

De broodbrief

Geschreven door Julie Houthave

In deze uitgave

NIEUWS!

DE GESCHIEDENIS VAN BAGELS

RECEPT BAGELS



Welkom!

IF YOU CAN DREAM IT, YOU CAN DO IT

If you can dream it, you can do it, de quote waar ik me in 2021 aan wil vasthouden. Ook in 2021 wil ik jullie verder inspireren om te gaan bakken. Er is nog zoveel dat ik jullie wil tonen en leren, er valt zowel voor jullie als voor mij nog heel wat te ontdekken! De Broodbrief is iets dat mij verbindt, iets dat mij goede moed geeft in deze coronatijden.

De afgelopen maanden heb ik ook veel bijgeleerd. Zowel over het schrijven, als over brood bakken, maar de grootste les die ik leerde, is dat ik beter moet plannen! Ja ja, planning is key! Dit jaar ga ik beter plannen en komt er echt elke maand een nieuwe brief! Dit is al altijd het streefdoel geweest, maar heel vaak ging dat wat anders... Dus maakte ik afgelopen weekend een jaarplanning op. Ik vulde al wat thema's in waarover ik het wil hebben en duidde alle schoolvakanties aan (voor de kinderedities). Nog niet alles is ingevuld, maar ik zie het bos door de bomen weer! Hé wat zei ik daarnet?

"If you can dream it, you can do it!" Klopt hé?

Zo, ik wens jullie weer heel veel leer-, lees- en bakplezier toe! En in maart ben ik er weer met een nieuwe Broodbrief!

Liefs,
Julie



Nieuws!

DE BROODBRIEF OP YOUTUBE

Zoals jullie misschien al op mijn Instagramstories zagen, ga ik binnenkort vloggen voor De Broodbrief!

De vlogs zal ik opdelen in vier categorieën:

- Daar reist het brood -
- Zo doe je dat -
- De Broodmaaltijd -
- De vragenronde -

In 'Daar reist het brood' neem ik jullie mee op wereldreis en deel ik broodrecepten van over de hele wereld. In 'Zo doe je dat' leer ik jullie enkele handelingen zoals het opbollen en opmaken van brood, het insnijden van brood en nog veel meer. Bij 'De Broodmaaltijd' ga ik in de keuken aan de slag en deel ik heerlijke recepten met jullie waarbij brood aan te pas komt. En tot slot is er nog 'De vragenronde' waarbij ik met veel plezier antwoord geef op al jullie vragen (wat meer theorie dus).

Vloggen is voor mij een volledig nieuw hoofdstuk en daarom ook erg spannend! Vergeef mij dus de beginnersfoutjes en mijn angst om voor de camera te spreken (*lacht).

Ik kijk er wel enorm naar uit om hiermee aan de slag te gaan en ik hoop dat het voor jullie ook een hele verrijking zal zijn!





Bagels

TYPISCH PRODUCT UIT NEW YORK OF TOCH DICHTERBIJ?

Heel wat mensen kennen bagels als een New Yorkse delicatessie, maar weten niet dat zijn oorsprong eigenlijk in Polen ligt. In 1610 werd de bagel voor het eerst omschreven in Poolse geschriften. De bagel werd toen gebruikt als kraamgeschenk voor vrouwen.

Het was pas op het einde van de 19e eeuw dat de bagel door Pools-Joodse emigranten naar New York werd meegenomen. Daar viel hij erg in de smaak en werd hij op korte tijd ook enorm populair. Z'n populariteit heeft hij vooral te danken aan de Joodse bakkerijen die in tegenstelling tot de New Yorkse bakkerijen wel op zondag open waren.

Maar waarom heeft een bagel nu een gat?

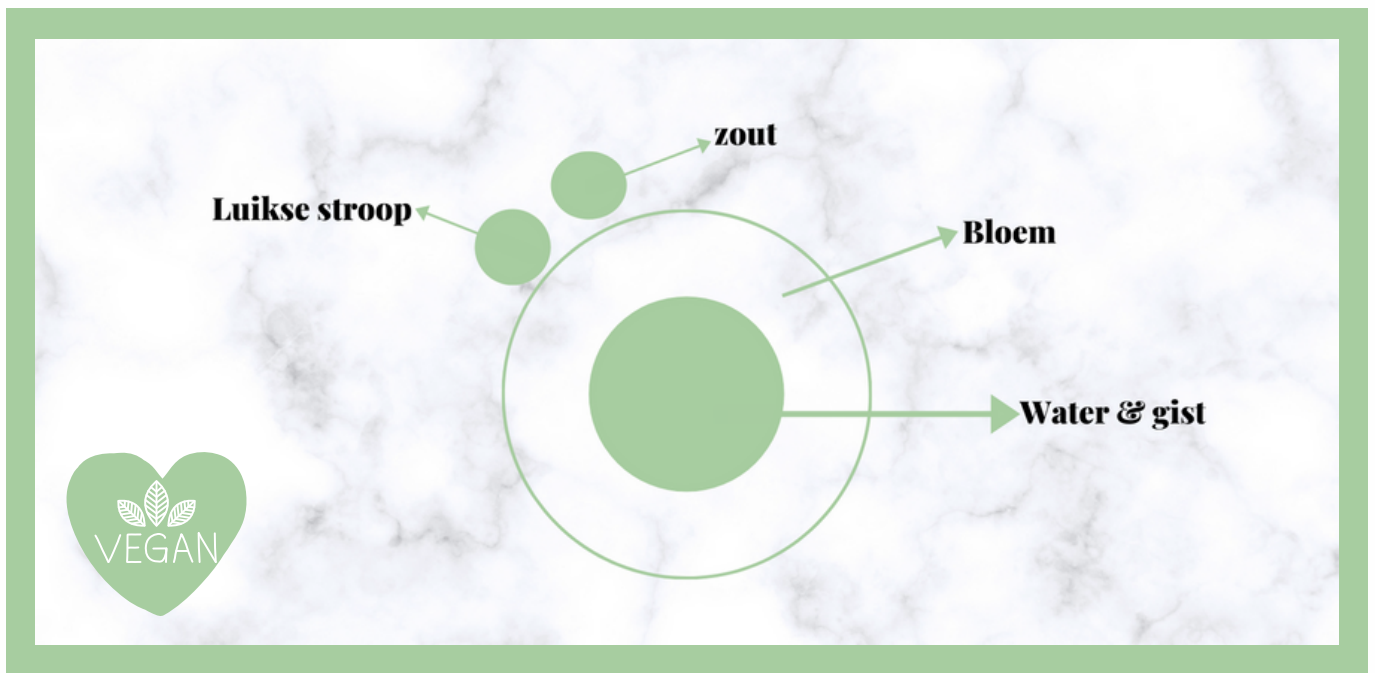
Het gat in de bagel is ontstaan doordat heel wat Polen langs de straten liepen met hun product. Om het hen makkelijk te maken, staken ze de bagels op een touw of stok. Zo konden ze heel wat bagels met zich meenemen en verkopen! Je zag ze ook in de winkels aan touwen hangen. Maar er is ook nog een andere theorie over het gat in de bagel. Dankzij het gaatje in het midden zouden de bagels namelijk sneller garen.

Tot slot wil ik dit stukje over de geschiedenis van de bagel nog afsluiten met een citaat.

En volgens mij kun je het niet beter verwoorden dan hoe Ed Levine dat ooit deed in de New York Times:

"A bagel is a round bread made of simple, elegant ingredients: high-gluten flour, salt, water, yeast and malt. Its dough is boiled, then baked, and the result should be a rich caramel color; it should not be pale and blond. A bagel should weigh four ounces or less and should make a slight cracking sound when you bite into it instead of a whoosh. A bagel should be eaten warm and, ideally, should be no more than four or five hours old when consumed. All else is not a bagel."





Recept 08

BAGELS Recept voor 6 stuks

Ingrediënten:

- 500 gram tarwebloem
- 4/2 gram verse/droge gist
- 287 gram water
- 10 gram zout
- 5 gram Luikse stroop
- Optioneel: zaden- & pittenmengsel

Bereiding:

- Schik je ingrediënten zoals de afbeelding hierboven. Dit noemen we een fonteintje*.
- Los de gist op in het water en neem beetje per beetje bloem mee van de rand.
- Meng nu alle bloem goed met het water en voeg het zout en de Luikse stroop toe.
- Nu gaan we stevig kneden. Ongeveer 20 minuten doen we dat tot we een soepel deeg krijgen.
- Laat het deegje 10-15 minuutjes rusten in de kom met een plastiekje of vochtige doek er over.
- Verdeel het deeg nu in stukjes van ongeveer 140 gram en bol ze mooi op. Laat ze 10 minuutjes rusten onder een vochtige doek of plastic.
- Maak na tien minuutjes met je vingers een gat in het midden van de bolletjes en trek de broodjes wat open zodat je een gaatje van ongeveer 4 cm krijgt.
- Als je de bagels wilt die volledig omgeven zijn van zaden en pitten is het nu het moment om ze wat vochtig te maken en door het zaden- en pittenmengsel te halen. Ik gebruikte hiervoor maanzaad, sesamzaad en lijnzaad. Zowel boven als onderkant van de bagels haal ik door het mengsel, echt heerlijk!



- Leg de bagels op een bakplaat en dek de plaat volledig af met plastic alvorens je ze in de koeling plaatst. Als ze niet goed afgedekt zijn zal je een korstje op het deeg krijgen en dat zal bij het bakken voor een minder mooi product zorgen.
- Laat de bagels nu 8 uur rusten in de koelkast.
- Haal de bagels uit de koelkast en breng een grote kookpot met water een grote eetlepel Luikse stroop aan de kook.
- Wanneer het water kookt, kook je de bagels per twee of per drie voor 20 seconden per kant.
- Verwarm ondertussen de oven voor op 250°C
- Haal de bagels met een schuimspaan uit het water en laat ze even uitlekken voor je ze terug op de plaat met bakpapier plaatst.
- Bak de bagels na het koken gedurende 10-15 minuten bij 250°C.

Tip!

Beleg de bagels met heerlijk (vegan) beleg (bv. hummus), heel wat groentjes en een lekker sausje!