





Het complete

ketnet BAKBOEK



Van koekje

tot quiche



Lannoo

INHOUD

9	Inleiding	
10	De trucjes van de bakker	
17	BAKKEN VOOR HET ONTBIJT	
18	Gevulde koeken	★ ★ ★
20	Appelflappen	★
22	Brood	★ ★ ★
24	Zachte broodjes	★ ★ ★
26	Scones	★ ★ ★
28	Powerrepen	★ ★
30	Donuts	★ ★ ★ ★
33	Ontbijtpannenkoeken	★ ★
34	Zelfgemaakte granola	★
37	LEKKERS VOOR DE LUNCH(BOX) EN DE PICKNICK	
38	Croques, croques, croques (4 zoete en 4 hartige recepten)	★
42	Zelfgemaakte tortilla's met 3 soorten vulling	★ ★
46	Miniquiches om mee te nemen	★ ★
48	Picknicktortilla's	★ ★
50	Pizzakrullen	★ ★ ★ ★

- 53 Plaatkoekies ★
- 54 Worsthapjes ★★
- 56 Prachtige tuintoast ★★
- 58 Ojja uit de oven ★★
- 60 Bentobox ★

65 **DE ALLERBESTE TUSSENDOORTJES**

- 66 Pannenkoeken zoals oma ze bakt ★★
- 69 Tiramisu ★★
- 70 Bosbessenmuffins ★★
- 71 Te gekke wafels ★★
- 72 Brigadiertjes ★★
- 75 Puddinggebakjes ★★ ★
- 76 Churros ★★ ★★
- 78 Slagroomsoesjes ★★ ★★
- 81 Broodpudding ★★
- 82 Wentelteefjes ★
- 84 Zoete balletjes zonder suiker ★

87 KOEKJES ZIJN ALTIJD GOED

88	Chocolate chip cookies	★★
90	Zandkoekjes	★★
92	Emoji's	★★
95	Chipskoekjes	★★★
96	Speculaas	★★★★
99	Haverkoekjes met banaan	★
100	Pindakaaskoekjes	★
103	Chiakoekjes	★★
104	Kerstboomkoekjes met gember	★★
106	Marokkaanse koekjes met honing	★★
108	Anijskoekjes	★★

111 DOE MIJ MAAR CHOCOLA!

112	Chocopasta	★
114	Chocolademousse	★★★
117	Brownies	★★★
118	Chocola met noten en fruit	★★
120	Chocoladecake	★★★
123	Chocoladekraakjes	★★
124	Snoeprepen	★★
126	Chocoladesalami	★★

129 DOE MIJ MAAR FRUIT!

- 130 Zelfgemaakte jam ★★
- 132 Bananenbrood ★★
- 134 Pizza Tuttifrutti ★★
- 136 Fruittaart ★
- 139 Omgekeerde appeltaart ★★
- 140 Pruimentaart ★★
- 142 Frambozengebakjes ★★
- 144 Chique aardbeitaartjes ★★
- 146 Popcorn- en fruitberg ★★
- 149 Appel-speculaastaart ★
- 150 Kruimeltaart ★★ ★
- 153 Citroentaart ★★
- 154 Zoete empanada's ★★ ★

157 FEESTJE! TAART & CAKE(JES)

- 158 De meest pimbare cake ★★
- 160 De mooiste regenboogcake ★★ ★ ★
- 162 Wortelcake ★★ ★
- 164 Gebakken pudding met rozijntjes ★★
- 166 Cupcakes ★★ ★
- 169 Drollen ★



171 BAKKEN VOOR HET AVONDETEN

172	Pizza	★★★★
174	Gehaktmuffins met aardappelpuree	★★★★
176	Sigaren met spinazie	★★★
178	Groentetaart	★★★
180	Empanada's	★★★★
183	Fishsticks uit de oven	★★★
184	Marokkaanse kipflapjes	★★★★
186	Miniloempia's	★★★★
189	Gefrituurde groenten met muntsaus	★★★★
190	Kipnuggets uit de oven	★★
191	'Frietjes' van zoete aardappel	★★



Eet jij graag koekjes? Taart? Cake?
Pizza? Cupcakes? Ze zijn natuurlijk
nog lekkerder als je ze zelf maakt.

Met dit **Complete Ketnet Bakboek**
kun je meteen aan de slag.

Het staat vol recepten voor kleine en
grote bakkers. Niet alleen zoete koekjes,
taartjes en cakes, maar ook lekkere ontbijtjes,
lunches en avondeten uit de oven.

Knoop je schort voor, zet je bakkersmuts op...
en bakken maar!

DE TRUCJES VAN DE BAKKER

Bakken is niet zo moeilijk. En al helemaal niet als je de trucjes kent die een echte bakker gebruikt. Als je bakt, is het belangrijk dat je het recept goed volgt en alles afweegt. Een (digitale) weegschaal is echt wel nodig, net als een oven, een bak- of taartvorm, een muffinvorm, een spatel, een garde (klopper) en een deegrol. Uitsteekvormpjes, een elektrische mixer en een keukenrobot zijn handig maar niet noodzakelijk.

HOE ZORG JE ERVOOR DAT GEBAK NIET AAN DE BAK- OF TAARTVORM KLEEFT?

Je bakte een fantastische taart of cake, maar als je hem uit de vorm wilt halen, lukt het niet. Waarschijnlijk heb je de vorm niet goed ingevet. Invetten doe je zo: smelt een beetje boter of margarine. Dat kan in de magnetron of in de oven die je aan het voorverwarmen bent. Strijk de vorm helemaal in met de gesmolten boter. Gebruik een keukenpenseel of een stukje keukenpapier. Laat het vette laagje opstijven. Strooi dan een eetlepel

bloem in de vorm. Schud ermee tot de vorm helemaal bedekt is met een fijn laagje bloem. Heb je er te veel bloem in gedaan? Houd de bakvorm dan omgekeerd boven de gootsteen en schud de overtollige bloem eruit. Wedden dat je baksel er volgende keer wel goed uit komt?

Siliconen bakvormen moet je alleen de eerste keren invetten. Daarna hoeft het niet meer. Zet deze vormen op de bakplaat voor je het deeg erin doet!

WAARVOOR DIENT BAKPAPIER?

Bakpapier zorgt ervoor dat iets niet aan de bakplaat kleeft. Je gebruikt het als je koekjes, pizza's of andere dingen op een oven- of bakplaat bakt. Je zou er ook een bakvorm mee kunnen bekleden (in plaats van in te vetten en te bestuiven met bloem), maar dat is niet zo handig. In plaats van een vel bakpapier kun je ook een siliconen matje gebruiken.





HOE LAAT JE DEEG RIJZEN?

Rijzen betekent 'omhoogkomen'. Het zorgt dat je gebak lekker luchtig is. Het eenvoudigst is het gebruik van zelfrijzend bakmeel. Dat is gewone bloem waaraan bakpoeder is toegevoegd. Je kunt ook zelf bakpoeder bij het beslag doen. Ook natriumbicarbonaat of baksoda zorgt ervoor dat je gebak beter rijst en dat het krokanter is. Maak je gebak dat in de oven rijst? Vul je bakvorm dan maar voor de helft, zodat je baksel niet uit de vorm rijst. Doe de oven níét open tijdens de eerste 20 minuten van het bakken. Een beetje tocht kan je baksel al doen inzakken.

Gist gebruik je vooral in brood en in sommige wafels. Zorg ervoor dat de gist niet in contact komt met zout, want dan werkt de gist niet meer. Lees altijd goed in het recept of je droge of verse gist moet gebruiken. Verse gist koop je als blokje en moet je oplossen in vloeistof.

HOE ROL JE DEEG UIT?

Deeg rol je uit met een deegrol. Heb je die niet? Neem dan een lege wijnfles en spoel deze heel goed uit. Week alle etiketten eraf en droog de fles af. Je hebt nu een perfecte deegrol.

Leg deeg dat je moet uitrollen altijd eerst in de koelkast zodat het goed kan opstijven. Dat maakt het uitrollen veel eenvoudiger.

Strooi eerst wat bloem op je werkblad zodat het deeg niet kleeft. Je kunt ook twee vellen bakpapier gebruiken en daar het deeg tussen uitrollen. Rol het deeg altijd van je weg en draai het dan een kwartslag. Zo werk je verder tot je deeg de dikte heeft die je nodig hebt.



HOE GEEF JE KOEKJES HUN VORM?

Je kunt uitsteekvormpjes gebruiken (letters, diertjes, bloemen...) als je die hebt, maar het hoeft niet.

Ronde koekjes kun je uitsteken met een gewoon waterglas. Je kunt ook een worst maken van je deeg en daar koekjes afsnijden. Of je rolt bolletjes ongeveer zo groot als een walnoot en duwt ze plat.

Wil je een bijzondere vorm? Gebruik dan een mes of een pizzacutter om de koekjes uit te snijden. Je kunt eventueel een eenvoudige vorm uit bakpapier knippen die je gebruikt als 'sjabloon'. Je legt de vorm op het deeg en snijdt het koekje uit met een mes.

HOE VUL JE EEN MUFFIN- OF CUPCAKEVORM?

Een muffin- of cupcakevorm is een plaat met zes of twaalf 'holletjes' waarin je het beslag doet. Je kunt de vorm invetten en met bloem bestuiven, zoals we al beschreven, maar het is nog eenvoudiger als je papieren vormpjes gebruikt. Zo blijven de cakejes of muffins niet aan de vorm plakken.

Doe het beslag voor muffins of cupcakes nooit alleen maar in de papieren bakvormpjes; die zijn niet stevig genoeg. Je baksels lopen dan uit en krijgen een rare vorm.

OP HOEVEEL GRADEN MOET JE DE OVEN ZETTEN?

In het recept staat altijd aangegeven hoe warm de oven moet zijn. Meestal is het een temperatuur tussen 180 °C en 240 °C. De oven moet al warm zijn als je de vorm of de bakplaat erin zet. Dat heet 'voorverwarmen'.

Om zoetigheid te bakken gebruik je het best de 'bakstand' van je oven. Die wordt meestal aangeduid met twee horizontale streepjes. De heteluchtstand is niet zo'n goed idee omdat taarten en cakes dan uitdrogen en koekjes sneller aanbakken.



HOELANG MOETEN KOEKJES, GEBAK OF TAART IN DE OVEN?

Hoelang een baksel in de oven moet, staat in het recept. Maar niet alle ovens werken op dezelfde manier. Koekjes zijn over het algemeen heel snel klaar. Vaak moeten ze maar 8 tot 10 minuten in de oven. Houd ze dus altijd goed in het oog. Het zou zonde zijn als ze aanbakken!

Om te weten of je cake klaar is, prik je erin met een satéprikker of een scherp mesje. Als de prikker of het mesje er schoon uit komt, is je cake klaar. Houd de oven in elk geval de eerste 20 minuten van de baktijd gesloten. Anders zakt je cake waarschijnlijk in elkaar. Het is mogelijk dat bij een taart de vulling nog wat moet opstijven als de taart uit de oven komt.

TIP: laat taarten, koekjes en cakes afkoelen op een rooster. Zo blijven ze lekker krokant.



WAT IS 'BLIND BAKKEN'?

Ogen dicht en bakken maar! Je mag het proberen, maar we garanderen niet dat het resultaat mooi of lekker zal zijn. 'Blind bakken' betekent dat je het deeg eerst bakt voor je er vulling op doet. Het deeg mag niet rijzen. Daarom leg je een vel bakpapier op het deeg en strooi je er 'blindbakvulling' in. Dat kan rijst zijn, gedroogde peulvruchten of speciale blindbakparels uit de kookwinkel.

Na 10 tot 15 minuten is je deeg gebakken. Je haalt de vulling en het vel bakpapier eruit (de vulling is herbruikbaar!) en je doet er de eetbare vulling in. Dan bak je volgens het recept de taart verder in de oven of je laat ze opstijven in de koelkast.



WAT BETEKENT 'AU BAIN-MARIE'?

'In bad met Marie?' Nee hoor. Au bain-marie betekent dat je iets smelt boven een warmwaterbad. Je zet een grote pan met water op het vuur en zet er een kleinere kom of pan in. In die kleinere kom of pan doe je bijvoorbeeld chocolade om te smelten. Zo zorg je ervoor dat de chocolade niet kan aanbranden.

IS HET MOEILIK OM EEN EI TE SPLITSEN? EN HOE KLOP IK EIWIT STIJF?

Als je bakt, moet je weleens eieren splitsen en het eiwit stijfkloppen. Een ei splitsen vraagt wat handigheid. Misschien moet je een paar keer oefenen met recepten waarvoor je de eieren niet moet splitsen. Dan is het niet zo erg als de dooier en het eiwit toch gemengd worden.

Tik met het ei voorzichtig op de rand van de kom. Het is niet de bedoeling dat het helemaal stuk is, maar de schaal moet wel gebroken zijn. Zet voorzichtig je duimen in de opening en breek het ei open. Vang het eiwit op in een kom. Beweeg de eierdooier van het ene halve dopje naar het andere tot je alle eiwit hebt opgevangen.

EXTRA TIP: lukt het niet zo goed?

Breek het ei in een kommetje. Neem een leeg plastic waterflesje en houd de opening boven de eierdooier. Knijp het flesje wat samen en laat langzaam los.

De dooier wordt in de fles gezogen. Om eiwitten echt stijf te kloppen heb je een heel schone kom nodig. Doe wat azijn of citroensap op een stuk keukenpapier en maak daar de kom mee schoon. Klop het eiwit op met de keukenrobot met de ijzeren klopper, met de elektrische mixer of met een gewone garde.

WAAROM MOET JE SOMMIGE DINGEN ZEVEN?

Soms moet je bloem, bakmeel, cacao-poeder, aardappelmeel en maïszetmeel zeven voor je ze gebruikt zodat er geen klonters meer in zitten. Weeg het ingrediënt eerst af en doe het in een fijne zeef. Beweeg de zeef heen en weer of tik ze voorzichtig tegen de zeef zodat het poeder erdoor valt. Iets wat je zeeft, moet je meestal door het deeg spatelen. Dat doe je met een spatel. Schraap telkens tegen de randen van de kom en zorg dat je snel werkt.

MAAKT HET UIT WELKE SUIKER IK GEBRUIK?

In het recept staat aangegeven of je witte suiker (kristalsuiker, griessuiker), licht- of donkerbruine suiker of poedersuiker moet gebruiken. Soms wordt een recept gezoet met honing, ahornsiroop, dadels of zelfs wortels.

WAT IS ZACHTE BOTER?

Zachte boter is boter die je uit de koelkast hebt gehaald tot ze zacht genoeg is om te kneden. In plaats van boter kun je ook margarine gebruiken. Vaak moet je deeg een tijdje in de koelkast leggen voor je het gebruikt. Dat komt omdat de boter weer moet opstijven. Zo kun je het deeg gemakkelijker uitrollen.

WAARVOOR GEBRUIK JE ZESTE?

Zeste is de schil van citrusvruchten. Die heeft veel meer smaak dan sap. Meestal gebruiken we citroen-, limoen- of sinaasappelzeste. Gebruik altijd biologische citrusvruchten om zeste te maken. Boen ze goed schoon. Haal alleen de gekleurde schil weg met een fijne rasp, een zestesnijder of een dunschiller. De witte schil die eronder zit, gebruik je niet; die smaakt erg bitter.

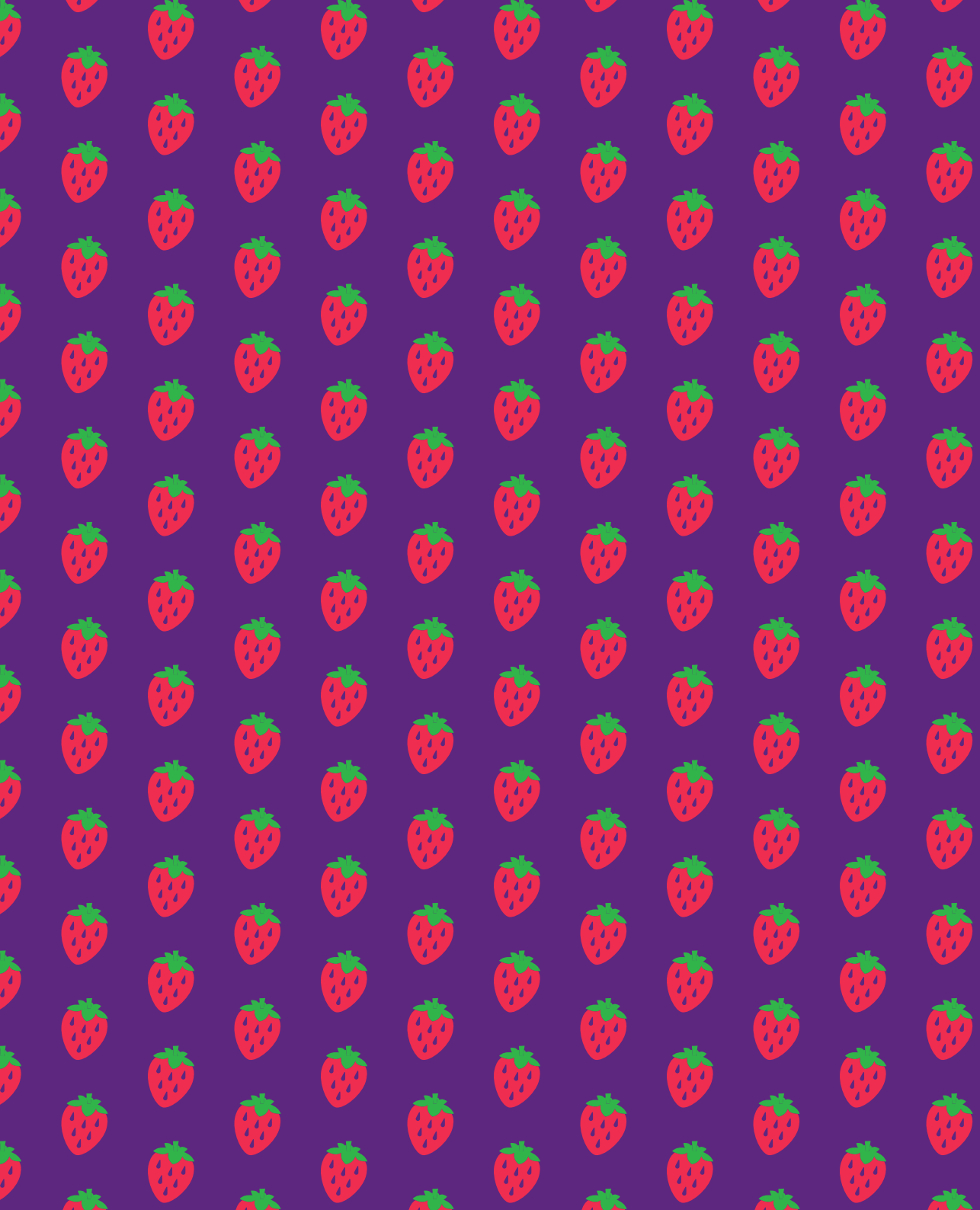
MINIATUURKOKEN

Misschien ben jij wel fan van *tiny cooking* of miniatuurkoken. Dat is koken met kleine (bak)vormpjes, pannetjes en kommetjes. Er bestaan zelfs miniformuisjes die werken op een theelichtje.



Wil jij het ook proberen? De meeste recepten uit een kookboek kun je in poppenformaat maken. Je hebt natuurlijk minder ingrediënten nodig. Kijk even of je de ingrediënten kunt delen door 2, 3, 4 of 6. Deel elk ingrediënt uit de lijst door hetzelfde getal. Eitjes kunnen een probleem zijn. Je kunt een ei in een kom doen, loskloppen en er een deel van gebruiken. Of je kunt kwarteleitjes gebruiken; die zijn ongeveer een vijfde van een kippenei.







BAKKEN VOOR HET ONTBIJT

Gevulde koeken



120'



40'



Voorbereiding en bakken: 60 minuten
Rijzen: 2 x 30 minuten

Deze koeken vragen wat tijd,
dus je bakt ze het best een dag tevoren.

KEUKENGEREI

- ▶ mengkom
- ▶ keukenhanddoek
- ▶ bakpapier
- ▶ bakplaat
- ▶ rooster

NODIG

Voor de koeken

- ▶ 125 g boter
- ▶ 3,5 dl melk
- ▶ 50 g verse gist
- ▶ 75 g kristalsuiker
- ▶ ½ theelepel bakpoeder
- ▶ 550 g bloem

Voor de vulling

- ▶ 2,5 dl melk
- ▶ ½ pakje vanillepuddingpoeder (30 g)
- ▶ 2 eetlepels kristalsuiker

Voor de afwerking:

- ▶ 2 eetlepels poedersuiker
- ▶ water
- ▶ gemalen kokos

ZO MAAK JE HET

- 1** Smelt de boter in een steelpan. Doe de melk in een mengkom en giet er de gesmolten boter bij. Breek de gist in stukjes en los hem op in de melk met de boter.
- 2** Meng er de suiker en het bakpoeder door.
- 3** Doe lepel per lepel de bloem bij het mengsel en kneed tot een glad deeg. Maak een bol van het deeg en leg het onder een schone keukenhanddoek. Laat 30 minuten rijzen op een warme plaats.
- 4** Kneed het deeg een tweede keer en verdeel het in twee stukken. Rol elk stuk tot een worst en snijd elke worst in tien stukken.



- 5 Maak bollen van de kleine stukken deeg.
- 6 Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Leg de bollen op de plaat en duw ze een beetje plat zodat je een halve bol krijgt. Dek af met een keukenhanddoek en laat 20 tot 30 minuten rijzen op een warme plaats.
- 7 Maak intussen de vanillepudding. Neem een beetje van de melk en los er het puddingpoeder in op. Verwarm de rest van de melk in een steelpannetje. Doe er de suiker bij. Voeg er de melk met het opgeloste vanillepoeder aan toe zodra de melk kookt. Blijf kloppen met een garde tot de pudding is ingedikt.
- 8 Verwarm de oven tot 225 °C.
- 9 Maak met je vingers een kleine opening in elke bol deeg. Schep er wat vanillepudding in.
- 10 Zet de bakplaat ongeveer 15 minuten in de oven. De koeken moeten helemaal doorbakken zijn.
- 11 Haal de koeken uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.
- 12 Meng poedersuiker met wat water. Bestrijk er de zijkanten van de koeken mee. Strooi er kokosnippers over.

Appelflappen



20'



4



KEUKENGEREI

- ▶ bakpapier
- ▶ bakplaat

NODIG

- ▶ 4 vierkantjes bladerdeeg
- ▶ een handjevol rozijnen
- ▶ 8 flinke eetlepels appelmoes met stukken
- ▶ 2 theelepels kaneel

- ▶ warm water
- ▶ poedersuiker

ZO MAAK JE HET

- 1** Verwarm de oven tot 230 °C.
- 2** Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Leg er de plakjes bladerdeeg op en laat ze ontdooien.
- 3** Week de rozijnen 10 minuten in wat warm water. Giet af en dep ze droog met wat keukenpapier. Roer ze door de appelmoes.
- 4** Schep 2 flinke eetlepels appelmoes op één helft van de deegplakjes. Strooi er wat kaneel over.
- 5** Doop een vinger in wat water en bestrijk twee randen van de flap met water. Vouw de flap dicht zodat je een driehoek krijgt. Bestrijk de bovenkant met een beetje water.
- 6** Zet de flappen in de oven en laat 12 minuten bakken. Bestrooi ze met wat poedersuiker.





TIP

Zelf appelmoes maken is niet moeilijk.

Schil 2 grote appels.

Snijd ze in vieren en haal er het klokhuis uit.

Snijd ze in kleine stukjes.

Doe de appels in een pan met 2 eetlepels water.

Zet ze op een niet te hoog vuur en laat ze tot moes koken. Er mogen nog stukken in zitten.



Brood



140'



KEUKENGEREI

- ▶ mengkom
- ▶ keukenhanddoek
- ▶ rechthoekige bakvorm van ongeveer 30 x 13 cm
- ▶ rooster

NODIG

- ▶ 500 g meergranenbloem
- ▶ ½ theelepel zout
- ▶ 4 g droge gist
- ▶ 1 eetlepel plantaardige olie
- ▶ 2,3 dl lauw water

TIP

20 minuten kneden is behoorlijk lang en je handen worden er heel moe van. Misschien heb je een keukenmachine met een kneedhaak?

Dat maakt het veel eenvoudiger.

Do de ingrediënten in de kom en laat de kneedhaak het werk doen.

Dat duurt ongeveer 10 minuten. En je handen worden er niet moe van!



ZO MAAK JE HET

- 1** Doe de bloem in een grote kom en maak een kuiltje in het midden. Strooi het zout aan de buitenkant.
- 2** Strooi de gist in het midden van het kuiltje. Doe er de olie en een klein beetje water bij. Meng een beetje bloem door het vocht.
- 3** Voeg nog wat water toe en begin het brood te kneden. Doe het water er beetje bij beetje bij, zodat het deeg niet kleverig wordt. Blijf 20 minuten kneden.
- 4** Maak een bol van het deeg en leg er een schone keukenhanddoek over. Laat het deeg ongeveer 40 minuten rijzen.
- 5** Vet een bakblik in met boter. Doe er wat bloem in en schud zodat de bloem overal aan de boter kleeft. Klop het teveel aan bloem uit de vorm.
- 6** Doe het deeg in de bakvorm en laat het nog eens 40 minuten rijzen onder een schone keukenhanddoek.
- 7** Verwarm intussen de oven tot 200 °C.
- 8** Zet het brood 30 minuten in het midden van de oven. Haal het eruit, laat het een beetje afkoelen en haal het uit de vorm. Als je met je vinger op de onderkant tikt, moet het een beetje hol klinken. Laat het brood afkoelen op een rooster.



WWW.LANNOO.COM

WWW.KETNET.BE

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

© Uitgeverij Lannoo nv / Ketnet, 2020

Tekst: Mathilda Masters

Illustraties: Katinka VanderSande

Foto's: iStock

Vormgeving: Keppie en Keppie

ISBN 978 94 014 6922 7

D/2020/45/538

NUR 216