NEEM MEE!

het lekkerste magazine over de ambachtelijke brood- en banketbakkerij

BAKWERK

Voorjaar 2019
#19

Wat eten we vanavond?
Brood natuurlijk!

KONINKLIJK GENIETEN

Neem de tijd voor ontbijt

VOORJAAR

Het voorjaar staat voor veel ambachtelijke bakkers in het teken van Pasen. We maken talloze chocolade eieren, al dan niet gevuld, en bakken opnieuw onze mooiste stollen: ditmaal voor het paasontbijt of een uitgebreide brunch. Pasen, en ook de andere lange weekenden in deze periode, lenen zich natuurlijk uitstekend voor een verlengd ontbijt. Daarvoor kom je toch vast en zeker even bij ons langs? We hebben de lekkerste broodjes en ook allerhande zoete verrassingen voor net dat beetje extra op tafel. Gezond waar het moet, genieten waar het kan!

Niet alleen met Pasen, maar ook rondom Valentijnsdag en Moederdag speelt chocolade een hoofdrol in onze producten. We maken liefdevolle harten van chocolade en kunnen deze desgewenst van een naam of een persoonlijke boodschap voorzien. Daar worden we zelf ook helemaal warm en vrolijk van!

Over warmte gesproken: heerlijk dat het zonnetje zich weer wat vaker en langer laat zien. Dat betekent dat de mooiste fruitsoorten in de regio beginnen te rijpen en dat we er met z'n allen steeds vaker op uit gaan. Bij de term 'to go' denken we over het algemeen aan gemak en een snelle hap; maar het kan ook betekenen dat je een lekker broodje meeneemt naar een rustig plekje in de zon. Niet te snel opeten, juist lekker langzaam van genieten. Wij wensen je een prachtige lente toe!

Met warme groet, je ambachtelijke bakker

Dit magazine wordt je aangeboden namens je ambachtelijke bakker. Wij delen in deze verhalen met plezier onze kennis met jou. Passie, vakmanschap en bewuste keuzes voor werkwijzen en ingrediënten: daar draait het bij ons om. Heel graag vertellen wij wat wij doen en waarom. En voor wie? Dat moge duidelijk zijn: elke dag weer voor jou natuurlijk!

COLOFON

Bakwerk is een uitgave van je ambachtelijke (banket)bakker in samenwerking met de Stichting Ambachtelijke Bakkerij. Bakwerk verschijnt viermaal per jaar. Artikelen worden zowel in print als online gedeeld met de deelnemers.

De Stichting Ambachtelijke Bakkerij ondersteunt de ambachtelijke (banket)bakkerij via promotie, het delen van kennis en informatie tussen vakgenoten onderling en met de consument. Het platform is er voor alle ambachtelijke (banket)bakkers, die hieraan vrijwillig meebetalen.

STICHTING AMBACHTELIJKE BAKKERIJ

Gerbrandyweg 8
2805 BZ Gouda (secretariaat)
Tel. 088 - 666 9 333
Fax 0182 - 69 30 69
info@ambachtelijkebakkerij.nu
www.ambachtelijkebakkerij.nu
www.facebook.com/uwamabachtelijkebakker
www.instagram.com/uwamabachtelijkebakker

Redactiecommissie
Helma Elemans
Jules Peeters
Sandra Pluim
Martijn Verkerk

Teksten en eindredactie
Linda van 't Land

Fotografie (met dank aan)
Brood.net

Grafische vormgeving en druk
VRHL Content en Creatie, Alphen aan den Rijn

© 2019 Stichting Ambachtelijke Bakkerij

ISSN: 2352 - 3557

Overname van informatie en artikelen is, zowel in print als digitaal, uitsluitend toegestaan voor deelnemende bedrijven aan de Stichting Ambachtelijke Bakkerij.

OP DE FACEBOOKPAGINA VAN UW AMBACHTELIJKE BAKKER LIETEN CONSUMENTEN WETEN DAT 59% VAN HEN VOOR CHOCOLADE PAASEITJES MÉT VULLING GAAT. DE OVERIGE 41% HEEFT LIEVER EITJES ZONDER VULLING. WAT HEEFT PASEN EIGENLIJK MET EIEREN TE MAKEN? EN: WAAR KOMEN DE CHOCOLADE VARIANTEN VANDAAN?

Een (chocolade)ei hoort erbij!

Pasen is vanuit de christelijke traditie het feest waarmee een vastenperiode van veertig dagen wordt afgesloten. Tijdens Pasen wordt gevierd dat Jezus Christus, die stierf op Goede Vrijdag, op Paaszondag uit de dood is opgestaan. Maar wat heeft dat met eieren te maken?

Toen het Christendom zich in de loop der eeuwen over Europa verspreidde, raakte Pasen vermengd met een aantal heidense lentefeesten. De traditie van het paasei stamt hierdoor mogelijk af van de heidense overtuiging dat eieren symbool staan voor vruchtbaarheid, het begin van de lente en nieuw leven. Er bestaat overigens ook een meer praktische verklaring voor het gebruik van eieren tijdens Pasen. Tijdens de vastenperiode is het voor christenen verboden vlees of zuivel te gebruiken en vaak eten zij ook geen eieren. Omdat de kippen tijdens deze periode wel gewoon doorbroeden, is er aan het einde van de vastentijd een overschot aan eieren. Goede reden om tijdens Pasen een extra eitje te tikken!

Eieren van chocolade

De eerste paaseieren van chocolade werden gemaakt in de achttiende eeuw. Waarschijnlijk ook om de gebruiker na de karige vastenperiode extra te verwennen; chocolade was in die tijd namelijk een waar genotsmiddel. In het begin waren de eieren van massief chocolade, omdat ze werden gemaakt door een echt ei als mal te gebruiken: de lege eierschaal werd gevuld met warme chocolade. Wanneer de chocolade was afgekoeld, werden de schalen verwijderd en de eieren versierd. In de negentiende eeuw werden de lege eierschalen vervangen door gietvormen en deden ook andere, holle figuren hun intrede. Denk bijvoorbeeld aan paashazen of kuikens.

Tegenwoordig is het assortiment paaseitjes bij de ambachtelijke (banket-) bakker of chocolatier gigantisch! Je vindt er grotere en kleinere chocolade eitjes, al dan niet gevuld. Met advocaat bijvoorbeeld, of praliné. Met mokka, hazelnoot of sinaasappel. Met tiramisu, walnoten of Butterscotch. Eígenlijk moet je ze gewoon allemaal een keertje proeven....

Chocolade paaseitjes kunnen, net als bonbons, een vulling hebben die niet van chocolade is gemaakt. Toch kun je ze altijd het beste buiten de koelkast bewaren. Alle soorten chocolade blijven namelijk het lekkerst bij een temperatuur tussen de vijftien en de achttien graden.

WAT DOEN WE DEZE MAANDEN?

Een beschuitje eten met...

HET VOORJAAR KENMERKT ZICH DOOR LANGE WEEKENDEN EN VEEL VRIJE DAGEN. VOLOP DE TIJD DUS OM SAMEN MET FAMILIE OF VRIENDEN TE GENIETEN VAN UITGEBREIDE ONTBIJTJES – OF NOEMEN WE HET EEN BRUNCH? HOE DAN OOK: DE TAFEL (ÓF HET BED!) DEK JE MET DE LEKKERE PRODUCTEN VAN JE AMBACHTELIJKE BAKKER.

Ontbijten is belangrijk. Je lichaam heeft het immers een nachtlang zonder eten moeten stellen. Daarom heb je direct na het opstaan voedsel nodig om goed te kunnen functioneren en presteren. Een goed ontbijt zorgt ervoor dat je je overdag kunt concentreren, dat je darmen aan het werk worden gezet en dat je voldoende voedingsstoffen binnen krijgt. Uit onderzoek is bovendien gebleken dat mensen die ontbijten vaker een goed gewicht hebben dan mensen die niet ontbijten. Na een voedzaam ontbijt is de verleiding kennelijk minder groot om in de loop van de dag teveel te snacken of te snoepen.

Liefdevol gebaar

Ontbijten is niet alleen gezond; het is samen met iemand anders natuurlijk ook gewoon heel erg gezellig! Je begint gezamenlijk aan de dag, maakt plannen en kunt tijdens het eten terug- en vooruit kijken. Niet op je scherm staren, maar vooral naar elkaar! Vrije dagen en lange

Wentelteefjes

Klop in een diep bord twee eieren los met 250 ml melk, een theelepel kaneel en twee eetlepels bruine suiker. Haal sneetjes oud witbrood door het eimengsel totdat het brood goed is doordrenkt en bak ze vervolgens in boter kort in een koekenpan. Héél lekker – en een mooie manier om oud brood op te maken!

Ontbijtpizza's

Maak van een eierkoek een feestje door er een zoete minipizza van te maken. Leg de eierkoek op een bordje en beleg de bovenkant bijvoorbeeld met wat kwark, nectarine en zoete bramen, met appeltjes en kaneel, met banaan en chocoladepasta of met Griekse yoghurt, honing en warm fruit. Succes verzekerd!

weekenden lenen zich bij uitstek voor een rustig en uitgebreider ontbijt. En dat hoeft echt niet altijd alléén maar gezonde producten te bevatten. Geniet er vooral van! Bedenk wat je naast een paar volkoren boterhammen voor lekkers wilt eten of serveren in de ochtend. Wist je dat je heel veel broodjes, koek of cake in de vorm van een hartje kunt serveren voor een extra liefdevol ontbijt? Gebruik een hartvormige koekjesvorm om bijvoorbeeld een sandwich of boterham uit te steken. Met schenkstroop kun je eventueel een lieve boodschap op een pannenkoekje of boterham schrijven.

Ontbijt op bed

Voor veel vaders en moeders is het de ultieme traktatie op Vaderdag of Moederdag: ontbijt op bed. Lekker lang blijven liggen en al voor het opstaan iets lekkers krijgen voorgeschoteld. Maar niet iedereen houdt van kruimels in bed!

Kies dan voor gerechten die je in een glas kunt serveren of bijvoorbeeld voor warme wafels (lekker met room en fruit(compote)) of wentelteefjes: eenmaal gebakken kruimelt het niet meer.

Hoeveel gangen?

Heb je echt de tijd en wil je indruk maken? Denk dan ook eens aan een ontbijt in meerdere gangen. Je begint bijvoorbeeld met een amuse van suikerbrood, maakt een kleine smoothie van vers fruit, serveert een mooi broodje met een eiergerecht en sluit af met iets zoets.

Ontbijten is gewoon heel erg gezellig!

Heb je iedere ochtend minder tijd dan je zou willen om te ontbijten? Zorg voor een goede planning! Dek 's avonds alvast de tafel, zodat je gezellig met elkaar de dag kunt starten. Neem de avond van tevoren ook de tijd om eventueel alvast iets voor te bereiden. Haal bijvoorbeeld diepvriesfruit uit de vriezer of bak een paar pannenkoeken, die je de volgende ochtend koud kunt eten. En sta op tijd op. Een ontbijt is de beste start van de dag die je jezelf kunt geven!

Hofleveranciers kennen goede naam en faam

Koninklijk genieten

IN NEDERLAND ZIJN RUIM VIERHONDERD BEDRIJVEN 'BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING HOFLEVERANCIER'. ONDER HEN BEVINDEN ZICH MOMENTEEL ZEVENTIEN AMBACHTELIJKE BAKKERS. DAT ZIJ HOFLEVERANCIER ZIJN BETEKENT NIET PERSE DAT ZE AAN HET HOF LEVEREN (AL KAN DAT WEL). HET BETEKENT VOORAL DAT HET BEDRIJF MINIMAAL HONDERD JAAR BESTAAT, EEN ZEER GOEDE REPUTATIE HEEFT IN DE REGIO EN ZICH ONDERSCHEIDT DOOR KWALITEIT, SOLIDITEIT EN CONTINUÏTEIT.

Het predicaat 'Hofleverancier', een koninklijke onderscheiding voor kleine en middelgrote bedrijven, is in 1815 ingevoerd door Koning Willem I. Het is, samen met het predicaat 'Koninklijk' (1806), één van de oudste koninklijke onderscheidingen van ons land. Wie het bemachtigt, mag het Koninklijk Wapen voeren en de toevoeging 'Bij Koninklijke Beschikking Hofleverancier' aan de bedrijfsnaam toevoegen.

Hoe word je Hofleverancier?

Je hoeft geen (zakelijke) banden met het Koninklijk Huis te hebben om Hofleverancier te kunnen worden. De toekenning van het predicaat vindt meestal plaats bij een bijzonder jubileum, bijvoorbeeld een 100-, 125- of 150-jarig bestaan. Ook kan het worden toegekend bij een zeer bijzondere gebeurtenis in het bedrijf – maar overeind blijft altijd dat het bedrijf meer dan een eeuw oud en van onbesproken gedrag moet zijn. Niemand minder dan koning Willem-Alexander bepaalt of het predicaat daadwerkelijk wordt toegekend. Sinds 1987 mag uitsluitend het staatshoofd dit definitief beslissen.

De aanvraag moet ruim een jaar van tevoren worden gedaan. Dit begint op het gemeentehuis, met een rechtstreeks

IN 1987 MAAKT KONINGIN BEATRIX EEN EINDE AAN DE WILDGROEI VAN SCHILDJES, DIE TOT AAN DAT MOMENT BIJ HET PREDICAAT 'HOFLEVERANCIER' WORDEN GEBRUIKT. ZIJ HEEFT HET HUIDIGE EN OFFICIËLE LOGO VASTGELEGD.

verzoek aan de burgemeester. Hij of zij speelt de vraag met zijn of haar persoonlijke advies door naar de Commissaris van de Koning, waarna de aanvraag uiteindelijk op het bureau van de koning belandt. Net als bij de toekenning van een koninklijk lintje wordt de aanvraag door de diverse partijen onder een vergrootglas gelegd. Bij onder meer politie, gemeente, Kamer van Koophandel en de Arbeidsinspectie wordt navraag gedaan om zo de bedrijfsvoering uitvoerig te kunnen doorlichten. De Commissaris van de Koning is meestal degene die het oordeel van de koning overbrengt aan de aanvrager. Wordt het predicaat toegekend, dan is hij of zij gewoonlijk ook degene die de Oorkonde uitreikt die bij het predicaat hoort.

Niet voor altijd

Hofleverancier ben je niet voor altijd. Het recht wordt toegekend voor een periode voor maximaal 25 jaar. Hierna kan het bedrijf een bestendiging aanvragen voor nog eens 25 jaar. Dat is ook het geval wanneer het bedrijf tussentijds van eigenaar verwisselt. Het predicaat 'Hofleverancier' gaat dus niet automatisch over op een nieuwe eigenaar.

Wie eenmaal hofleverancier is, hangt het wapenbord bij wijze van diploma trots aan de gevel. Ook plaatsen bakkers het schildje soms op hun verpakkingsmaterialen. Een mooi visitekaartje! Want de toekenning van het predicaat bevestigt dat dit een bedrijf is om als klanten trots op te zijn.

Broodtompoucen

Bij Koningsdag horen tompoucen! Wist je dat je ze ook heel goed van brood kunt maken? Lekker voor een koninklijk ontbijt.

INGREDIËNTEN (VOOR 8 STUKS)

- 8 sneetjes maïsbrood, zonder korst
- 250 ml Griekse yoghurt
- 125 gram kleine aardbeien, in plakjes
- sap en rasp van een halve sinaasappel
- 200 gram poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eetlepel oranje limonadesiroop

BEREIDINGSWIJZE

Laat de yoghurt op een doek in een vergiet een uur uitlekken. Meng de aardbeien met het sinaasappelsap en 1 eetlepel poedersuiker. Meng de yoghurt met vanillesuiker, 2 eetlepels poedersuiker en een halve eetlepel sinaasappelrasp. Roer de rest van de poedersuiker met siroop en 1 eetlepel water tot glazuur. Snijd de sneetjes brood doormidden en bestrijk de helft dik met yoghurt. Verdeel daarover de aardbeien en leg de andere sneetjes erop. Bestrijk de bovenkant met glazuur en garneer met sinaasappelrasp. Laat in de koelkast in nog een uur stevig worden.

Hofleverancier zijn betekent niet hetzelfde als Koninklijk zijn. Die laatste eretitel wordt toegekend aan grote ondernemingen of verenigingen die landelijke betekenis hebben, minstens honderd jaar bestaan en in hun vakgebied een toonaangevende rol spelen. Denk aan Philips, KLM, ANWB en Shell.

OM INDRUK TE MAKEN OP FAMILIE TIJDENS DE PAASDAGEN OF OP JE MOEDER TIJDENS MOEDERDAG

FEESTDAGEN IN HET VOORJAAR

Lente!

TULPENBOLLEN DIE BEGINNEN UIT TE LOPEN, LAMMETJES IN DE WEI EN EEN VOORZICHTIG ZONNETJE. DE KOMENDE MAANDEN GAAN WE VOLOP VAN HET VOORJAAR GENIETEN. HET WEER BEGINT ONS NAAR BUITEN TE LOKKEN. MAAR GOED DAT ER IN DEZE PERIODE DIVERSE FEEST- EN DUS VRIJE DAGEN VALLEN. HAAL SNEL IETS LEKKERS BIJ JE AMBACHTELIJKE BAKKER OM ER EXTRA VAN TE GENIETEN!

Wie bepaalt er eigenlijk wanneer het Pasen, Pinksteren of Hemelvaart is? Het ene jaar valt het vroeg, dit jaar valt het laat. Volgens de christelijke kalender is Pasen het uitgangspunt voor de diverse feestdagen. Pasen valt op de eerste zondag na de eerste volle maan na het begin van de lente op 21 maart. De vroegste Eerste Paasdag is dus op 22 maart, de laatste op 25 april. Hemelvaartsdag is vervolgens altijd 39 dagen na de Paaszondag en Pinksteren valt altijd op de zevende zondag na Pasen.

Carnaval

Ook het moment waarop Carnaval wordt gevierd, hangt samen met deze kalender. Volgens de traditie vieren we carnaval namelijk op de drie dagen voor Aswoensdag: op een zondag, maandag en dinsdag dus. Tijdens deze dagen bereidt men zich eigenlijk voor op de vastentijd, die op Aswoensdag begint en veertig dagen duurt. Overigens zitten er precies 46 dagen tussen Aswoensdag en Paaszondag: op de zondagen wordt door katholieken namelijk niet gevast.

Eggs Benedict op toast van wit brood

INGREDIËNTEN (VOOR 2 PERSONEN)

- 2 eieren
- 4 sneetjes witbrood
- 2 eidooiers
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 100 g boter
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Rooster de boterhammen. Breng in een pan ruim water aan de kook. Klop voor de Hollandaisesaus de eidooiers 1 minuut met zout en peper in de blender. Verhit het citroensap en de azijn in een steelpan. Giet de hete vloeistof in een klein straaltje in de blender terwijl hij draait. Zet dan uit. Laat in dezelfde steelpan de boter smelten. Giet ook de vloeibare boter in een dun straaltje naar binnen terwijl de blender draait.

Draai het vuur van het kokende water laag. Breek een ei in een klein kopje. Maak met een pollepel een draaikolk in de pan. Wacht tot deze bijna uitgedraaid is en laat het ei voorzichtig in het water zakken. Pocheer 3 minuten en herhaal met het tweede ei. Serveer het ei op de toast en giet er de hollandaisesaus op.

Worstenbroodjes

MAART

3-5	CARNAVAL
6	ASWOENSDAG
31	BEGIN ZOMERTIJD

In Brabant horen worstenbroodjes bij carnaval, maar in Noord-Holland eet men op Vastenavond graag een Hoornse Broeder. En in Limburg serveert men juist weer nonnevotten! Wat er ook gegeten wordt op de zogenaamde Vette of Dikke Dinsdag voorafgaand aan de vastentijd: het wordt met liefde gemaakt door de ambachtelijke bakker. Op Vastenavond is het namelijk traditie om nog één keertje te genieten van al het goede dat onder andere de bakker brengt.

Hoornse Broeder

Nonnevotten

Palmpasenstokken zitten boordevol symboliek. Ze bestaan doorgaans uit twee stokken in de vorm van een kruis: het symbool voor het kruis waaraan Jezus stierf. Het broodhaantje op het kruis staat symbool voor het breken van het brood tijdens Jezus' laatste avondmaal en voor de haan die eenmaal kraaide nadat de discipel Petrus tot driemaal toe ontkende dat hij Jezus kende. Het broodhaantje wordt overigens vaak van briochedeeg gemaakt: een zacht, zoet witbrood dat we steeds vaker tegenkomen in Nederland maar dat zijn oorsprong in Frankrijk kent.

Broodhaantjes

APRIL

19	GOEDE VRIJDAG
21-22	PASEN
27	KONINGSDAG

MEI

1	DAG VAN DE ARBEID
4	DODENHERDENKING
5	BEVRIJDINGSDAG / START VAN DE RAMADAN
12	MOEDERDAG
30	HEMELVAARTSDAG

Iedere tweede zondag in mei is het Moederdag: dé dag om je moeder in de watten te leggen. Met iets lekkers van de ambachtelijke bakker bijvoorbeeld! Je ambachtelijke bakker heeft lekkere broodjes in overvloed en weet wellicht welke broodjes jouw moeder het áller-lekkerst vindt. Ook kun je de bakker vragen iets persoonlijks te maken voor je moeder. Een klein taartje met een leuke foto van jou erop bijvoorbeeld of een mooi hart van chocolade met een persoonlijke boodschap daarop geschreven. Zo kun je je moeder verrassen met een lekker, origineel cadeau. En wie weet mag je er zelfs van mee smullen…

feit of fabel?

Brood, banket en chocolade zijn prachtige producten, waarover iedereen wel iets weet te vertellen. Maar: wat is nu waarheid? In deze rubriek leggen wij veel voorkomende feiten en fabels voor. In deze lente-editie is 'Feit! Of fabel?' geheel gewijd aan roomsoorten. Twijfel je aan je brood- en banketkennis? Stel je vragen aan je bakker!

(Slag)room wordt verwerkt in de koude kant van een banketbakkerij

FEIT!

Vrijwel iedere banketbakkerij kent een koude en een warme kant. In de warme ruimte staat de oven, waarin hartige snacks, taartenbodems en andere lekkernijen worden gebakken. In het koude gedeelte wordt het gebak afgewerkt met fruit, crème, (slag)room, bavaroise of chocolade. Sommige banketbakkerijen hebben daarnaast nog een aparte ruimte voor de chocolaterie en/of voor ijs: deze producten vragen om nog weer een andere hygiëne en vooral een stabiele temperatuur.

FEIT!

SLAGROOM MOET JE ZO SNEL MOGELIJK OPKLOPPEN

Het op de juiste wijze opkloppen van slagroom vraagt om de nodige aandacht. Zo hoort de te gebruiken slagroom minimaal 24 uur voor het opkloppen in een koude koelkast te worden teruggekoeld naar circa vier tot vijf graden Celsius. Zorg er bovendien voor dat alle gereedschappen die je gebruikt voor het kloppen van de slagroom, zoals een garde en een kom, ook gekoeld worden in de koelkast. Slagroom dient snel te worden opgeklopt, zodat je er zo min mogelijk warmte in slaat. Slagroom met een hoger melkvetgehalte geeft de mooiste slagroom: het vet zorgt voor een hogere opslag en een stevig resultaat.

FABEL!

Op een Limburgse vlaai hoort slagroom

Een Limburgse vlaai bestaat uit een platte bodem van deeg met opstaande randen. Het is een vrij luchtig deeg, dat meer op brooddeeg lijkt dan op dat van meer traditionele taartenbodems. De bodem wordt gebakken van bloem, melk, eieren, boter, zout en gist en vervolgens gevuld met vruchten, zoals kruisbessen, kersen, pruimen, appel, frambozen, aardbeien of abrikozen. Ook kan de bodem worden gevuld met pudding of rijst. Op een échte Limburgse vlaai wordt daarna nooit slagroom gespoten. Het hoort gewoon niet!

Taartjes met slagroom kun je direct uit de koelkast serveren

FEIT!

Taarten en gebakjes met slagroom en eventueel vruchten zijn het lekkerst wanneer je ze direct uit de koelkast serveert. Gebakjes met crème moet je juist een uurtje voordat je ze laat proeven buiten de koelkast zetten. Zo komen ze lekker op temperatuur en hoef je ze niet te koud te eten.

Friese Oranjekoek wordt altijd met slagroom afgewerkt

FABEL!

Friese Oranjekoek wordt van origine juist met crème bespoten. Dit maakt de koek iets langer houdbaar. Sommige bakkers werken de Oranjekoek echter juist met slagroom af. Een kwestie van smaak!

Aan slagroom kun je gemakkelijk een smaakje geven

FEIT!

Met slagroom kun je volop variëren. Voeg er bijvoorbeeld eens een bijzonder smaakje aan toe, dat past bij het product waarbij je het wilt serveren. Ingrediënten als cacao, oploskoffie of kaneel zijn hiervoor heel geschikt. Houd je van lekkere zoete slagroom? Dan kun je naar smaak kristal- of poedersuiker toevoegen aan de room voordat je deze opklopt. Ga uit van ongeveer tien procent van het geheel.

Zwitserse room is hetzelfde als slagroom

FABEL!

Zwitserse room is gele room vermengd met een gelijk deel slagroom. De ambachtelijke bakker gebruikt het als vulling van bijvoorbeeld taarten, puddingbroodjes of tompouces. In een middelgrote bakkerij in Nederland wordt dagelijks zo'n tien tot vijftien liter gele room verwerkt: onder andere dus tot Zwitserse room!

FEIT!

In ambachtelijk ijs wordt echte room gebruikt

Voor ijssmaken op basis van melk, zoals karamel, cookie of mokka, wordt een basismengsel gemaakt volgens vaste verhoudingen van melk, room en suiker. Deze basis kan de banketbakker of ijsbereider vervolgens naar eigen smaak, inzicht en wensen afwerken. Hij voegt er bijvoorbeeld allerlei ingrediënten vanuit de bakkerij aan toe, zoals chocolade, koekjes, specerijen, noten of marsepein. Vruchtensmaken zijn erg geschikt voor bereiding op waterbasis. Je krijgt dan sorbetijs en hier komt geen room aan te pas.

Functionele hulpgrondstof in de bakkerij

BLIJ EI

EIEREN ZIJN BELANGRIJKE INGREDIËNTEN IN DE BAKKERIJ. ZE WORDEN VERWERKT IN PRODUCTEN VAN BESLAG EN IN SOEZEN OF SCHUIM. BOVENDIEN SPELEN ZE IN VEEL ANDERE BAKKERIJPRODUCTEN EEN ROL ALS HULPGRONDSTOF. DE FUNCTIONELE EIGENSCHAPPEN VAN DE VERSCHILLENDE COMPONENTEN VAN EI MAKEN HET PRODUCT ONMISBAAR IN DE BAKKERIJ.

Steek jij ook zo graag je vinger even in de kom cakebeslag voordat de cake wordt gebakken? Beter van niet. Zelfs een klein likje cakebeslag kan al voor buikpijn zorgen. Dat komt omdat er rauwe eieren in het beslag zitten en daarin kunnen schadelijke bacteriën zoals salmonella voorkomen. Overigens zijn eieren zelf zeker niet ongezond. Ze bevatten veel goede voedingsstoffen, zoals vitamines, mineralen en eiwitten. Een gekookt ei van gemiddelde grootte bevat bovendien maar 75 calorieën, dus je wordt er zeker niet dik van. In de eidooier bevindt zich echter ook cholesterol en verzadigd vet. Deze verhogen het cholesterolgehalte in je bloed, wat weer de kans op hart- en vaatziekten vergroot. Toch hoeft meermalen per week een eitje eten echt niet ongezond te zijn.

Biologische eieren zijn niet gezonder dan scharreleieren. Alle eieren bevatten evenveel goede voedingsstoffen, zoals eiwitten, vitamines en mineralen. Een biologisch of vrije-uitloopei is wat dat betreft niet beter voor je gezondheid dan een gewoon scharrelei. De benaming zegt meer over het leven van de kip dan over de kwaliteit van het ei.

Ei in de bakkerij

In een kleine bakkerij met één winkel en voornamelijk broodproductie worden gemiddeld zeshonderd eieren per week verbruikt. Kun je nagaan hoeveel eieren er in een grote bakkerij met meerdere winkels of veel banket worden getikt! Dit kan oplopen tot wel driehonderdduizend eieren per jaar.

Het hangt af van de rest van je voeding. Als je meer dan drie eieren per week wilt eten, kun je het beste zo min mogelijk andere producten eten waarin veel cholesterol zit. Dit zijn bijvoorbeeld vette vleeswaren, kaas, boter en zoete snacks. Eieren en vlees staan in de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum in hetzelfde vak, omdat ze je lichaam allebei van eiwit, ijzer en vitamine A, B1 en B12 voorzien. Op dagen dat je geen vlees eet, kun je dus prima ook eens een ei eten.

Eieren bewaren

Eieren bewaar je het beste in de koelkast. De koude temperatuur houdt eieren langer vers en remt de groei van schadelijke bacteriën, zoals salmonella. In de winkel staan eieren juist buiten de koeling, om te voorkomen dat er condensvorming optreedt. Als eieren in de winkel koel zouden staan en in een boodschappentas mee naar huis gaan, wordt het ei vochtig en kunnen er sneller schadelijke bacteriën groeien. Het is van belang eieren zoveel mogelijk te beschermen tegen vocht en de temperatuur zo gelijkmatig mogelijk te houden.

Broodje ketjap-ei

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 4 Waldkorn bollen
- 6 eieren
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1/2 theelepel kerriepoeder
- 1 theelepel sambal
- 5 eetlepels ketjap manis
- 2 eetlepels tomaten ketchup
- 4 teentjes knoflook
- 4 blaadjes Lollo bianco of ijsbergsla
- zeezout naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Kook de eieren hard en spoel ze direct koud. Pel de eieren en halveer ze in de lengte. Verwarm in een steelpan de ketjap, rode ui, paprikareepjes, tomatenketchup, sambal, knoflook en kerriepoeder. Gaar dit mengsel op een laag vuur totdat de ui zacht is. Verwarm nu de eieren hierin mee. Laat de eieren eventueel een nacht in de marinade in de koelkast staan voor een betere smaak. Beleg de broodjes met het Lollo bianco blad en schep hierop drie halve eieren met aanhangende saus per broodje. Verdeel de paprika en de uien over de broodjes.

TIP: BESTROOI HET GERECHT KORT VOOR HET SERVEREN MET KANT-EN-KLARE GEBAKKEN UITJES. LEKKER CRISPY!

Volkoren eiersandwiches

INGREDIËNTEN (VOOR 8 STUKS)

- 8 sneetjes fijn volkorenbrood
- 5 eieren
- 4 gedroogde tomaatjes op olie
- 2 eetlepels (vers geraspte) Parmezaanse kaas
- 2 eetlepels fijngehakt basilicum
- 2-3 eetlepels olijfolie (met truffelaroma)
- versgemalen zwarte peper

BEREIDINGSWIJZE

Kook de eieren in circa tien minuten hard, laat ze schrikken en pel ze. Prak de eieren in een diep bord fijn. Snijd de tomaatjes in kleine stukjes en schep ze met de Parmezaanse kaas en basilicum door de eieren. Roer er zoveel truffelolie door dat een smeuïge salade ontstaat. Voeg zout en peper naar smaak toe. Laat de eiersalade liefst een half uur staan, zodat de smaak zich kan ontwikkelen. Bestrijk vier sneetjes brood royaal met de eiersalade. Leg de andere sneetjes erop, druk ze lichtjes aan en snijd de sandwiches diagonaal door. Leg de sandwiches op een schaal.

Wat eten we

Met brood maak je supersnel een lekkere quichebodem: een leuke manier om eventueel oud brood te verwerken.

Broodquiche met prei en tomaat

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 8-10 sneetjes meergranenbrood, zonder korst
- 2 eetlepels olijfolie
- 300 gram panklare prei
- 1 teen knoflook, uitgeperst
- 2 theelepels tijm
- 3 eieren
- 100 ml kookroom
- versgemalen zwarte peper
- 100 gram abdijkaas in blokjes of verkruimelde blauwe kaas (Danish blue)
- 2 tomaten, in plakjes
- zwarte peper

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een quiche-vorm of springvorm van 24-26 cm dik in. Bekleed de vorm en de randen met de sneetjes brood en druk ze stevig aan. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een wok, roerbak de prei met knoflook en 1 theelepel tijm 2 minuten en verdeel dit over de broodbodem. Klop in een kom de eieren los met room, zout en peper en schenk dit over de prei. Verdeel de abdijkaas in blokjes of verkruimel de blauwe kaas erover. Leg de tomaten op de vulling. Strooi er tijm en peper over en sprenkel er olijfolie over. Bak de quiche in de oven in 25 minuten bruin en gaar.

Brood- en zoete aardappelreepjes

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

- half brood, wit, bruin of meergranen (mag oud zijn)
- 2 zoete aardappels
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 25 gram cashewnoten, grof gehakt
- 25 gram pinda's, grof gehakt
- 25 gram hazelnoten, grof gehakt
- Zeezout en peper naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg een vel bakpapier op een ovenschaal of bakplaat. Schil, was en snijd de zoete aardappel in mooie parten. Snijd ook het brood in mooie grove reepjes, giet er wat olijfolie over, schep het door elkaar en zet even apart. Meng en hak de noten grof en zet ze apart. Hak de knoflook fijn. Meng de zoete aardappel met de knoflook en de olijfolie en spreid deze gelijkmatig uit over het bakpapier. Bak de zoete aardappel in 30 minuten beetgaar, op 180 °C. Zet nu de oven op 130 °C. Voeg het brood en de notencrunch toe en bak nogmaals 6 minuten het geheel goudbruin. Breng op smaak met peper en zeezout.

Van brood kun je zelfs sushi maken! Varieer in de vulling door de zalm uit dit recept te vervangen door bijvoorbeeld tonijn, komkommer, paling, filet americain of omelet-reepjes.

Broodsushi

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 4 nori vellen, circa 15x20 cm
- 100 gram verse zalm
- 1 lente-ui
- 8 witte boterhammen zonder korst
- 50 ml sojasaus
- 2 el mayonaise
- 1 tube wasabi-pasta
- 1 sushimatje

BEREIDINGSWIJZE

Leg een vel nori op een sushimatje met de lange zijde naar je toe. Leg in het midden van het vel een strook witbrood van 20 cm breed en 10 cm hoog. Bestrijk het brood met wasabi-mayonaise. Meng hiervoor 2 eetlepels mayonaise met een 1 theelepel wasabi. Leg in het midden van de strook brood de zalm in een strook van ongeveer 1 cm, ook over de hele breedte. Leg naast de zalm een lente-ui ook weer over de gehele breedte. Rol de sushi strak op, bevochtig op het laatst de nori bovenaan en plak de rol dicht. Vorm op dezelfde manier de andere rollen. Laat de sushi opstijven in koelkast en snijd hiervan mooie plakjes sushi. Serveer met sojasaus en wasabi.

vanavond?

BROOD NATUURLIJK! WANT BROOD IS NIET ALLEEN LEKKER EN GEZOND, HET PAST OOK NOG EENS HEEL GOED BIJ DE AVONDMAALTIJD. WORDT HET SOEP, SUSHI OF EEN SPAANSE BROODSCHOTEL? VOOR TOE HEBBEN WE IN ELK GEVAL NOG EEN LEKKERE BROODCRUMBLE. EET SMAKELIJK VANAVOND!

Een uitgeholde Italiaanse bol kan prima dienst doen als soepkom. En de inhoud vormt de soepballetjes! Bijvoorbeeld voor in deze gele paprikasoep. Ook lekker met een lepel crème fraîche.

Gele paprikasoep in brood

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 4 Italiaanse bollen
- 3 gele paprika's
- 1 grote ui
- 1 liter kippenbouillon
- 1 teen knoflook
- 2 stengels bleekselderij
- rijstazijn

BEREIDINGSWIJZE

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Verwijder de zaadlijsten uit de paprika en snijd in kleine stukjes. Snijd de bleekselderij in kleine stukjes. Snijd de kapjes van de bollen en hol deze uit. Bewaar de inhoud! Fruit de ui en de knoflook in een hoge pan, voeg de paprika toe en bak twee minuten mee. Giet de bouillon in de pan en kook tot ze gaar zijn. Pureer de soep, breng op smaak met rijstazijn, peper en zout. Draai kleine balletjes van het brood uit de bollen. Schep de soep in de bollen en verdeel er wat broodballetjes in.

Spaanse broodschotel

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 6-8 sneetjes volkorenbrood
- 3 tomaten
- 3 eetlepels olijfolie
- 200 gram chorizo, in blokjes
- 2 uien, gesnipperd
- 1 grote rode paprika, in stukjes
- 2 eetlepels peterselie, fijngehakte
- versgemalen zwarte peper
- 3 eieren
- 3 eetlepels melk
- 75 gram geraspte belegen kaas

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 175 °C. Ontvel de tomaten, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in blokjes. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de chorizo zachtjes uit. Bak de ui en paprika circa 3 minuten zachtjes mee. Schep de tomaat en peterselie erdoor en voeg zout en peper naar smaak toe. Laat het geheel nog heel even sudderen. Snijd de sneetjes brood in blokjes. Vet een lage ovenschaal in en verdeel de blokjes brood over de bodem. Schep het chorizomengsel erover. Klop de eieren los met melk, zout, peper en kaas. Schenk dit mengsel over het brood en de chorizo. Bak de schotel in de oven in circa 30 minuten goudbruin en gaar.

Rabarber-broodcrumble

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 4 sneetjes witbrood
- 750 gram rabarber, in stukken
- 100 ml aardbeiensap
- 50 gram suiker
- 75 gram zachte boter
- 75 gram donkere basterdsuiker
- 2 theelepels gemberpoeder
- 50 gram hazelnoten, grofgehakt

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180 °C. Kook de rabarber met het aardbeiensap in 10 minuten gaar en laat het vocht verdampen. Schep de rabarber in een lage ovenschaal. Verkruimel het brood grof in de keukenmachine. Doe het kruim over in een kom, voeg de boter toe. Wrijf de boter met de vingertoppen door het kruim en schep dan de bruine suiker, gemberpoeder en noten erdoor. Strooi dit over de rabarber en laat de crumble in de oven in 20 tot 30 minuten goudbruin kleuren.

CARNAVAL

Van 3 tot en met 5 maart is het carnaval in grote delen van Nederland. Jouw carnaval is niet compleet zonder…

69%

NONNEVOTTEN

31%

WORSTENBROODJES

13%

Pasen

Jouw paasontbijt is niet compleet zonder een…

… GEBAKKEN EI

… GEKOOKT EI

87%

Wat vind jij?

OP DE FACEBOOKPAGINA VAN UW AMBACHTELIJKE BAKKER INFORMEREN WE REGELMATIG NAAR JOUW VOORKEUREN. WAT EET JE HET LIEFST OP EEN BEPAALDE FEESTDAG? WAT ZET JE ZELF BIJ VOORKEUR OP TAFEL? EN WAARVOOR GA JIJ SPECIAAL NAAR JE AMBACHTELIJKE BAKKER? EEN GREEP UIT DE PEILINGEN VAN AFGELOPEN WEKEN.

KONINGS-DAG

Waarvoor ga jij naar de ambachtelijke bakker op Koningsdag?

27%

MOORKOPPEN OF ANDER GEBAK

73%

TOMPOUCEN NATUURLIJK

Algemeen

Waarvoor breng jij meestal een bezoekje aan de ambachtelijke bakker?

72%

BROOD

28%

GEBAK

Wil je ook meepraten over je favoriete producten van de ambachtelijke bakker? Volg ons dan op www.facebook.com/uwambachtelijkebakker of www.instagram.com/uwambachtelijkebakker

Dit magazine wordt je aangeboden door je ambachtelijke (banket)bakker