



Charme et Douceur de Rosières
Chambres & Table d'hôtes - Gîtes
Dunes (Midi-Pyrénées) Frankrijk

Door de lezers van de gids "Logeren bij Belgen in Frankrijk" editie 2006, 2012 en 2014 verkozen tot
BESTE CHAMBRES D'HOTES VAN BELGEN IN FRANKRIJK

Weekwinnaar VTM 'Met Vier in Bed' in Zuidwest Frankrijk 2014

Weekwinnaar TF1 'BIENVENUE CHEZ NOUS' lente 2015



Bakken is hot en iedereen kan het leren

✓ **Gistdeeg**

- ✓ *Wit en bruin brood*
- ✓ *Brioche, kramiek en suikerbrood*
- ✓ *Broodkring met tuinkruidenboter*
- ✓ *Shoarmabroodje*
- ✓ *Bourgueu*
- ✓ *Druiventros*
- ✓ *Olijvenfocaccia en Focacciastengels*
- ✓ *Gefrituurde knappertjes*

✓ **Pizzadeeg**

- ✓ *Knoflookknoopjes*
- ✓ *Pizzette met peer en gorgonzola*

✓ **Bladerdeeg**

- ✓ *Kranstaart met oud Brugge*
- ✓ *Camembert surprise*
- ✓ *Aardappeltaart met camembert*

✓ **Zanddeeg**

- ✓ *Parijse stengels*
- ✓ *Havermouttaart*
- ✓ *Camembertkoekjes*

✓ **Brokkeldeeg**

- ✓ *Roqueforttaart*
- ✓ *Tomatentaart*

✓ **Cakedeeg**

- ✓ *Pecanbrownies*
- ✓ *Dadelcake met bruinesuikersaus*



Gistdeeg * Wit Brood

Nodig: voor 4 broodjes van 400 g of 2 broden van 800 g

1,2 kg verse bloem voor wit brood - 6 à 7 dl water - 20 g zout - 30 g boter
reuzel of margarine - 30 g verse gist of 2 zakjes gedroogde gist

Alle ingrediënten op kamertemperatuur !

Werkwijze: Bereiding met de hand

1. De bloem op tafel uitgieten, een putje maken in het midden, daarin de gist brokkelen en het lauwe water gieten.
2. Het zout langs de buitenkant strooien. Het mag niet in aanraking komen met de gist. De vetten naast de bloem leggen .
3. De gist in het water oplossen en langzaam de bloem langs de binnenzijde erbij vermengen.
4. Het zout op het laatst onder mengen, de vetten toevoegen nadat voorgaande grondstoffen reeds een deeg vormen.
5. De vetten niet rechtstreeks in aanraking brengen met de gist, die isoleren de gist waardoor de rijzing en deegontwikkeling trager verloopt.
6. Het deeg ongeveer 10 min. kneden tot het glad en elastisch is.
7. Het deeg gedurende minstens 30 min. laten gisten op een warme plaats zodat het niet afkoelt en er geen tocht bij kan.
8. Wanneer men de deegbollen in de oven laat gisten, deze eruit nemen ongeveer 15 min. voor het bakken, dan de oven voorverwarmen op 240°C.
9. Na 30 min. het deeg toeslaan (dwz de gassen uit het deeg drukken en het deeg vouwen) en daarna het deeg afwegen in stukken van 450 g en rond opbollen. (Maak een worstje en rol het op).
10. 10 min. laten rusten en dan een ronde of langwerpige vorm geven.
11. De gassen goed uit het deeg verdrijven door het plat te duwen, anders komen er bij het bakken gaten in het kruim.
12. De deegbollen in ingevette broodvormen leggen en na 10 min. afduwen (dwz met de platte hand lichtjes op de deegbol drukken zodat deze goed de volledige vorm van de bakvorm zou aannemen.)
13. Gedurende 1 uur laten rijzen, bakken gedurende 10 min. op 240°C en daarna 35min. op 220°C (broden van 800 g = 45 min.)
14. Na het bakken onmiddellijk uit de bakvorm halen.



Bruin brood

Nodig:

600 g witte bloem - 600 g integraalmeel - 6 à 7 dl water - 20 g zout -
30 g verse gist of 2 zakjes gedroogde gist -30 g boter, reuzel of margarine

Werkwijze: **machinaal**

1. Bloem en gedroogde gist in de deegkuip doen.
2. De machine op middelmatige snelheid laten draaien en geleidelijk het water toevoegen.
3. Daarna het zout en de boter toevoegen en 10 min. draaien tot het deeg glad en elastisch is.
4. Daarna het deeg een snelle werking geven.
5. Werk verder zoals bij wit brood.

Briochedeeg of gerezen deeg

Nodig:

700 g witte bloem - 50 g verse gist of 2 zakjes gedroogde gist - 1 ei -
30 g suiker - 3,5 à 4 dl melk - 10 g zout - 125 g boter

Werkwijze:

Kramiek : op het einde van de kneding per brood 150 g rozijnen bij het deeg mengen.

Suikerbrood :

1. Weeg 3 deegstukken af van 150 g en bol op.
2. Meng 300 g parelsuiker bij de rest van het deeg, verdeel ook in drie en bol op.
3. Laat 30 min. rijzen. Daarna het gesuikerde deeg toeslaan en de ongesuikerde deegbollen plat drukken en uitrollen met een deegrol.
4. De gesuikerde deegbollen goed opbollen en met het onderste deel naar boven op het ongesuikerde deegvlak leggen. Dichtvouwen zodat het gesuikerde deel ingesloten is.
5. In ingevette bakvormen leggen en 45 min. laten rijzen.
6. Daarna bestrijken met ei en een lange, diepe insnijding geven met een mesje en nog 15 min. laten rijzen. Oven voorverwarmen op 220°C.
7. Bakken 10 min. op 220°C en 20 min. op 200°C.



Broodkring met tuinkruidenboter

Nodig:

600 g wit deeg - 150 g boter - 2 teentjes look - 4 lpl fijngesneden kruiden - 1 mespunt zeste citroen

Werkwijze:

1. Pel en pers de look.
2. Roer de boter romig, samen met de look, de kruiden en de zeste van citroen.
3. Breng op smaak met zout. Verpak in plasticfolie tot een worstje en leg minstens 2 uur in de koelkast.
4. Kneed het deeg na de tweede rijzing nog eens krachtig door en rol tot een 5 cm dikke lange worst.
5. Vorm er een krans mee leg op bakpapier.
6. Laat nog 15 min. rusten, bak de broodkring 35 min.
7. Neem daarna uit de oven, laat even rusten en snij aan de bovenkant om de 2 cm tot halverwege in.
8. Snij de boter in plakjes en steek deze in de insnijdingen.
9. Laat het brood nog 10 min. verder bakken in de oven en serveer warm.

Shoarmabroodje

Pita brood = Shoarmabroodje

Nodig:

400 g witte bloem - 300 g warm water - 1 lpl olijfolie - 1 zakje droge gist - 1 t/lpl zout.

Werkwijze:

1. Maak het deeg.
2. Verdeel in 6 gelijke stukken en draai er bolletjes van.
3. Leg de bolletjes op een bakplaat en dek af met een handdoek.
4. Laat 40 min. rijzen.
5. Bak in een voorverwarmde oven van min. 230°C gedurende 10 min. tot ze goudbruin zijn (bij de oven blijven!).
6. Even laten afkoelen en opvullen.



Bourgueu

Nodig:

25 cl water - 1 zakje gedroogde gist - 420 g bloem - 5 g zout -
100 g gezouten boter - 25 g - 1 ei - 60 g suiker

Werkwijze:

1. Maak het deeg van de bloem, suiker, gist, water en zout.
2. Laat het deeg 3 uren rijzen.
3. Voeg de boter en het ei toe en kneed alles goed.
4. Verdeel het deeg in 6 gelijke stukken, maak bolletjes en leg op bakpapier.
5. Druk de bolletjes plat met de handpalm en beleg met kleine klontjes boter.
6. Laat nog 1 uur rijzen.
7. Bak op 180°C gedurende 25 min.
8. Laat afkoelen op een rooster.
9. Serveer bij het ontbijt met confituur.

Druiventros

Nodig:

1 kg witte bloem - 100 g boter - 50 g verse gist op 2 zakjes - 100 g suiker -
0,5 l melk - 3 eieren - maanzaad - 1 ei

Werkwijze:

1. Maak een elastisch deeg en laat 30 min. rijzen.
2. Opbollen en nogmaals 30 min. laten rijzen.
3. Vorm vervolgens kleine bolletjes en laat 15 min. rijzen vooraleer je de druiventros vormt.
4. Stel dan pas de figuur (druiventros van 45 cm lengte en 30 cm breedte) samen.
5. Bestrijk met losgeklopt ei en bestrooi met maanzaad.
6. Laat 20 min bakken op 225°C.



Olijvenfocaccia

Nodig:

Wit brooddeeg van 500 g bloem - 150 g ontpitte olijven -
grof gehakte rozemarijn - groene pesto - grof zeezout - 2 lpl olijfolie

Werkwijze:

1. Na de tweede rijzing het deeg nog even kneden en er tegelijk de rozemarijn doorwerken.
2. Verdeel het deeg, vorm er platte broden mee.
3. Leg op een bakplaat met bakpapier.
4. Maak insnijdingen tot op de bodem.
5. Strijk in met pesto, beleg met de olijven, druk ze even in.
6. Druppel er 2 lpl olijfolie over en bestrooi met grof zeezout.
7. Bak gedurende 25 min. op 200°C.
8. Laat afkoelen en serveer in reepjes.

Focacciastengels

Nodig:

Wit brooddeeg van 500 g bloem - 150 g zongedroogde tomaten - olijven -
noten - rode pesto - grof zeezout

.

Werkwijze:

1. Maak het wit brooddeeg tot de tweede rijzing.
2. Laat de zongedroogde tomaten, olijven uitlekken en hak ze in stukjes.
3. Hak de noten grof.
4. Kneed nogmaals goed en voeg er tegelijk de tomaten, olijven en noten bij.
5. Verdeel het deeg in kleine porties, rol dun uit in een rechthoek.
6. Strijk in met een weinig rode pesto en bestrooi met grof zeezout.
7. Snij repen van 1 cm op 20 cm en leg op bakpapier.
8. Laat nog 15 min. rusten en bak de stengels 15 min. op 200°C.
9. Laat afkoelen en serveer met een dip naar keuze.



Pizza-basisdeeg

Nodig:

500 g witte bloem - 2 klpl zeezout - 275 ml lauw water -
1 zakje gedroogde gist - 1 klpl suiker - 3 lpl olijfolie

Werkwijze:

1. Maak het deeg en kneed zeker 10 min.
2. Maak een bal van het deeg en leg in een met bloem bestoven kom.
3. Dek af met een natte handdoek en laat een uurtje rijzen tot dubbele volume.
4. Kneed het deeg nog eens snel door, verdeel in 4 gelijke stukken, vorm er bolletjes van.
5. Laat nog 10 min. rusten op een met bloem bestoven werkvlak.
6. Rol de deegballetjes uit tot 1 cm dikke cirkels en beleg die naar keuze.

Knoflookknoopjes

Nodig:

Pizza deeg op basis van 500 g bloem

Knoflookolie: 5 teentjes look - half bosje peterselie - 100 ml olijfolie -
grof zeezout - peper

Werkwijze:

1. Verdeel het pizzadeeg in kleine bolletjes (pingpong).
2. Rol het deeg uit tot een worstje en maak er een knoopje van.
3. Laat 15 min. rijzen.
4. Maak intussen knoflookolie door de look en de peterselie fijn te hakken en te mengen met de olijfolie, peper en zout.
5. Strijk de knoopjes in met de knoflookolie en bestrooi met grof zeezout.
6. Bak 12 tot 15 min. op 180°C



Pizzette met peer en gorgonzola

Nodig:

pizzadeeg van 500 g bloem - 2 peren - 125 g gorgonzola - 125 g mozzarella - notenolie - 1 krop radicchio - oregano - maanzaad - sesamzaad - 1 ei

Werkwijze:

1. Verwarm de oven voor op 250°C
2. Rol het deeg uit in kleine deegcirkels en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Verdeel de mozzarella over de pizzette, beleg met plakjes peer en bestrooi met gorgonzola, kruid met peper en zout.
4. Buitenste randen om de 2 cm insnijden.
5. Met losgeklopt ei bestrijken en afwisselend maanzaad en/of sesamzaad aanbrengen.
6. Bak 12 tot 15 min. in de hete oven.
7. Haal ze eruit, bedruppel met notenolie en verdeel er de radicchiosnippers over.
8. Bestrooi met oregano en serveer meteen.



*Bladerdeeg * Kranstaart met oud Brugge*

Nodig:

1 vel bladerdeeg - 100 g gemalen oud Brugge - 100 g gerookt spek in blokjes - 1 ei - pijpajuin - maanzaad - sesamzaad - gemengde sla - hazelnotenolie

Werkwijze:

1. Snij 16 driehoeken uit bladerdeeg.
2. Leg ze in een ronde in omgekeerde vorm op bakpapier.
3. Beleg de driehoeken met gemalen kaas, pijpajuin en gerookt spek.
4. Rol de punten naar binnen, strijk in met losgeklopt ei en bestrooi met maanzaad en sesamzaad.
5. Bak gedurende 20 min. op 200°C en 15 min. op 180°C.
6. Laat afkoelen en serveer er een gemengde sla bij met vinaigrette op basis van hazelnotenolie.

Camembert surprise

Nodig:

1 vel bladerdeeg - 1 ajuin - 100 g gerookt spek - 2 gekookte aardappelen - pijpajuin - boter - 1 ei

Werkwijze:

1. Stoof een fijngesneden ajuin met een klontje boter, voeg het fijngesneden gerookt spek toe. Laat afkoelen.
2. Snij de camembert in twee en leg in het midden van het deeg.
3. Beleg met de ui, gerookt spek fijngesneden pijpajuin en schijfjes aardappel.
4. Leg de tweede helft van de camembert op de aardappelen.
5. Snij het deeg in 8 delen, strijk in met losgeklopt ei.
6. Rond de buitenkanten scherper af en leg op de camembert.
7. Strijk in met losgeklopt ei en bak 20 min. op 200°C en 20 min. op 180°C.



Aardappeltaart met camembert

Nodig:

1 kg aardappelen - 2 vellen bladerdeeg - peper - zout - klontje boter - 1 ei - 150 g room - bieslook - 1 camembert - 100 g mozzarella bolletjes

Werkwijze:

1. Aardappelen koken en puree maken met klontje boter, room, pijpajuin en mozzarella bolletjes.
2. Leg een vel bladerdeeg op bakpapier en breng de koude puree op de buitenste rand van het deeg aan.
3. Strijk de randen en het midden in met water en leg er een tweede vel bladerdeeg bovenop.
4. Druk alle zijanten goed aan met een vork.
5. Breng de camembert in het midden en druk goed aan.
6. Snij de taart in 16 stukken en draai die om, alle stukken in dezelfde richting.
7. Bak de taart met een lege camembertdoos gedurende 20 min. op 200°C.
8. Prik de camembert in met een vork en giet er een weinig witte wijn in.
9. Plaats de camembert terug in de doos en bak nog eens 20 min. op 180°C.

Gefrituurde knappertjes

Nodig:

Deeg voor wit brood.

Werkwijze:

1. Maak het deeg en laat rijzen.
2. Op een met meel bestoven werkblad dun uitrollen.
3. Het deeg dubbelvouwen en weer uitrollen en dubbelvouwen.
4. Dit proces tot viermaal herhalen.
5. Het deeg nog een 15 min. laten rijzen.
6. Met een deegwielje ruiten uitraderen.
7. De stukjes in frituurvet van 180°C goudgeel bakken.
8. Doe niet teveel deeg ineens in het vet, anders koelt het te sterk af en het deeg neemt teveel vet op.
9. Bestrooi met zout.



Zand-, kruimel- of brokkeldeeg

1. Een zandtaartdeeg wordt bereid uit koude harde boter, bloem of zelfrijzend bakmeel en poedersuiker. Het toevoegen van eieren maakt het deeg minder broos.
2. Kruimel- of brokkeldeeg is afgeleid van zanddeeg, maar in deze deegsoort wordt kristalsuiker gebruikt, terwijl boter in het recept wordt verwerkt. Voor dit kneden worden de ingrediënten samen tot een bal gekneet. De kunst is niet te lang te kneden, omdat dit deeg niet luchtig moet worden; het zou dan gaan rijzen en later weer inzakken.
3. Deze degen zijn bij uitstek geschikt voor koekjes of als bodem van taarten.

Basisrecept

Nodig:

Zanddeeg: 300 g bloem - 200 g boter - 100 poedersuiker

Kruimeldeeg: 300 g bloem - 150 g boter - 100 g kristalsuiker - 1 ei of 1 dl vocht

Werkwijze:

1. De bloem zeven op het werkblad.
2. De boter in blokjes verdelen en deze op de bloem strooien.
3. Tussen uw koele vingertoppen de bloem en de boter dooreen wrijven tot een korrelig, fijn mengsel.
4. Ophouden zodra een samenhangend deeg is ontstaan.

Opgelet:

Niet kneden, anders wordt het deeg taai !

Bij voorkeur de avond voordien bereiden of min. 2 uur op een koele plaats laten rusten.



Havermouttaart

Nodig:

250 g zelfrijzende bloem - 125 g boter - 1 ei - 100 g suiker - 2 appels -
100 g boter - 200 g suiker - 250 g haverhout - 3 eieren

Werkwijze:

1. Het deeg bereiden, uitrollen en in een bakvorm brengen met hoge rand.
2. Bedek met appelschijfjes.
3. Voor de vulling: de boter smelten met de suiker en hierin de haverhout karamelliseren.
4. Van het vuur nemen en de losgeklopte eierdooiers toevoegen.
5. Eiwitten stijfkloppen en mengen met de licht afgekoelde haverhout.
6. Dit mengsel op de appelschijfjes brengen.
7. De randen instrijken met losgeklopt ei.
8. Bakken op 200°C gedurende 35 min.

Parijse stengels

Nodig:

350 boter - 200 g poedersuiker - 2 eieren - 500 g bloem -
1 klpl vanillepoeder - fondant chocolade

Werkwijze:

1. Roer de boter mals en voeg de poedersuiker toe en roer die verder met de boter schuimig.
2. Doe de eieren toe en spatel de bloem en de vanille toe.
3. Verwarm de oven op 210°C.
4. Spuit met een gekartelde spuitmondje staafjes van 4 cm op bakpapier.
5. Bak gedurende 15 tot 20 min. op 180°C.
6. Laat afkoelen.
7. Dompel de uiteinden in de gesmolten chocolade en laat afkoelen.
8. Bewaar de koekjes in een afgesloten koekjestrommel met 2 klontjes suiker.

Dit deeg kan ingevroren worden.



Brokkeldeeg * Roqueforttaart

Nodig:

300 g kruimeldeeg zonder suiker - 20 g boter - 120 g roquefort -
200 g gekookte ham - 4 eieren - 1/4 l melk - 2 dl room - peper -
gemengde sla - vinaigrette

Werkwijze:

1. Bereid het deeg volgens het basisrecept en laat rusten.
2. Rol het deeg uit tot 0,5 cm dikte, bekleed hiermee de taartvorm.
3. Verkruimel de roquefortkaas, snijd de ham in blokjes en verdeel beide over het deeg.
4. Klop de eieren met melk en slagroom in een kom en doe er flink wat peper bij.
5. Giet het mengsel over de kaas en ham in de taartvorm.
6. Bak op 220°C gedurende 45 min. en dien onmiddellijk op met een salade.

Tomatentaart

Deeg: 150 g voltarwemeel - 150 g zelfrijzende bloem - 150 g boter -
zout - 2 eieren

Vulling: 10 sneetjes raclettekaas - pesto - 10 kleine vleestomaten - peper -
zout - tijm - basilicum - 2 eieren - 1 dl room -
50 g gemalen kaas - 2 lpl mosterd

Werkwijze:

1. Deegbereiding volgens basisrecept.
2. Bekleed een springvorm van 24 cm doorsnede met het deeg en bak in 15 min. op 200°C. (blind bakken)
3. Ontvel de tomaten en snij in vier.
4. Bestrijk de gebakken taartbodem met mosterd, verdeel de sneetjes raclette kaas en de partjes tomaat hierover.
5. Kruiden met peper, zout, tijm en basilicum.
6. Klop de eieren los met de room en de kaas en giet dit over de tomaten.
7. Bak de taart in 30 min gaar en goudbruin op 220°C.
8. Dien de taart warm op.



Camembertkoekjes

Nodig:

100 g camembert - 100 g boter - 1 ei - 250 g zelfrijzende bloem - 1 dooier - gepelde amandelen - zout - peper

Werkwijze:

1. De rijpe camembert met een vork pletten.
2. Bloem, boter, kruiden, ei en camembert kneden.
3. In de koelkast laten rusten.
4. Het deeg uitrollen op 5 mm dikte.
5. Rondjes of vierkantjes uitsteken en op bakpapier leggen.
6. Bestrijk de oppervlakte van de koekjes met losgeklopte dooier.
7. Druk op elk koekje een gepelde amandel en bak goudgeel op 200°C gedurende 10 à 15 min. (let erop dat ze niet te bruin worden)

Cakedeeg * Pecanbrownies

Nodig:

125 g pure chocolade - 90 g boter - 230 g kristalsuiker - 2 eieren - 85 g bloem - 30 g cacao - 1 tlpl bakpoeder - 125 g pecannoten

Werkwijze:

1. Smelt de chocolade au bain Marie.
2. Klop met de mixer de boter, suiker tot een dik en romig mengsel.
3. Klop een voor een de eieren erdoor en klop goed na elke toevoeging.
4. Roer de chocolade erdoor.
5. Zeef de bloem, cacao en het bakpoeder en schep het mengsel door het chocolademengsel.
6. Roer daarna de gehakte pecannoten toe.
7. Giet in een rechthoekige bakvorm, met bakpapier bekleed en strijk de bovenkant glad.
8. Bak de brownie 30 a 35 min op 180 c en laat afkoelen in het bakblik.
9. Haal hem er voor het serveren uit en snijd hem in vierkanten.



Dadelcake met bruinesuikersaus

Nodig:

200 g dadels - 1 tlpl bicarbonaat - 100 g boter - 170 g kristalsuiker -
2 eieren - 185 g zelfrijzend bakmeel - 2 dl room - 150 g frambozen -
2,5 dl water

Saus: 185 g bruine suiker - 1,25 dl room - 100 g boter

Werkwijze:

1. Dadels ontpitten en hakken.
2. Doe ze in een steelpan met 2,5 dl water en breng aan de kook.
3. Haal de pan van het vuur en voeg er al roerend de natriumbicarbonaat bij en laat afkoelen.
4. Klop met een mixer de malse boter, suiker en vanillesuiker licht en romig op.
5. Voeg de eieren toe, klop goed en voeg er de dadels bij.
6. Spatel de bloem met een houten lepel voorzichtig door het mengsel.
7. Bekleed een vierkante bakblik met bakpapier en breng het beslag in.
8. Bak gedurende 40 à 50 min. in de oven.
9. Laat de cake 10 min staan voor u hem uit het blik haalt.
10. Meng voor de saus de suiker, room en boter in een pannetje.
11. Roer tot de boter gesmolten en de suiker opgelost is.
12. Breng de saus aan de kook en laat 2 min. sudderen.
13. Snijd de cake in stukken, schenk de saus eroverheen en serveer.
14. Geef er slagroom en frambozen bij.