

## Wat werd er gebakken?

### **Wat is brood?**

We kunnen pas echt spreken van brood als het gemaakt is van deeg dat men heeft laten rijzen en dat men in een oven gebakken heeft.

Wanneer iets gebakken wordt van niet gerezen deeg, mogen we in principe niet spreken van brood maar wel van een meelkoek, zoals de Mexicaanse tortilla.

Over het brood kan u meer lezen in de rubriek geschiedenis van het brood en de bakoven.

---

### **Soorten brood**

Er bestaan ontelbaar vele broodsoorten. Daarom beschrijven we hier enkel de bekendste en meest typische in onze streken. De gebruikte bloemsoort is bepalend voor de aard van het brood. We kunnen twee grote groepen onderscheiden: het tarwebrood en het roggebrood.

Tarwe en rogge geven verschillende broodtypes afhankelijk van het al dan niet veelvuldig ziften van het gemalen graan. Het ziften van het meel wordt ook wel "builen" genoemd: het meel wordt gezuiverd van de zemelen om een fijne bloem te verkrijgen.

Met tarwemeel kan men "integraal" of volkorenbrood, bruinbrood, wittebrood tot luxebrood verkrijgen; met het roggemeel, roggebrood, ook wel paardenbrood of zwart brood genoemd; met het gebuilde roggemeel tenslotte een lichter bruin brood.

Aan het begin van vorige eeuw was tarwebrood een luxe waarvan alleen de rijken konden genieten. De gewone bevolking moest noodgedwongen genoegen nemen met roggebrood of brood gemaakt van o.a. gerst en haver. Traditioneel wordt wit tarwebrood beschouwd als het beste brood. Vandaag wordt volkoren brood gepromoot als de gezondere optie, omwille van het hoog gehalte aan zemelen en vezels.

Bij schaarste, o.m. tijdens de oorlog, werd het graanmeel met andere producten gemengd, zoals aardappelmeel. Dat meel diende ook om de bloem te vervalsen en er werden tal van middelen uitgeprobeerd om dat bedrog op te sporen.

In Kongo werd de tarwebloem veelal vervangen door producten verkregen uit ter plaatse gekweekte gewassen zoals sorghum, maïs, maniok, enz.

Naast tarwebrood en roggebrood is er ook nog gemengd brood dat bestaat uit verschillende meelsoorten. Een voorbeeld hiervan is masteluinbrood vervaardigd uit een mengeling van tarwe en rogge in gelijke delen. Vandaag worden in het brood ook noten en zaden gemengd, bijvoorbeeld in het zogenaamde "7-granenbrood"; eigenlijk is deze naam verkeerd, vermits noten en zaden geen graansoorten zijn.

Sommige broodsoorten zijn genoemd naar de speciale bestanddelen die in het brood verwerkt worden: *rozijnenbrood*, *melkbrood*, *eierbrood*, *suikerbrood*, enz.

Tenslotte kan men het brood ook noemen naar de wijze waarop het gebakken wordt.

*Plaatbrood* zijn witte broden waarvan het deeg wordt gebakken in metalen, meestal nogal diepe ronde platen met rechtopstaande boorden; soms ook in grote gekartelde platen.

*Busbroden* worden meestal gebakken in een blik, dat zich naar boven toe een weinig verbreedt. Tijdens het bakproces neemt het volume van het brood toe, waardoor boven de bus een gebolde verdikking ontstaat. (Brood. De geschiedenis van het brood en het broodgebruik in Nederland: 52)

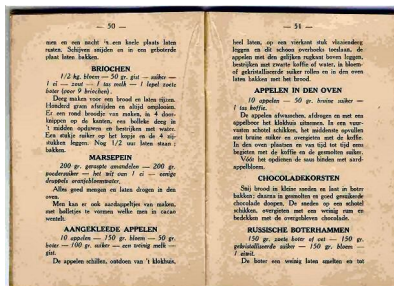
*Pannenbrood* wordt in een pan of vorm gebakken.

*Vloerbroden* of *schietbroden*, gebakken op de ovensvloer, zijn over het algemeen minder hoog. Ze hebben een ovale of ronde vorm en zijn licht gebold.

## Recepten van specialiteiten

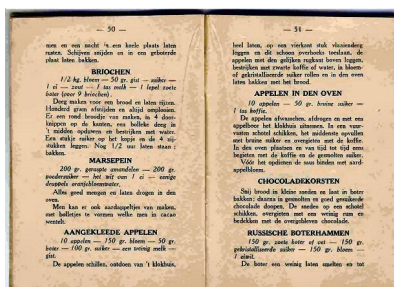
Naast het dagelijkse brood werden in de bakovens ook allerlei specialiteiten en feestelijke gerechten gebakken. We hebben hier enkele oude recepten bijeengebracht van ovenlekkernijen die men destijds in de bakoven bakte. Je kan er ook vandaag mee aan de slag. Smakelijk!

### [appelbroodje](#)



Als je taart bakt, kan je met de restjes van het deeg een appelbroodje maken. Ook wel katekop, bollebuis, krollemol, ... genoemd. Appelbroodjes waren een pure verwennerij voor de kleinsten. In de oven was altijd nog plaats voor enkele "krollemollen". Het recept is doodeenvoudig. (zie aangeklede appelen)

### [appelen in de oven](#)



Eventueel kan men kaneel in het binnenste van de appel strooien.

De appels worden vooraan in de oven geplaatst.

### **havermoutkoek**

Neem als maat steeds dezelfde kop.

- 1 deel melk
- 1 deel broodsuiker
- 1 eetlepel bakboter
- 2 delen havermout
- 1 deel bloem
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 volle eetlepel bakpoeder
- 1 ei

Maak de melk lauw en voeg er de gesmolten bakboter, de broodsuiker en de havermout aan toe. Laat ongeveer 2 à 3 uur weken. Roer er nu de bloem, de vanillesuiker, het bakpoeder en de geklutste eierdooiers onder. Voeg het stijfgeklopt eiwit voorzichtig bij. Vet een vuurvaste vorm in en vul ze met het beslag. Laat ongeveer 30 min. bakken in een goed opgewarmde oven (ongeveer 200°).

Laat afkoelen op een taartrooster. Vet de havermoutkoek lichtjes in met boter en bestuif met bloedsuiker.

### **klets koppen**

- 175 gr boter
- 1 dl water
- 50 gr gepelde en geplette hazelnoten
- 100 gr gepelde en geplette amandelen
- 450 gr bloem
- 950 gr bruine suiker

Smelt de boter in het water met de nootjes, de amandelen en de suiker. Voeg de bloem toe en meng het geheel goed door elkaar zonder teveel te kloppen. Rol daarna het mengsel koud op een bebloemde tafel. Snij de rol in schijven, duw ze plat en bak ze op een beboterde plaat. Laat ze tenslotte afkoelen. De volgende dag zijn ze etensklaar.

### **Limburgse vlaai**

- Deeg:
  - 1 kg bloem
  - 50 gr vet
  - 100 gr bruine suiker
  - een snuifje kaneel
  - een greepje zout
  - gist
  - 2 eieren
  - melk

Er is 1 kg bloem nodig voor 3 grote vlaaien met een doorsnede van 35 cm. Dit deeg is ook geschikt voor een rijsttaart.

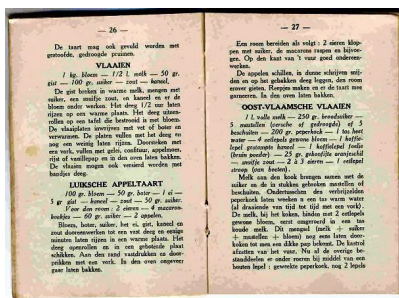
- Vulling:
  - de appelen
  - peren of pruimen die men een nacht in water te week heeft gezet, worden ontdaan van steel en klokhuis, gekookt en geplet. Na toevoeging van suiker (voor de appelen, ook kaneel) bekommt men een zeer smakelijke taartenspijs.

Laat de gist in lauw water weken. Maak een mals deeg met de niet te warme melk; dit deeg mag niet aan de handen kleven. Laat het in een warme plaats goed rijzen en verwerk het dan tot drie of vier bolletjes die je weer laat rijzen. Rol deze bolletjes uiteen tot een gelijke ronde vorm. Bij het rollen mag je niet vergeten de tafel met wat bloem te bestrooien en het deeg verschillende malen om te keren; dit om het kleven aan handen en tafel te vermijden en een mooie en op alle plaatsen even dikke en ronde vlaai te bekomen. Vervolgens leg je de bereiding op een warme en met vet bestreken bakplaat. Laat het deeg nogmaals rijzen, om het daarna te bestrijken met de warme, zoete spijs; zo'n 1 cm dik. Laat de vlaaien bakken in een oven, "gestookt" zoals voor het bakken van wit brood: 15 minuten kunnen volstaan.

Om de vlaai te versieren, snijd je fijne, platgerolde reepjes deeg van 1 cm breedte en leg deze in verschillende vormen of figuren op de vlaaien.

### **[Oost-Vlaamse vlaaien](#)**





## peperkoek

- 1/2 liter melk
- 350 gr bruine suiker of kristalsuiker
- 2 lepels gelei of honing
- 3 eieren
- 1/2 pakje bakpoeder
- een theelepel maagzout
- 1/2 kg bloem
- 3 druppels anijsessence
- snuifje zout

Maak een kuiltje in de bloem en strooi er het zout rond. Doe er de eierdooiers, de gelei, het maagzout en de suiker in. Giet er langzaam, al roerend, de lauwe melk bij en roer zeer goed tot al de bloem opgenomen is. Strooi er het bakpoeder in en klop het deeg zeer luchtig gedurende enkele ogenblikken. Meng er lichtjes het in sneeuw geslagen eiwit onder. Giet het in een ingesmeerde en met bloem bestrooide vorm. Zet de afgedekte vorm gedurende 20 minuten op een warme plaats om het deeg te laten rijzen.

Laat gedurende 1 uur in een goed verwarmde oven op warme steen bakken. Het is voorzichtig, het eerste kwartier dat de peperkoek in de oven staat, het deksel op de vorm te laten. Neem het deksel er nadien af en laat de peperkoek bruin bakken.

## speculaas

- 1 kg bloem
- 500 gr boter
- 700 gr suiker (voor de helft bruine suiker)
- kaneel
- 2 eieren
- 1 glas water

Maak een deeg met de bloem, boter, suiker, kaneel, eieren en water. Laat een nacht in de kelder rusten. Bewerk het deeg nogmaals en maak er een rol van. Snijd de rol in schijven, en druk deze in vormen die met bloem bestrooid werden. Laat bakken in de oven.

## kaaspizza

In Italië wordt de bekende pizza in de bakoven gebakken.

Ingrediënten:

- Deeg:
  - 250 gr bloem
  - 1 theelepel zout
  - reuzel (stukjes)
  - ca. 1,5 dl water
  - 15 gr verse gist
  - plantaardige olie

Zeef bloem en zout in een grote kom. Wrijf met de vingers de reuzel erdoor. Maak in het midden van de bloem een kuiltje. Los de gist op in lauw water. Roer vervolgens het gistmengsel in één keer door de droge ingrediënten. Klop alles goed door het deeg tot dit glad is en niet meer aan de kom kleeft.

Plaats het deeg op een met bloem bestrooid werkblad en kneed het mooi glad. Dek het af en laat het rijzen tot het tweemaal zo groot is geworden.

- Saus:
  - 1 eetlepel plantaardige olie
  - 1 gehakte ui
  - 1 gehakt knoflookteentje
  - 250 gr tomaten (blik)
  - 63 gr tomatenpuree (blik)
  - 1 theelepel suiker
  - 1/2 theelepel Italiaanse kruiden
  - paprikapoeder
  - 1/2 theelepel zout
  - 250 gr mozzarella (geraspt)

Bak ui en knoflook in de hete olie lichtbruin. Doe hierbij de tomaten met het vocht en de tomatenpuree. Roer tot de tomaten zacht zijn.

Voeg suiker, kruiden, paprikapoeder en zout toe en breng al roerend aan de kook. Zet het vuur lager, sluit de pan niet geheel en laat 20 minuten verder stoven. Laat dan afkoelen.

Rol het deeg uit tot een lange strook en bestrijk het met plantaardige olie. Rol het deeg vanaf de smalste kant op als een rol; de ingevette kant aan de binnenkant houden. Herhaal het rollen en invetten driemaal. Rol het deeg tenslotte uit tot een cirkel van zo'n 32 cm. Vet een grote bakplaat in en til het deeg er op. Druk het deeg aan de zijkanten omhoog tot een rand. Bestrijk de bovenkant van de rand met olie. Bestrooi het deeg met de helft van de kaas. Schep hierop het tomatenmengsel.

Bestrooi met de rest van de kaas. Bak de pizza gedurende 40 minuten in de oven bij +/- 200°.