op een warme plek. Verdeel het deeg in 10 bollen en laat 10 minuten rusten. Druk de bollen iets plat en maak er in het midden een gat in. Laat de bagels 15 minuten rijzen onder een theedoek op een met bloem bestoven werkblad. Verwarm de oven voor op 220 °C. Breng in een lage pan water met de bakpoeder aan de kook. Draai het vuur laag en pocheer 2 bagels tegelijk voor 1 minuut. Draai ze halverwege om. Haal de bagels met een schuimspaan uit de pan. Laat uitlekken en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk de bagels met eiwit en bak ze in 17 minuten goudbruin en gaar. Laat op een rooster afkoelen.

10

Koolhydraatarm en suikervrij

Kruidkoek met gember

Een gezondere variant van de o zo lekkere kruidkoek. Geschikt binnen een koolhydraatarm dieet en zonder suiker!

Bereidingstijd: 10 min | **Bakken:** 20 min

Wat heb je nodig? (voor 12 stuks)

100 g zelfrijzend bakmeel
2 tl gemberpoeder
1 tl gemalen koekkruiden
1 tl kaneel
1 tl gemalen kruidnagel
70 g stemgember, gesneden
1 tl zuiveringszout
3 el glucosestroop
1 el stroop
60 g roomboter
50 g zachte donkerbruine suiker
1 ei

Aan de slag

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed de bakvorm met bakpapier. Zeef de bloem boven een schaal. Voeg specerijen, gesneden gember en zout toe. Verwarm de glucosestroop, stroop, boter en bruine suiker in een pan tot de suiker is gesmolten. Giet het bij de droge ingrediënten. Vermeng goed en voeg het ei en 100 ml kokend water toe. Roer opnieuw. Giet het mengsel in de bakvorm. Bak de koek in 20 minuten stevig. Laat afkoelen in de vorm.

11

12

Ouderwets lekker

Spelt eierkoeken

Zelf eierkoeken maken is makkelijk, lekker en snel klaar.

Bereidingstijd: 10 min | **Bakken:** 12 min

Wat heb je nodig? (voor 8 stuks)
150 g speltbloem
3 eieren
75 g fijne suiker
1,5 tl bakpoeder

TIP! Je kunt eierkœken prima invriezen.

Aan de slag
Verwarm de oven voor op 180 °C. Splits de eieren en mix het eiwit stijf. Voeg de suiker toe en mix nog even door. Voeg het eigeel toe en mix nog even door. Zeef bloem en bakpoeder en spatel door het mengsel. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Schep 5 eetlepels op het bakpapier en vorm tot een rondje. Let op de tussenruimte, ze lopen iets uit tijdens het bakken. Bak de koeken 12 minuten. Ze zijn gaar als de bovenkant nog iets bleek is, maar de randen lichtbruin zijn. Laat afkoelen op een taartrooster.

Waanzinnig lekker en voedzaam

Brabantse eierkoeken

Eierkoeken met rozijnen zijn heerlijk. Wedden dat je het niet bij eentje kunt laten?

Bereidingstijd: 10 min | **Bakken:** 12 min

Wat heb je nodig? (voor 6 stuks)
2 eieren (L)
2 el honing
100 g amandelmeel
25 g volkorenbloem
zout
1,5 tl bakpoeder
rasp van halve citroen
30 g rozijnen

Aan de slag
Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Mix de eieren met de honing in 4 minuten schuimig. Spatel er amandelmeel, volkorenbloem, zout, bakpoeder, citroenrasp en rozijnen door. Schep 5 eetlepels op het bakpapier en vorm tot een rondje. Let op de tussenruimte, ze lopen iets uit tijdens het bakken. Bak de koeken 10 minuten. Ze zijn gaar als de bovenkant nog iets bleek, maar de randen lichtbruin zijn. Laat afkoelen op een taartrooster.