



B A K K E N - januari 2018

Bunuelos

Nodig:

250 g bloem - 250 g plattekaas - 125 g suiker - 3 eieren - 1 tlp bakpoeder - poedersuiker

Werkwijze:

1. Meng de bloem, plattekaas, suiker, eieren en bakpoeder tot een glad deeg.
2. Maak bolletjes van het deeg met een kleine lepel en frituur 2 a 3 min in olie (170°C).
3. Draai de bolletjes geregeld om zodat ze mooi goudbruin worden.
4. Laat de brunuelos uitlekken op keukenpapier.
5. Bestuif vlak voor het serveren met poedersuiker.

Abrikozenbrood met honing en amandelen

Nodig:

0,5 kg witte bloem - 0,25 l water - 1 zakje gist - 2 lpl suiker - zout - 150 g amandelen - 150 g gedroogde abrikozen - 70 g honing

Werkwijze:

1. Maak een gistdeeg met witte bloem, water, gist, suiker en zout.
2. Laat 30 min rijzen.
3. Voeg de grof versneden abrikozen en amandelen toe.
4. Breng in een broodvorm en laat minstens 1,5 uur rijzen.
5. Plaats de broodvorm op een bakplaat zo laag mogelijk in de oven.
6. Bak op 250°C gedurende 25 min.
7. Verlaag de temperatuur naar 200°C en bak verder gedurende 15 min.



Aardappeltaartjes met ham

Nodig:

600 g gekookte aardappelen - 60 g Parmezaanse kaas - 1 ei - 150 g bloem - peper - zout - 4 sneden gekookte ham - 4 sneden jonge kaas - zongedroogde tomaten - basilicum

Werkwijze:

1. Maak een deeg van de gepureerde aardappelen met de kaas, ei, bloem, peper en zout.
2. Druk het deeg plat en rol uit op bakpapier.
3. Steek rondjes uit.
4. Beleg de helft van elk rondje met een sneetje gekookte ham en kaas.
5. Leg de tweede helft op het belegde deel en druk de zijkanten goed aan.
6. Bak in een pan langs beide kanten krokant.
7. Warm eventueel nog wat bij in de oven.

Smoutebollen

Nodig:

250 g bloem - 1 dl water - zout - 1 dl melk - 2 slpl suiker - 1 zakje gedroogde gist - 2 eieren - bloedsuiker

Werkwijze:

1. Maak een gistdeeg met bloem, water, melk, suiker, gedroogde gist, eieren en zout.
2. Klop het deeg goed op aan het einde van het kneden.
3. Bedek het deeg en laat 30 min rijzen.
4. Maak met 2 lepels bollen en laat ze in verse frituurolie bakken op 170°C.
5. Doe niet teveel bollen in de frituurolie en bak ze 5 min.
6. Haal de smoutebollen uit de olie, leg op keukenpapier en bestrooi met bloedsuiker.



Stokbrood

Nodig:

1 zakje gedroogde gist - 1 klpl suiker - 300 ml water - 460 g witte bloem - zout

Werkwijze:

1. Maak een gistdeeg.
2. Laat gedurende 30 min rusten.
3. Even opbollen en nogmaals 1 uur laten rusten.
4. Verdeel het deeg in twee langwerpige stokbroden.
5. Dek af en laat 40 min rijzen.
6. Verwarm de oven op 220°C en plaats een kommetje water in de oven.
7. Besprenkel de broden met water en zet in de oven op 220°C gedurende 20 min.
8. Verlaag de temperatuur tot 180°C en bak nog 5 a 10 min tot de broden goudbruin zijn.
9. De broden moeten hol klinken als je er tegen tikt.

Scones

Scones is en klein broodje dat oorspronkelijk uit Schotland komt.

Nodig :

225 g zelfrijzende bloem - 1 lpl bicarbonaat - 40 g boter - 25 g suiker - 1 ei - 125 g melk

Werkwijze :

1. Kneed de boter, de bloem, 1/2 ei en bicarbonaat tot de bloem opgenomen is.
2. Voeg de melk toe, kneed tot een mooi deeg en rol in een bolletje. Kneed dit deeg niet te lang door !
3. Rol het deeg uit tot ongeveer 2 cm dikte.
4. Steek rondjes uit van ongeveer 5 cm diameter en leg op bakpapier.
5. Strijk de scones in met losgeklopt ei.
6. Bak gedurende 10 a 12 min op 200°C en leg na het bakken op een rooster.
7. Serveer ze zo vers mogelijk.

Met kaas gevulde scones

Meng 100 g geraspte oude kaas met 1 klpl mosterd en 3 lpl vers gehakte bieslook door het deeg.

Bestrooi de scones, nadat ze met ei bestreken zijn met wat geraspte kaas.