

Emile Henry 
FRANCE



Mijn brood
huisgemaakt

Negen unieke vormen, voor elke gelegenheid en voor elk wat wils.



08 **AMBACHTELIJK BROOD**

Brood van vroeger

Weelderige (tot 2 kg) en authentieke broden, langwerpig of rond – klassiek wit brood of rustiek brood.



15 **CIABATTA**

De Italiaanse traditie

Twee ciabatta's met heel luchtige broodkruim en een fijne korst zullen liefhebbers van olijfolie en bruschetta, ... doen dromen.



12 **DE KRANS**

Kleine individuele broodjes

Een krans van 8 broodjes, licht en knapperig, een elegant broodje voor bij het diner of als tussendoortje!



18 **MINI-STOKBRODEN**

Sandwichbrood of melkbrood?

De vijf kleine openingen zijn ideaal om allerlei individuele broodjes te bakken die kunnen dienen voor bij het aperitief of als tussendoortje.



21

STOKBRODEN

Voor elke dag

De grote klassieker uit de Franse bakkerij! Wat wordt het, naturel of met granen?



28

BOERENBROOD

Gezellig en weelderig

Ideaal voor grote broden (deeg zonder gluten) om gezellig met het hele gezin van te genieten!



24

BROODSTOLPEN

Ronde broden

Voor een mooi klassiek brood om met het gezin en vrienden te delen.



33

KLASSIEK BROOD

Klaar om te bakken

Geef vorm aan klassieke recepten, van een gewoon toastbrood tot onverwachte vormen of deeg zonder gluten.



Emile Henry, de specialist om thuis brood te bakken

Het geheim van knapperig brood zit in het bakken, met een goed gereguleerde, hoge vochtigheidsgraad afhankelijk van het volume van het brood.

De broodvormen van Emile Henry creëren de ideale omstandigheden van een traditionele broodoven met de juiste vochtigheidsgraad. Zo bak je thuis brood met een knapperige korst en een heerlijk zachte en luchtige broodkruim.

De keramiek van Emile Henry



Dit materiaal is het meest geschikt voor het bakken van brood. Het heeft dezelfde vuurvaste eigenschappen als traditionele ovens die gebruikt worden om brood te bakken. De keramiek maakt het mogelijk de vochtigheidsgraad tijdens het bakken aan te passen om een brood met een knapperige korst en luchtige broodkruim te verkrijgen.





Je hoeft geen expert te zijn.

De broodvormen van Emile Henry met eenvoudige en snelle recepten zijn geschikt voor iedereen!

De 3 onmisbare stappen voor een geslaagd brood:

- 1 — Bereid het deeg met de hand, een keukenrobot of een broodmachine volgens één van de recepten in dit boekje of een eigen recept.
- 2 — Laat het deeg bij kamertemperatuur, op een tochtvrije plaats rijzen volgens het recept. Leg vóór de laatste rijst het deeg in de gewenste vorm in de bakvorm.
- 3 — Zet de vorm in de oven en bak het brood volgens de temperatuur en de tijd zoals vermeld in het recept. Je kunt het deksel een paar minuten voor het einde van de baktijd verwijderen zodat het brood een goudgeel korstje krijgt.

[Ambachtelijk brood]

ongeveer 1 kg meel voor een brood tot 1,2 kg

[Broodstolpen]

ongeveer 750 g meel voor een brood tot 1,2 kg

[Ciabatta]

ongeveer 500 g meel voor 2 ciabatta's van 250 g

[Stokbroden]

ongeveer 380 g meel voor 3 traditionele stokbroden

[Mini-stokbroden]

ongeveer 400 g meel voor 5 mini-stokbroden

[Kransvorm]

ongeveer 500 g meel voor een krans van 8 bollen

[Klassieke broden]

ongeveer 700 g meel

[Boerenbrood]

ongeveer 1 kg meel voor een langwerpige brood van 1,5 kg

Tips en slimme weetjes...



1

GESLAAGDE DEEGBEREIDING

DE PROPERTIES

Het is belangrijk om het recept te volgen want als je te veel gist gebruikt, is de smaak niet goed en vormt er zich een holte in het midden van het brood. Als je niet genoeg water gebruikt, wordt het brood brokkelig en droog. Let op! Als je te veel water gebruikt, wordt het broodkruim niet alleen plakkerig en plat, maar zakt het deeg in elkaar tijdens de tweede rijs en het bakken. Daardoor kan het deksel aan de onderkant van de bakvorm blijven plakken als het brood gebakken is. Het openen van de bakvorm is dan erg moeilijk.

Om dat te voorkomen voeg je beetje bij beetje water toe tot je de juiste consistentie krijgt. Het deeg moet elastisch zijn, goed in de vorm blijven en het mag niet aan je vingers plakken.

HET KNEDEN

Kneden werkt in op de gluten in het meel. Gluten zijn onmisbaar om het deeg te laten rijzen. Hoe meer het deeg bewerkt wordt, hoe elastischer het deeg en hoe krokanter het brood of stokbrood. Je kunt het deeg dus zo veel kneden als je maar wilt, op voorwaarde dat dit niet op hoge snelheid in een keukenmachine gebeurt want dan kan het deeg zijn elasticiteit verliezen. Brood bakken is geduld hebben!



HET RIJZEN

2

Het deeg moet minstens twee keer rijzen. Dit moet afgedekt gebeuren zodat het deeg niet uitdroogt. Het is het best om je deeg af te dekken met een theedoek om zo zuurstof door te laten en let er ook op dat het deeg op kamertemperatuur en op een tochtvrije plek rijst: als het te koud is fermenteert de rijst. Als het te warm is, reageert de gist te snel en rijst het deeg te veel. Let op! Respecteer altijd de tijden die in het recept vermeld staan. Deeg dat te lang rijst, rijst te veel en raakt uitgeput. Het deeg zakt dan tijdens het bakken in elkaar: dit kan ertoe leiden dat de schotel aan het deksel plakt en dat het broodkruim te compact wordt. Laat het deeg altijd twee keer rijzen en kneed het deeg tussendoor om de kooldioxide van de eerste rijs te laten ontsnappen. Nadat het deeg op deze manier ontgast is, bewerk het dan verder. Geef het deeg de gewenste vorm, voordat het de tweede keer gaat rijzen, in de vorm met het deksel erop.



3

HET BAKKEN - NET ALS IN EEN TRADITIONELE OVEN

Snijd vlak voor het bakken het deeg aan de bovenkant in: maak met snelle vloeiende bewegingen insnijdingen in het deeg met een broodmesje. De insnijdingen creëren zwaktes in de broodkorst zodat het kan rijzen. Als je het deeg niet insnijdt, is het moeilijker om de korst te snijden en te eten.

De helft van het deeg bestaat uit water. Dit verdampt tijdens het bakken en wordt omgezet in stoom. De stoom slaat neer op het deeg en verdamppt weer. Zo krijg je luchtige en elastische broodkruim en een mooie goudgele, krokante korst.

De vormen zijn niet geëmailleerd aan de binnenkant zodat de stoom op het brood neer kan slaan en volledig geabsorbeerd is aan het einde van de baktijd. Door de volledige verdamping wordt het brood al drogend gebakken. Als het brood gebakken is, verwijder het deksel en laat het brood in de vorm afkoelen zodat de korst knapperig wordt tijdens het afkoelen.

– Het goede meel kiezen

Meestal wordt tarwemeel gebruikt: de meest gebruikte is de T45 (bevat alleen het kiemwit van het tarwe), de meest complete is de T180 (dit is volledige tarwe, inclusief de kiem en de schil). Hoe minder geraffineerd het meel, hoe meer water je aan het deeg toe moet voegen. Voor wit brood is het meest geschikte T55 meel.

Je kan ook andere soorten meel mengen met tarwemeel voor meer variatie: meel van gerst, spelt, rogge, kastanje, maïs...

– Wat is het verschil tussen bakpoeder en bakkersgist?

Bakpoeder lijkt goed op natriumbicarbonaat. Hierdoor rijst het deeg kunstmatig terwijl bakkersgist een echt fermentatieproces activeert waarbij luchtballen ontstaan in het deeg. Wat gist betreft, kan je zowel verse als droge gist gebruiken.

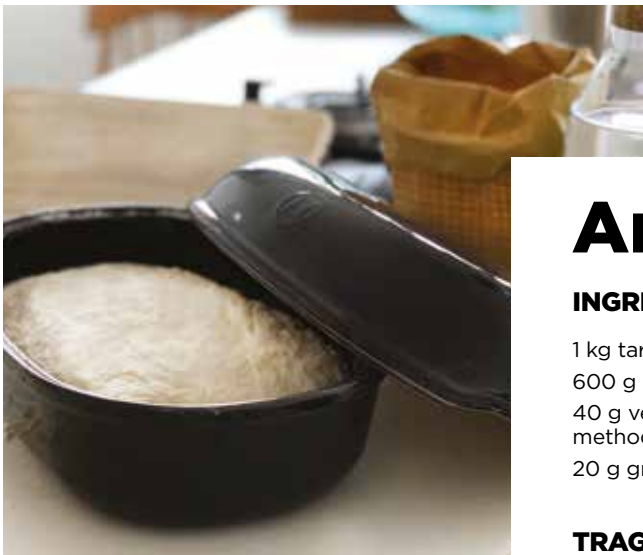
Verse gist los je op in lauw water voordat je het bij het deeg doet, droge gist kan langer bewaard worden en kan zonder mengen gebruikt worden.

– Waarom wordt er suiker toegevoegd aan sommige broodrecepten?

Suiker helpt bij de fermentatie van gist. Gist heeft langzame suiker nodig om te fermenteren, maar ook snelle suiker voor een boost effect!



HET AMBACHTELIJK brood



🕒 Bereiding	20min
⌚ Rusttijd	90min + 16u
🔥 Bakken	45min

Ambachtelijk brood

INGREDIËNTEN

1 kg tarwemeel T65 (bij voorkeur bio)
600 g lauw water (ongeveer 35°C)
40 g verse gist in blokjes - of 10 g droge bakkersgist voor de snelle methode
20 g grof Guérande zout

TRAGE FERMENTATIE

Begin met dit authentieke recept de dag ervoor op basis van verse gist om een luchtig, smakelijk brood te bakken.

1. Warm het water op (ongeveer 35-40°C).
2. Giet voorzichtig een deel van het water in een kommetje op de verbrokkelde gist om dit te verdunnen.
3. Doe de rest van het water in een slakom en los er het zout in op. Voeg vervolgens het meel toe en meng alles. Voeg ten slotte de verdunde gist toe.
4. Kneed de ingrediënten tot ze goed vermengd zijn (3-4 minuten) en maak er een gladde bol van.
5. Dek de kom af met een theedoek en laat deze 90 minuten op kamertemperatuur rusten.
6. Bewerk het deeg opnieuw om het te ontgassen en rol de deegbol een paar keer om hem stevig te maken.
7. Dek de kom weer af en zet hem een nacht (12 u) in de koelkast.
8. Maak de volgende dag een langwerpige, ovale deegvorm en doe deze in de vooraf beboterde en met meel bestoven vorm en dek het af.
9. Laat het deeg, gezien het afgekoeld is, 4-5 uur op kamertemperatuur rijzen tot het de vorm volledig vult.
10. Breng met een penseel of een spuit wat water aan op de bovenkant terwijl het deeg rijst.
11. Verwarm de oven voor op 240°C.
12. Bestuif de boord met meel en maak insnijdingen in de vorm van een raster aan de bovenkant van het deeg.
13. Doe het deksel op de vorm en zet hem 45-50 minuten aan 240-250°C in de oven.
14. Haal hem uit de oven en laat 5 tot 10 minuten afkoelen. Haal daarna het brood uit de vorm.

⌚ Rusttijd	90min
🔥 Bakken	1u

Zo maak je in minder dan 2 uur een mooi goudgeel brood met droge bakkersgist (gemakkelijker te bewerken).

1. Warm het water op (ongeveer 35°C) en los het zout er in op.
2. Meng in een kom het meel en de droge gist.
3. Giet het gezouten water erbij, meng alles en kneed het geheel tot een gladde bol.
4. Dek de kom af met een theedoek en laat 30 minuten op kamertemperatuur rusten.
5. Bewerk het deeg opnieuw om het te ontgassen en kneed het tot een langwerpige, ovale deegvorm en doe deze in de vooraf beboterde en met meel bestoven vorm.
6. Doe het deksel erop en laat 1 uur op kamertemperatuur rijzen.

Ga vervolgens door met het bovenstaande recept vanaf punt 11.



🕒 Bereiding	30min
⌚ Rusttijd	5u
🔥 Bakken	45min

Meergranen zuurdesembrood

INGREDIËNTEN

500 g tarwemeel T65 (bij voorkeur bio)	150 g natuurlijke zuurdesem
400 g half volkoren tarwemeel - T80 (bij voorkeur bio)	20 g grof Guérande zout
100 g roggemeel T150 (bij voorkeur bio)	680 g lauw water (ongeveer 35°C)
100 g honing	100 g zonnebloempitten
	100 g sesamzaad

BEREIDING

1. Warm het water op (ongeveer 35°C).
2. Los in een kom het zout op in het water. Meng dit goed met de honing, de granen (houd een beetje achter voor de korst) en voeg als laatste het zuurdesem toe.
3. Voeg direct het meel toe (om het zuurdesem niet te verzwakken) en meng dit 3-4 minuten met de hand of in een keukenmachine op lage snelheid tot een gladde bol.
4. Dek de kom af met een theedoek en laat 2 uur rusten op kamertemperatuur.
5. Beboter de vorm en bestuif met meel.
6. Bewerk het deeg opnieuw om het te ontgassen en kneed het tot een ovale deegvorm en doe deze in de vorm.
7. Doe het deksel erop en laat 3 uur rijzen op kamertemperatuur.
8. Verwarm de oven voor op 240°C.
9. Bevochtig met een penseel de bovenkant van het brood met water en strooi er de rest van de granen over.
10. Doe het deksel erop en laat het brood 45 minuten goudgeel bakken.
11. Haal hem uit de oven, laat 5 tot 10 minuten afkoelen en haal daarna het brood uit de vorm.



⌚ Bereiding	20min
⌚ Rusttijd	2u10
🔥 Bakken	75min

Ambachtelijk walnotenbrood

INGREDIËNTEN

700 g tarwemeel type T65 (bij voorkeur bio)	25 g zout
350 g lauw water (ongeveer 35°C)	125 g pecannoten, licht gegrild en grof gehakt
130 g droge bakkergist	140 g amandelen, licht gegrild en gehakt
170 g honing	
60 ml olijfolie	

BEREIDING

1. Warm het water op (ongeveer 35°C).
2. Los in een kom de gist in het water op, voeg 1/3 van het meel toe, meng alles en laat 10 minuten rusten.
3. Voeg de honing, de olie en het zout toe en meng alles.
4. Voeg beetje bij beetje het meel toe tot het er niet meer bij kan.
5. Doe de rest van het meel en het deeg direct op het werkblad en bewerk alles tot een gladde bol. Indien nodig maak je je handen nat met water om het deeg te binden.
6. Leg de deegbal in een kom en besprenkel hem aan alle kanten met olie.
7. Dek af met plasticfolie. Laat het deeg ongeveer 1,5 uur rijzen op kamertemperatuur tot het deeg in volume is verdubbeld.
8. Bewerk het deeg opnieuw om het te ontgassen en voeg de noten toe.
9. Maak een langwerpig, ovaal formaat en leg het in de vorm.
10. Dek af met een vochtige theedoek en laat het deeg 30-45 minuten rijzen op kamertemperatuur.
11. Verwarm de oven voor op 180°C.
12. Bestuif de boord met meel en maak insnijdingen aan de bovenkant in de vorm van een raster.
13. Zet het in de oven met het deksel erop en laat het 1 uur en 15 minuten bakken.
14. Haal de vorm uit de oven, laat hem 20 minuten afkoelen en haal er daarna het brood uit.



DE KRANS





🕒 Bereiding	20min
⌚ Rusttijd	1u10 + 12u
🔥 Bakken	30min

Krans van kleine, broodjes, zonder kneden

INGREDIËNTEN

500 g meel T45
10 g fijn zout
5 g droge bakkersgist
270 g lauw water
10 g boter (voor de vorm)

BEREIDING

1. Meng de dag ervoor het meel, het zout en de droge bakkersgist in een kom. Giet er het lauwe water op (ongeveer 40°C) en bewerk het deeg snel tot een gladde, elastische bol.
2. Dek de kom af met een theedoek en laat het deeg 30 minuten rijzen op kamertemperatuur.
3. Kneed het deeg om het te ontgassen, maak er een bol van, dek het hermetisch af met folie en laat het een nacht in de koelkast staan.
4. Maak de volgende dag een rol die je in 8 gelijke delen snijdt. Maak er bolletjes van en doe deze in de beboterde openingen van de vorm.
5. Doe het deksel erop en laat 45 minuten op kamertemperatuur rijzen.
6. Besmeer de bovenkant van de bolletjes met een penseel met water en strooi er meel op.
7. Zet ze in de oven met het deksel erop en laat ze 25 minuten bakken op 240°C.
8. Verwijder het deksel en laat ze nog 5 minuten bakken.
9. Haal ze uit de oven, laat een paar minuten afkoelen en haal daarna ze uit de vorm.

– Waarom laten we degen op kamertemperatuur rijzen?

Door de rusttijd op kamertemperatuur is de fermentatie van de gist optimaal, dit gebeurt alleen tussen 25°C en 80°C. Hierdoor rijst het meel en verkrijg je luchtig brood.

– Voor een meer traditionele krans strooi wat meel op de deegbolletjes voor je ze in de oven zet. Aan het begin van de bereiding kan je ook granen of gedroogd fruit toevoegen aan het deeg om het brood een andere smaak te geven.

Leuk om te
WETEN





🕒 Bereiding	25min
⌚ Rusttijd	1u
🕒 Bakken	30min

Briochebroodjes met vanille, oranjebloesem en stukjes chocolade

INGREDIËNTEN

[Voor het deeg]

500 g meel T55
10 g fijn zout
5 g droge bakkersgist
30 g poedersuiker
150 g halfvolle melk
110 g lauw water
2 medium eieren
35 g boter

[Voor de vulling]

1 mespunt vanillepoeder
1 eetlepel oranjebloesem
50 g stukjes pure chocolade
2 eetlepels parelsuiker
1 ei om te bestrijken
10 g boter voor de vorm

BEREIDING

1. Meng in een kom het meel, het zout, de suiker en de droge bakkersgist.
2. Giet het mengsel van lauw water en lauwe melk (ongeveer 40°C), de opgeklopte eieren, de zachte in stukjes gesneden boter erbij en kneed alles tot een gladde, elastische bol. Voeg vervolgens de vanille, oranjebloesem en stukjes chocolade toe .
3. Dek de kom af met een theedoek en laat het deeg 30 minuten rijzen op kamertemperatuur.
4. Ontgas het deeg met de hand, maak er een rol van en snijd hem in 8 gelijke delen. Maak er bolletjes van en doe deze in de beboterde openingen van de vorm.
5. Doe het deksel erop en laat 30 minuten op kamertemperatuur rijzen.
6. Besmeer de bovenkant van de bolletjes met een penseel met opgeklopt ei en strooi er parelsuiker op. Zet ze in de oven met het deksel erop en laat ze 25 minuten bakken op 220°C.
7. Verwijder het deksel en laat ze nog 5 minuten bakken.
8. Haal ze uit de oven, laat een paar minuten afkoelen en haal dan ze uit de vorm.

Leuk om te WETEN

– Waarom moet de melk lauw zijn?

De opgewarmde melk schudt de gist sneller wakker, zodat deze beter op het deeg reageert.

– Waarom moet het brood met vocht bestreken worden?

De vloeistof warmt aan de oppervlakte van het brood op en creëert een reactie in combinatie met de gluten waardoor een mooie homogene goudgele kleur ontstaat.

CIABATTA





🕒 Bereiding	25min
⌚ Rusttijd	2u
🔥 Bakken	30-35min

‘snelle’ Ciabatta

[voor 2 stuks]

INGREDIËNTEN

500 g meel T55
330 ml water
40 ml olijfolie
10 g zout
5 g droge bakkersgist

BEREIDING

1. Warm het water op (ongeveer 40°C).
2. Meng in een kom het meel, het zout en de gist.
3. Voeg vervolgens het water en dan de olijfolie toe en kneed alles goed om deeg te krijgen die loskomt van de mengkom.
4. Dek de kom af met folie of een bord (geen theedoek gebruiken, deze onttrekt het vocht aan het deeg) en laat het deeg 1 uur rijzen.
5. Deel het deeg in 2 en rol het uit. Vouw het bovenste deel tot het midden van het deeg om en het onderste deel over het bovenste deel als een portefeuille. Aan de linker- en rechterkant identiek vouwen.
6. Rol opnieuw de twee deegdelen uit in een langwerpige vorm die in de vorm past. Bestuif het werkblad met meel en leg er het deeg op. Laat het deeg een uur rijzen.
7. Verwarm de oven op 250°C.
8. Bestrijk het deeg met water met een penseel.
9. 30 minuten met deksel in de oven zetten. Verwijder het deksel en laat het brood 5 minuten goudgeel bakken.
10. Haal de ciabatta's uit de oven en laat ze tien minuten afkoelen, haal ze vervolgens uit de vorm.

Advies

Geen meel toevoegen omdat het deeg zacht en plakkerig is want de ciabatta is zacht brood.

– Kneed langzaam

Het kneden werkt in op de gluten en helpt om een gelijkmatige textuur en een knapperige afwerking te bekomen. Het is daarom belangrijk het deeg goed te kneden met de hand, of langzaam met een elektrische mixer, zodat het niet te warm wordt. Gebruik droge bakkersgist, wat makkelijker te mengen is en beter werkt tijdens het rijzen.

– Een zacht deeg

Ciabatta-deeg is zeer los en kleverig. De beste manier om het te kneden is met een deegmixer, in plaats van met de hand te kneden. Wanneer je het deeg vormt, gebruik dan niet te veel bloem; dat kan de textuur veranderen.

– Ontvormen

Als je wil voorkomen dat het deeg aan de vorm blijft kleven, bestrijk de bodem met olijfolie. Zo kan je de ciabattas ontvormen zonder hen te beschadigen.



🕒 Bereiding	35min
⌚ Rusttijd	12-20u + 2u30
🔥 Bakken	20-25min

Ciabatta met **asiago/** **gruyère met rozemarijn**

[voor 2 stuks]

INGREDIËNTEN

Voor de biga (mini-zuurdesem)

180 g meel T55
230 ml water
30 g volkorenmeel of half
volkorenmeel
1 g instant gist

Voor het deeg

Biga
300 g meel T55
115 ml water
5 grof gehakte takjes rozemarijn
1 ½ koffielepel zout
½ c. koffielepel instant gist
130 g asiago of gruyère in kleine blokjes
gesneden (rasp een beetje kaas voor de
afwerking)

BEREIDING

Biga

1. Meng alle ingrediënten in een kom tot een homogeen deeg.
2. Dek het deeg af en laat het 12 tot 20 uur rijzen op kamertemperatuur op een tochtvrije plaats.

Het deeg

3. Meng met een keukenmachine de biga, het meel, de gist, het zout, de rozemarijn en het water op lage snelheid gedurende 2 tot 4 minuten. Mix vervolgens alles nog 4 minuten op medium snelheid.
4. Voeg vervolgens de kaasblokjes toe en meng nog 1 tot 2 minuten.
5. Doe het deeg in een kom, dek het af en laat het 1 tot 2 uur rijzen tot het deeg mooi opzwelt.
6. Bestuif je werkblad met meel en maak twee worsten.
7. Bestuif de vorm met meel. Dek het met cellofaan af en laat het 45 minuten rijzen.
8. Verwarm de oven voor op 230°C.
9. Verwijder na 45 minuten het cellofaan en strooi de geraspte kaas op de 2 cilinders.
10. Doe de vorm dicht en zet hem 20 tot 25 minuten in de oven.
11. Haal hem uit de oven en laat hem 10 tot 15 minuten afkoelen voordat je de ciabatta's uit de vorm haalt.

Leuk om te
WETEN

– Biga

Biga is een soort zuurdesem dat verkregen wordt door water, meel en gist te laten fermenteren. Biga is de basis voor veel Italiaanse deegsoorten zoals pizzadeeg of Pane Pugliese (traditioneel boerenbrood uit de Puglia streek). Voor een optimaal resultaat laat je het 8 tot 20 uur rusten voordat je het aan je ciabattadeeg toevoegt. Biga wordt met name gebruikt voor het verbeteren van de textuur van brood en om een luchtige broodkruim te creëren.



MINI-STOKBRODEN





🕒 Bereiding	15min
⌚ Rusttijd	1u40
🔥 Bakken	20min

Mini-stokbroden

traditioneel

INGREDIËNTEN

400 g meel T45 of T55

250 ml water

8 g zout

18 g verse gist (of 7 g gedehydrateerde gist)

BEREIDING

1. Meng eerst het water (30°C) en het meel.
2. Laat het geheel 30 minuten rusten en een uur onder een vochtige theedoek om het vochtig te houden.
3. Voeg al knedend zout toe en vervolgens de de verbrokkelde gist en kneed daarna nog maximaal 10 minuten tot het deeg niet langer aan de kom plakt.
4. Laat het deeg daarna minimaal een uur rusten onder een vochtige theedoek.
5. Verdeel vervolgens het deeg in 5 delen (~130 g), en rek deze uit tot ministokbroden van ongeveer 15 cm lang
6. Bestuif de vorm met meel, doe de deegrollen erin en laat ze nog 1 uur rijzen tot het deeg in volume verdubbeld is.
7. Verwarm de oven voor op 250°C. Bestrijk de stokbroden met water en maak kleine diagonale insnijdingen aan de bovenkant.
8. Zet ze 15 minuten met het deksel erop in de oven. De 5 laatste minuten verwijder je het deksel om de stokbroodjes een mooie kleur te geven.





🕒 Bereiding	20min
⌚ Rusttijd	1u
🔥 Bakken	25min

Mini-stokbroden met **olijven** **en gedroogde tomaat**

INGREDIËNTEN

380 g meel T55

100 g volkorenmeel

12 g droge bakkersgist

12 g zout

280 g water

8-10 olijven

4 gedroogde tomaten

2 koffielepels verse basilicum

BEREIDING

1. Meng in een kom het meel, het zout en de gist. Giet het lauwe water erbij en kneed het deeg 5 minuten.
2. Dek het af met een schone doek en laat het 40 minuten rusten op een tochtvrije plaats.
3. Bewerk het deeg 5 minuten om het te ontgassen en verdeel het in 5 delen van ongeveer 150 gram. Druk ze met de hand plat om er een rechthoek van te maken die in de vorm past.
4. Verdeel vervolgens de in plakjes gesneden olijven over de twee rechthoeken en de gesneden gedroogde tomaten en geknipt basilicum over de andere drie.
5. Vouw de langste rand voor ongeveer 2/3 naar binnen en vouw de andere kant erover heen zodat er vijf rollen ontstaan.
6. Bestuif de vorm met meel en leg de rollen erin met de naad naar onderen. Laat het deeg 20 minuten met het deksel erop.
7. Verwarm de oven voor op 240°C. Bestrijk de stokbroden met water en maak kleine diagonale insnijdingen aan de bovenkant.
8. Zet de vorm 25 minuten in de oven bij 240°C. Verwijder het deksel en laat de broodjes nog 3 tot 5 minuten goudgeel bakken.

ADVIES

Voor een goudgele, knapperige korst verwijder je het deksel de laatste 5 minuten van de baktijd.

Haal de vorm uit de oven, laat hem 5 tot 10 minuten afkoelen en haal het brood eruit.



STOKBRODEN



🕒 Bereiding	15min
⌚ Rusttijd	1u40
🔥 Bakken	25min

Echte Parijse stokbroden

[Voor 3 stokbroden]

INGREDIËNTEN

375 g meel T55
23 g verse gist (of 10 g droge gist)
225 g water
12-15 g zout (naar smaak)

BEREIDING

1. Warm het water op (ongeveer 40°C).
2. Los in een kom het zout in het water op. Voeg vervolgens de verbrokkelde gist toe en direct daarna het meel (het zout mag niet te lang in contact komen met de gist). Kneed 3 tot 4 minuten tot er een gladde deegbal ontstaat.
3. Dek de kom af met een theedoek en laat het 1 uur op kamertemperatuur op een tochtvrije plaats rusten.
4. Kneed het deeg 2 tot 3 minuten om het te ontgassen. Dek het weer af en laat het twintig minuten rusten.
5. Verdeel het deeg in 3 gelijke delen en bestuif het met meel. Voor elk element ga je als volgt te werk: druk het plat met de handen en maak er snel een rechthoek van. Maak met een deegroller een reep van die ongeveer net zo lang is als de vorm met een breedte van ongeveer 10 cm. Vouw de langste rand voor ongeveer 2/3 naar binnen en vouw de andere kant erover heen. Je hebt nu rollen met de lengte van de vorm die je vervolgens omdraait.
6. Bestuif de binnenkant van de vorm royaal met meel en leg de deegrollen erin (de gevouwen kant naar onderen). Laat de gesloten vorm 20 minuten rijzen op kamertemperatuur op een tochtvrije plaats.
7. Verwarm de oven voor op 250°C. Bestrijk de stokbroden met water en maak vrij diepe diagonale insnijdingen aan de bovenkant.
8. Bak ze 20 minuten. Zet de laatste 5 minuten de temperatuur lager op 235°C en verwijder het deksel om de stokbroden een mooie kleur te geven.





🕒 Bereiding	20min
⌚ Rusttijd	1u50
🔥 Bakken	25min

Fougasses met **geitenkaas**

[Voor 3 fougasses]

INGREDIËNTEN

375 g tarwemeel type 55	1 ui
140 g lauw water	200 g verse geitenkaas
2 eetlepel olijfolie	1 koffielepel gedroogde rozemarijn
5 g zout	50 g geraspte Emmental
5 g droog bakkersgist	3 eetlepel vloeibare honing

BEREIDING

1. Bak 10 minuten een gesnipperde ui in een pan met olijfolie. Zet dit apart. Warm het water op (ongeveer 40°C).
2. Meng in een kom het meel, het zout en de droge gist. Giet er het lauwe water en de olijfolie bij en kneed het deeg 5 tot 6 minuten tot een gladde bol. Dek de kom af met een theedoek en laat het 30 minuten op kamertemperatuur op een tochtvrije plaats rusten.
3. Kneed het deeg om het te ontgassen en verdeel het in 3 delen die je met meel bestuift.
4. Ga voor elk deel als volgt te werk: druk het deeg plat met je handen en maak er snel een rechthoek van. Maak er met een deegroller een reep van die ongeveer net zo lang is als de vorm met een breedte van ongeveer 10 cm. Beleg het deeg met een dunne strook gekonfijte ui en de verbrokkelde geitenkaas.
5. Vouw de langste rand voor ongeveer 2/3 naar binnen en vouw de andere kant erover heen. Nu heb je rollen met de lengte van de vorm die je vervolgens omdraait.
6. Bestuif de binnenkant van de vorm met meel en leg de cilinders erin (de gevouwen kant naar onderen). Laat de gesloten vorm 20 minuten rijzen op kamertemperatuur en op een tochtvrije plaats. Verwarm de oven voor op 250°C.
7. Bestrijk de stokbroden met een penseel met water en maak tot de vulling vrij diepe insnijdingen aan de bovenkant. Bestrooi ze met rozemarijn en geraspte Emmental. Bak ze 25 minuten in de oven.
8. Verwijder na 25 minuten het deksel en laat de broden 2 minuten goudgeel bakken. Haal de fougasse uit de oven en giet direct honing in de insnijdingen.

Leuk om te WETEN

– Wat kun je toevoegen aan de fougasse en wat serveer je erbij voor een volledige maaltijd?

Je kunt champignons, reepjes kipfilet of schijfjes aardappels toevoegen aan de fougasse. Deze ingrediënten moeten wel eerst in de pan worden gebakken voor ze worden toegevoegd. We raden aan de fougasse te serveren met veldsla of rucola met krokante groentjes zoals wortelreepjes, kerstomaten, stukjes witte selderij... en een niet te zure balsamicodressing.



ROND BROOD



🕒 Bereiding	10min
⌚ Rusttijd	1u05
🔥 Bakken	35min

Snel brood

[Voor brood van ongeveer 800 g]

INGREDIËNTEN

500 g meel type 55	10 g suiker
300 g lauw water	10 g droge bakkergist
10 g fijn zout	3 cl melk

BEREIDING

1. Warm het water in een pannetje op (maximaal 35°C). Meng in een kom het meel, het zout, de suiker en de droge gist.
2. Giet lauw water op de droge ingrediënten en kneed het deeg 2-3 minuten met de hand.
3. Maak er een bol van en dek deze af met een theedoek die je 20 minuten laat rusten (eerste rij).
4. Kneed het deeg met de hand om het zo te ontgassen.
5. Maak er een mooie bol van die je in de met meel bestoven broodvorm legt.
6. Laat het deeg met het deksel erop 45 minuten rijzen zodat deze tweede rij het brood zijn definitieve vorm geeft.
7. Bestrijk de bovenkant met een penseel met melk, bestuif het met meel en snijd de bovenkant snel in.
8. Zet het in de oven met het deksel en bak het in 35 minuten in een voorverwarmde oven van 240°C.
9. Laat het brood na het bakken afkoelen en verwijder het deksel zodat de korst knapperig blijft.

– Hoe kan je op de traditionele manier een dikkere korst krijgen?

Er zijn twee oplossingen. Of je verwijdert het deksel 30 minuten voor het einde van de laatste rij zodat de lucht de korst voor het bakken hard maakt, of je verwijdert het deksel 15 minuten voor het einde van de baktijd en verlaagt de temperatuur tot 200°C om te voorkomen dat het brood verbrandt.





🕒 Bereiding	20min
⌚ Rusttijd	12-14u + 1u30
🕒 Bakken	1u

Boerenbrood

[Voor brood van ongeveer 800 g]

INGREDIËNTEN

500 g tarwemeel type 55	10 g droge of verse bakkersgist
10 g fijn zout	300 g lauw water
10 g poedersuiker	1 eetlepel melk

BEREIDING - DAG 1

1. Meng in een kom het meel, het zout, de suiker en de droge gist. Gebruik verse gist die je met een beetje water meng voordat je dit aan het mengsel toevoegt.
2. Giet er lauw water bij en kneed ongeveer 2 tot 3 minuten. Als je een keukenmachine gebruikt, zet je de snelheid niet te hoog.
3. Leg een theedoek over de kom en laat het deeg ongeveer 1 uur en 30 minuten rijzen bij kamertemperatuur op een tochtvrije plaats.
4. Kneed het deeg met de hand om het te ontgassen.
5. Dek de kom af met folie en zet hem 10 tot 12 uur in de koelkast.

BEREIDING - DAG 2

6. Kneed het deeg snel met de hand door het een paar keer dubbel te vouwen. Bestuif de broodvorm met meel en leg het deeg erin tot dat je een mooie bol hebt gekneet.
7. Snijd het brood aan de bovenkant in met een broodmesje. Doe het deksel op de vorm en laat het deeg ongeveer 1 uur en 30 minuten rijzen.
8. Bestrijk het deeg met een beetje melk en bestuif het met meel. Doe het deksel er terug op.
9. Zet de vorm in een koude oven die je op 240°C zet en laat het 1 uur bakken.
10. Laat het brood zonder deksel op de basis van de vorm afkoelen.

Leuk om te
WETEN

– Waarom bakken in een niet voorverwarmde oven?

Het deeg is redelijk volumineus en staat 10 tot 12 uur in een koele omgeving. Daarom heeft het tijd nodig om weer op kamertemperatuur te komen zodat het gist terug gaat fermenteren. Door het deeg te bakken in een niet voorverwarmde oven stijgt de temperatuur van het brood geleidelijk voordat het echt begint te bakken.





⌚ Bereiding	20min
⌚ Rusttijd	2u30
🔥 Bakken	45min

Rustiek **volkoren kroonbrood**

[Voor brood van ongeveer 600 g]

INGREDIËNTEN

350 g volkorenmeel	10 g poedersuiker
220 g water	8 g fijn zout
10 g droge bakkergist	2 eetlepels sesamzaad

BEREIDING

1. Meng in een kom (van een keukenmachine) het meel, het zout, de suiker en de droge gist.
2. Giet er lauw water bij en kneed het 2 tot 3 minuten. Als je een keukenmachine gebruikt, zet de snelheid niet te hoog.
3. Leg een theedoek over het deeg en laat het ongeveer 1 uur en 30 minuten rijzen op kamertemperatuur.
4. Kneed het deeg met de hand om het zo te ontgassen.
5. Verdeel het deeg in 7 gelijke bollen. Leg een bolletje in het midden van de met meel bestoven vorm en leg de 6 andere rond de eerste bol in de vorm van een bloem, druk de bolletjes tegen elkaar.
6. Laat ongeveer 1 uur op kamertemperatuur rijzen.
7. Snijd de bovenkant van het deeg snel in met een broodmesje. Bevochtig het deeg met een penseel en bestrooi het met sesamzaad.
8. Zet de vorm in een koude oven die je op 240°C zet en laat het 45 minuten bakken.
9. Laat het brood zonder deksel op de basis van de vorm afkoelen.

Leuk om te WETEN

– Welke ingrediënten gebruiken voor een glutenvrije versie?

Vervang het tarwemeel door: 200 g zilvertviesrijstmeel, 50 g quinoameel, 50 g sojameel en 50 g aardappelzetmeel. Voeg meer water toe aan je bereiding: in totaal 300 g in plaats van 220 g!

– Waarom gebruiken we geen verse bakkergist in dit recept?

Droge gist reageert en ontwikkelt zich geleidelijk, zo wordt voorkomen dat de broodbollen vervormen. De krans behoudt zo zijn vorm.



BOERENBROOD



🕒 Bereiding	20min
⌚ Rusttijd	1u30
🔥 Bakken	55min

Rustiek boerenbrood

INGREDIËNTEN

700 g wit tarwemeel type 55 (bij voorkeur bio)	10 droge bakkergist
300 g volkorenmeel	570 g lauw water (ongeveer 40°C)
20 g fijn zout	10 g boter voor de vorm

BEREIDING

1. Warm het water op (ongeveer 40°C).
2. Meng in een kom de meelsoorten, het zout en de droge gist.
3. Giet het lauwe water erbij, meng alles en kneed het geheel tot een gladde bol.
4. Dek de kom af met een theedoek en laat 30 minuten op kamertemperatuur rusten.
5. Beboter de vorm en bestuif met meel.
6. Bewerk het deeg opnieuw om het te ontgassen.
7. Maak een "cilinder" en leg deeg het in de vorm.
8. Doe het deksel erop en laat 1 uur op kamertemperatuur rijzen.
9. Verwarm de oven voor op 240°C.
10. Bestrijk de bovenkant met een penseel met water.
11. Bestuif het deeg met meel en maak lange insnijdingen aan de bovenkant.
12. Zet het in de oven met het deksel en bak het 55 minuten op 240-260°C.
13. Haal hem uit de oven en laat 5 tot 10 minuten afkoelen en haal het brood daarna uit de vorm.

– Hoe en waarom deeg insnijden?

Zonder te veel druk uit te oefenen, maak je insnijdingen met een diepte van 5 mm in het brooddeeg met een broodmesje. Hierdoor kan het gas en het vocht aan het begin van het bakken snel uit het brood ontsnappen. Insnijden geeft het brood ook een esthetisch aspect.

Leuk om te
WETEN



🕒 Bereiding	30min
⌚ Rusttijd	1u15 + 1u2
🔥 Bakken	55min

Lang boerenbrood

met rogge, gekonfijte uien en rozemarijn

INGREDIËNTEN

800 g meel T55	10 g boter
200 g roggemeel	2 uien
20 g fijn zout	5 cl olijfolie
10 g droge bakkersgist	1 takje rozemarijn
600 g lauw water	

BEREIDING

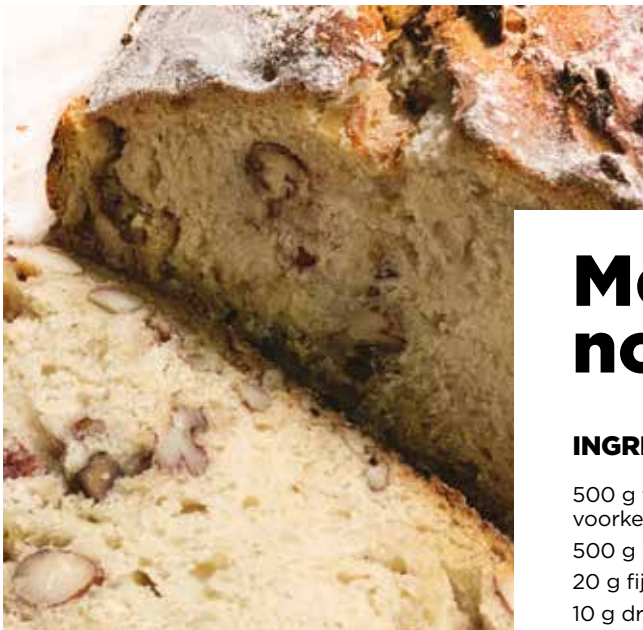
1. Meng de dag ervoor het meel, het zout en de droge bakkersgist in een kom.
2. Giet er lauw water op (ongeveer 40°C) en bewerk het deeg tot een gladde, elastische bol.
3. Dek de kom af met een theedoek en laat het deeg 30 minuten rijzen op kamertemperatuur.
4. Kneed het deeg om het te ontgassen, maak er een bol van, dek het hermetisch af met folie en laat het een nacht in de koelkast staan.
5. Snij de volgende dag de uien en bak ze in de olijfolie, bestrooi ze met peper en zout.
6. Voeg de uien toe aan het deeg en maak er een cilinder van die je in de beboterde vorm legt.
7. Doe het deksel erop en laat 45 minuten op kamertemperatuur rijzen.
8. Bestrijk de bovenkant met water, bestuif het deeg met meel, snijd het in en leg de rozemarijn erop.
9. Zet in de oven met het deksel erop en laat 50 minuten bakken op 240°C.
10. Verwijder het deksel en laat nog 5 minuten bakken.
11. Haal uit de oven, laat een paar minuten afkoelen en haal het brood uit de vorm.

Leuk om te WETEN

– Waarom het deeg met een theedoek afdekken?

De theedoek voorkomt dat er tijdens het rijzen te veel vocht ontsnapt uit het deeg, maar de doek laat wel zuurstof door voor het rijzen.





🕒 Bereiding	20min
⌚ Rusttijd	1u30
🔥 Bakken	55min

Meergranen en notenbrood

INGREDIËNTEN

500 g wit tarwemeel type 55 (bij voorkeur bio)	570 g lauw water ongeveer 40°C
500 g meergranenmeel	80 g walnoten (ongezouten)
20 g fijn zout	80 g cashewnoten (ongezouten)
10 g droge bakkergist	80 g pecannoten (ongezouten)
	10 g boter voor de vorm

BEREIDING

1. Warm het water op (ongeveer 40°C).
2. Meng in een kom de meelsoorten, het zout en de droge gist.
3. Giet het lauwe water erbij.
4. Bewerk en kneed het geheel tot een gladde bol. Dek de kom af met een theedoek en laat 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
5. Beboter de vorm en bestuif met meel.
6. Bewerk het deeg opnieuw om het te ontgassen en voeg de noten toe.
7. Maak een "cilinder" en leg deeg het in de vorm.
8. Doe het deksel erop en laat 1 uur op kamertemperatuur rijzen.
9. Verwarm de oven voor op 240°C.
10. Bestrijk de bovenkant met een penseel met water.
11. Bestuif het deeg met meel en maak lange insnijdingen aan de bovenkant.
12. Zet in de oven met het deksel en bak 55 minuten op 240-260°C.
13. Haal uit de oven, laat 5 tot 10 minuten afkoelen en haal het brood uit de vorm.

Leuk om te WETEN

– Waarom het deeg langzaam kneden?

Als het deeg te snel wordt geknead, kan het opwarmen. Hierdoor fermenteert de gist niet en werkt dit niet in op het meel. De boter kan ook smelten en de textuur van het deeg veranderen.



KLASSIEK BROOD



🕒 Bereiding	15min
⌚ Rusttijd	1u40
🔥 Bakken	45min

Glutenvrij brood

INGREDIËNTEN

300 g rijstmeel	15 g fijn zout
150 g maïsmeel	15 g droog bakkergist
75 g kastanjemeel	400 g water
75 g guarmeel	2 eetlepels olie

BEREIDING

1. Warm het water op (ongeveer 40°C).
2. Meng in een kom de meelsoorten, het zout en de droge gist.
3. Giet het lauwe water en de olie erbij en kneed het geheel tot een gladde bol.
4. Dek de kom af met een theedoek en laat 40 minuten op kamertemperatuur rusten.
5. Beboter de vorm en bestuif met meel.
6. Bewerk het deeg opnieuw om het te ontgassen.
7. Maak een "cilinder" en leg deeg het in de vorm.
8. Doe het deksel erop en laat 50 minuten op kamertemperatuur rijzen.
9. Verwarm de oven voor op 230°C.
10. Bestrijk het brooddeeg met water met een penseel.
11. Doe het deksel erop en laat het brood 45 minuten bakken.
12. Laat het brood 5 tot 10 minuten afkoelen en haal het daarna uit de vorm.

– Waarmee kan wit meel gemengd worden om speciale broden te maken?

Om smaken te variëren kunnen andere meelsoorten worden gebruikt: rogge voor smaakvol brood met een donkere kleur; kastanje voor zacht, subtiel, licht gezoet brood; volkorenmeel voor rustiek brood met een typische iets bitter-zure smaak; meergranen voor brood met broodkrum met knapperige granen; lijnzaad voor geel, licht en delicaat geparfumeerd brood.

– Hoe kunnen de meelsoorten gemengd worden voor glutenvrij brood?

Gebruik soja-, rijst-, maïs-, kastanjemeel dat je combineert met guarmeel dat het deeg elasticiteit geeft (in plaats van gluten) zodat je een evenwicht in je brood krijgt.



⌚ Bereiding	15min
⌚ Rusttijd	1u10
🔥 Bakken	35min

Witbrood met **lijnzaad** **en Parmezaan**

INGREDIËNTEN

350 g meel type 55	15 g droge bakkergist
150 g lijnzaadmeel	80 g geraspte Parmezaan
10 g fijn zout	300 g lauw water (ongeveer 40°C)

BEREIDING

1. Warm het water op tot ongeveer 40°C.
2. Meng in een kom de meelsoorten, het zout, 60 g geraspte Parmezaan en de droge gist
3. Giet het lauwe water erbij en kneed het geheel tot een glad, homogeen deeg.
4. Dek de kom af met een theedoek en laat 30 minuten op kamertemperatuur rusten.
5. Beboter de vorm en bestuif met meel.
6. Bewerk het deeg opnieuw om het te ontgassen.
7. Maak een "cilinder" en leg deeg het in de vorm.
8. Doe het deksel erop en laat 40 minuten op kamertemperatuur rijzen.
9. Verwarm de oven voor op 230°C.
10. Bevochtig de bovenkant van het brood met een penseel en strooi er de rest van de geraspte kaas over.
11. Doe het deksel erop en laat het brood 35 minuten bakken.
12. Haal de vorm uit de oven en laat het brood 5 tot 10 minuten afkoelen voordat je het uit de vorm haalt.

– Welke meel gebruiken voor een speciaal brood?

Je kunt verschillende soorten meel mengen om de smaak te variëren.

– Is het brood ook knapperig als er glutenarm meel wordt gebruikt?

Nee, het kan zijn dat het brood niet zo knapperig of luchtig is als het niet op basis van wit tarwemeel is gemaakt, daarom voeg je ongeveer 25 % van dit soort meel toe zodat het brood zijn typische eigenschappen behoudt.





🕒 Bereiding	15min
⌚ Rusttijd	1u10
🔥 Bakken	35min

Toastbrood

INGREDIËNTEN

500 g meel type 55
10 g fijn zout
25 g poedersuiker
30 g melkpoeder

15 g droge bakkersgist
300 g lauw water
(ongeveer 40°C)
80 g zachte boter op
kamertemperatuur

BEREIDING

1. Haal de boter enige tijd voor het begin uit de koelkast.
2. Warm het water op (ongeveer 40°C).
3. Meng in een kom het meel, de suiker, het melkpoeder en de droge gist.
4. Giet het lauwe water erbij en begin het deeg te kneden, vervolgens voeg je de zachte boter toe.
5. Blijf kneden tot een homogeen deeg ontstaat.
6. Dek de kom af met een theedoek en laat 30 minuten op kamertemperatuur rusten.
7. Beboter de vorm en bestuif met meel.
8. Kneed opnieuw om het te ontgassen.
9. Maak een "cilinder" en leg het deeg in de vorm.
10. Doe het deksel erop en laat 40 minuten op kamertemperatuur rijzen.
11. Verwarm de oven voor op 220°C.
12. Bestrijk de bovenkant met een penseel met water.
13. Doe het deksel erop en laat het brood 35 minuten bakken.
14. Haal de vorm uit de oven, laat hem 5 tot 10 minuten afkoelen en haal het brood er uit.

Leuk om te WETEN

– Hoe zorg je dat het brood er mooi uitziet?

Bevochtig de bovenkant van het brood voor een mooie kleur. Je kan er ook geraspte kaas over strooien...

– Waarom is de temperatuur van de oven lager dan voor traditioneel brood?

De oventemperatuur is lager dan voor traditioneel brood (220/230°C) omdat het brood geleidelijk moet bakken afhankelijk van het aspect.



Onderhoud

Vóór het eerste gebruik haal je alle etiketten van het product, eventueel met een zacht oplosmiddel en reinig je het product zorgvuldig.

De broodvormen van Emile Henry zijn ontworpen voor gebruik in een traditionele oven. Ze zijn niet geschikt voor direct gebruik op een vlam of andere soortgelijke directe verwarmingsmethoden (halogeen, elektrisch, inductie...).

De eerste twee of drie keer moeten de vormen goed met meel worden bestoven. De keramiek wordt in de loop van de tijd 'anti-aanbak', maar kan de eerste keren wel aan blijven plakken.

Als de vorm warm is, moet hij niet in contact worden gebracht met kou (koude oppervlakken of koud water). Als je de vorm uit de oven haalt, zet je hem op een neutraal oppervlak (houten plank, theedoek).

Als de vorm moeilijk schoon te maken is, verwarm je water met witte azijn (of afwasmiddel) en laat dit mengsel een paar uur in de vorm weken. Daarna kun je ze eenvoudig met een spons schoonmaken en zijn ze weer zo goed als nieuw!

De vorm kan in de vaatwasser: de culinaire eigenschappen blijven behouden en de kleur blijft intact.

Net als voor al het keukengerei, raden we aan de vormen ook goed af te drogen voor ze opgeborgen worden. Zo blijven ze langer mooi.

Garantie

De vormen van Emile Henry hebben een garantie van 10 jaar. Onze garantie dekt alle vervaardigings- of kwaliteitsdefecten van het product onder normale huishoudelijke omstandigheden en bij naleving van de gebruiksinstructies zoals vermeld in dit boekje.

Variaties in afwerking zijn het gevolg van de ambachtelijke vervaardiging en hebben geen invloed op de culinaire kwaliteiten van uw broodvorm.

Al onze producten worden sinds 1850 vervaardigd in Marcigny in de Bourgogne in Frankrijk en zijn onderworpen aan strikte kwaliteitscontroles van onze teams.

Om een eventuele garantieclaim te vergemakkelijken, raden wij aan de producten te registreren op onze website: www.emilehenry.com/garantie



www.emilehenry.com