



B A K K E N - oktober 2018

## **Krokant knoflookbrood**

### Nodig:

400 g bloem - 1 zakje gedroogde gist - 200 ml lauw water - 1 dooier - 1 klpl suiker - 1 klpl olijfolie - 4 teentjes look - 1 lpl rozemarijn- 1 lpl water

### Werkwijze:

1. Maak een gistdeeg door een kuiltje te maken in de bloem, giet de gedroogde gist in het midden en giet er geleidelijk het lauwe water bij. (Hoe kouder het water is, hoe krokanter de korst zal zijn.)
2. Kneed tot een soepel deeg en laat 1 uur rijzen.
3. Kneed het deeg en verdeel het in 2 en maak er een bal van.
4. Druk de deegballetjes plat tot een cirkel van 25 cm.
5. Leg het deeg op bakpapier op een bakplaat.
6. Meng de dooier met de suiker, olijfolie en water en bestrijk het deeg ermee.
7. Bestrooi met gehakte look en rozemarijn.
8. Verwarm de oven op 220°C.
9. Bak gedurende 15 min lichtjes goudbruin.
10. Laat afkoelen en breek de broden in stukjes.

Kan terug opgewarmd worden op max. 150 °C.

## **Chapati**

### Nodig:

300 g bloem - 150 g lauw water - sn zout - geklaarde boter

### Werkwijze:

1. Doe de bloem en het zout in een ruime kom.
2. Giet beetje bij beetje het water bij en kneed tot een soepel deeg dat niet meer aan de handen plakt.
3. Maak er een bal van, wikkel die in folie en laat een uur rusten.
4. Rol het deeg tot een worst en verdeel die in 12 gelijke stukken.
5. Druk elk stukje deeg plat op een met bloem bestoven werkvlak. De deeggrondjes moeten een diameter van 15 cm hebben.
6. Bak de rondjes in een hete pan in geklaarde boter tot er bruine vlekjes verschijnen.
7. Draai om en bak ook de andere kant.
8. Terug opwarmen in de oven op 180 °C.



## **Mastini di mondorrie ( amandelkoekjes)**

Deze biscuitjes (petits-fours) zijn zoet, krokant en lekker kruimig.

### Nodig:

125 g boter - 200 g kristalsuiker - 125 g gemalen amandelen - 1 ei -125 g bloem - confituur - 40 g amandelschilfers

### Werkwijze:

1. Klop in een kom de boter en de suiker romig en luchtig.
2. Voeg de gemalen amandelen en het ei toe (eventueel enkele druppels amandelessence).
3. Zeef daarna de bloem erbij en vermeng tot een soepel deeg.
4. Neem een bakplaat en schik er de papieren cups op.
5. Schep een lepel van het deeg in iedere cup.
6. Maak een kuiltje in het midden.
7. Leg er een toefje confituur in.
8. Bestrooi met gehakte amandelen.
9. Bak 12 min in een voorverwarmde oven op 180 °C.
10. Bij het afkoelen worden de koekjes stevig.

## **Soezen**

### Nodig:

0,25 l water - 100 g boter - 150 g bloem - 3,5 eieren - 0,5 lpl bloedsuiker

### Werkwijze:

1. Kook het water met de boter en de suiker = kookdeeg.
2. Voeg er de bloem in één keer bij.
3. Neem van het vuur en schep het vocht op de bloem zonder te roeren tot een homogene massa.
4. Kook al roerend op een zacht vuur tot het deeg een bol vormt die van de kookpan loskomt = branddeeg.
5. Doe het deeg in een koude kom en roer er dan één voor één de eieren door.
6. Klop het deeg gedurende ong. 10 min met een houten lepel.
7. Spuit het deeg (of breng het aan met een lepel) op bakpapier.
8. Bak gedurende 30 min op 225°C.
9. Zet de oven af en laat de soezen nog gedurende een 10 tal min drogen in de oven.
10. Haal uit de oven en knip met een schaar een dekseltje af.
11. Vul op met pasteiroom, slagroom of fruitstukjes.
12. Plaats het deksel er terug op.
13. Werk af met gewone glazuur, gesmolten chocolade (au bain marie) of bloedsuiker.



## Brussels wafels

### Nodig:

1 kg tarwebloem - 100 g fijne kristalsuiker - 16 g keukenzout - 10 g vanillesuiker -  
1,5 l melk, water - 8 eieren (200g) - 250 g gesmolten melkerijboter (liefst zonder zout) -  
30 g bakkersgist of 7 g poedergist (of 2 zakjes)

Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur verwerkt te worden.

### Werkwijze:

1. Breng de bloem in een kom samen met de gedroogde gist en de suiker.
2. Meng het vocht geleidelijk bij de bloem.
3. Wanneer het deeg gemaakt is dan pas de eieren en de gesmolten boter toevoegen.
4. Laat het deeg ongeveer 1 uur rijzen tot dubbele hoeveelheid.
5. Strijk het wafelijzer in met olie of boter en laat het goed heet worden.
6. Giet het deeg gelijkmatig uit op het wafelijzer.
7. Sluit het wafelijzer.
8. Draai het wafelijzer om, zodoende dat het deeg ook in de bovenste wafelvorm kan lopen.
9. Laat 3 à 4 min bakken.
10. Draai het wafelijzer terug om en haal de wafels eruit als zij licht bruin gekleurd zijn.
11. Snij de randen bij met een schaar.
12. Serveer direct of laat de wafels afkoelen op een rooster.