

De broodbrief

Geschreven door Julie Houthave

In deze uitgave

DE WARMSTE WEEK

THEORIE: HET NUT VAN EEN
VOORDEEG

RECEPT KLAASKOEKEN



Welkom!

ZIE GINDS KOMT DE STOOMBOOT...

Hallo iedereen!

Het is weer zo ver... De Sint is al even in het land maar eind deze week komt hij bij alle brave kinderen langs met heel wat lekkers. Daar horen dus natuurlijk ook de welgekende klaaskoeken bij! Persoonlijk vind ik ze dan nog het lekkerst met een verse kop hete chocolademelk.

Verder vertel ik jullie ook wat meer over mijn actie voor De Warmste Week: "Fietsen langs zoete wegen". En ga ik in het theoriegedeelte aan de slag met "voordegen". Wat dat is en waar het precies voor dient, kom je allemaal in deze Broodbrief te weten!

Ik wens jullie alvast weer veel leer-, lees- en bakplezier toe!

Liefs,
Julie

DE WARMSTE WEEK

De warmste week

FIETSEN LANGS ZOETE WEGEN

Zoals jullie in mijn vorige Broodbrief al konden lezen, heb ik een actie voor De Warmste Week op poten gezet! Dit jaar is het voor DWW niet de bedoeling om geld in te zamelen, maar om mensen te plezieren met een leuk initiatief en om elkaar te helpen in deze rare tijden.

Omdat veel mensen nu van thuis uit werken en heel wat kinderen nu ook wel wat vaker thuis zijn, wilde ik me met mijn actie vooral op gezinnen richten. Tijd voor wat quality time! Tijd voor actie!
Tijd voor "Fietsen langs zoete wegen"!

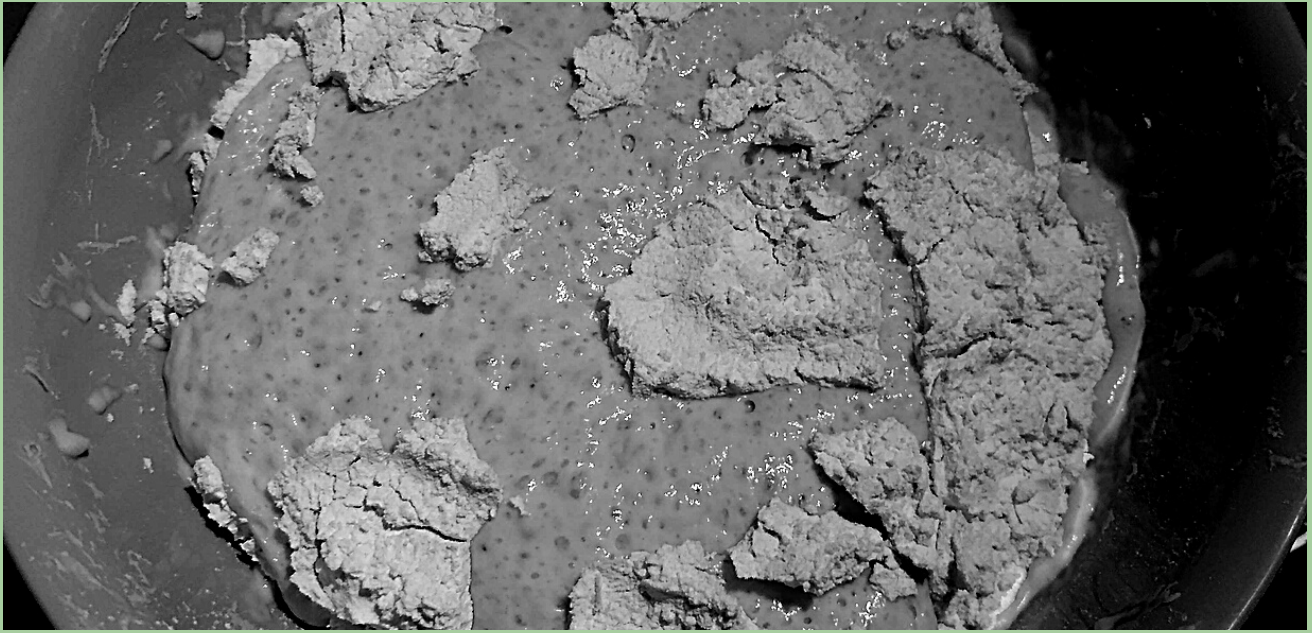
Samen met nog een heleboel vrijwilligers stippelde ik fietstochten verspreid over Vlaanderen uit. Deze fietstochten kun je via knooppunten volgen en bij enkele van die knooppunten kleven er stickers met een QR-code. Deze codes verwijzen door naar mijn website, maar telkens naar een andere pagina (je kunt enkel met de QR-codes op deze pagina's geraken). Op deze pagina's staan enkele van mijn favoriete en simpele receptjes.

Zo kun je na de heerlijke fietstocht die je met het hele gezin maakte ook nog eens samen in de keuken aan de slag! En om de mensen die tijdens deze moeilijke tijden helemaal alleen zijn een hart onder de riem te steken, wil ik jullie graag aansporen om hen dan één van je gebakjes cadeau te doen. Maak hen blij, share your happiness!

De fietstochten vinden jullie dus op mijn [website](#). Je kunt ze er heel makkelijk downloaden en dan hoef je enkel nog de fiets te pakken en gaan!

Ik wens jullie alvast heel veel plezier en warmte toe.





Het nut van een voordeeg

SMAAKMAKER EN GISTACTIVEERDER

Zo, ik heb voor jullie weer een klein stukje theorie klaarstaan. Ik wil het vandaag kort even hebben over een voordeeg. Ik zal jullie uitleggen wat het precies is en wat het nut van een voordeeg is.

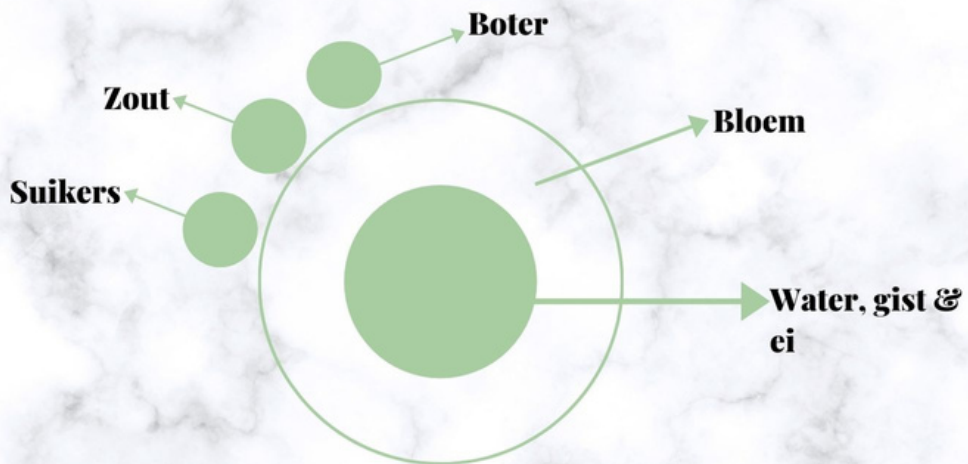
Een voordeeg is een mengsel van je deegvocht (meestal dus water of melk en/of eieren), een deel van je bloem en de gist. Deze ingrediënten ga je goed met elkaar vermengen tot je een papje zonder brokjes bekomt en dan is je voordeeg eigenlijk al klaar! Je strooit er nog wat bloem over en laat het staan tot er barstjes in de bloem tevoorschijn komen. Dit duurt gemiddeld een halfuur. De barstjes tonen aan dat de gist zijn werk doet. Op de foto hierboven kun je trouwens zien hoe mijn voordeeg er na een halfuurtje uitzag.

En dat is nu net één van de redenen waarom je een voordeeg maakt. Bij vet- en/of suikerrijke degen maak je een voordeeg omdat vet en suiker de werking van je gist gaan vertragen. Omdat je toch een mooi deegje wilt bekomen ga je de gist door het maken van een voordeeg dus een voorsprong geven.

Daarnaast zal het zoals ik in de titel al verklapte ook zorgen voor smaakontwikkeling in je deeg. Ik leerde dat je bij zachte luxe-degen zonder voordeeg wat meer gist zou proeven in je deeg en dat is natuurlijk een iets minder aangename smaak. Door het maken van een voordeeg trekt deze gistsmaak weg en komen de smaken van de suikers en vetstof in je deeg mooi naar boven.

Hmmm zeg nu zelf, wat is er beter dan een lekkere, zoete, malse klaaskoek?

**"KNIK KNIK 'K HEB DE BIBBER IN M'N KNIEËN,
WANT VANNACHT KOMT SINT NIKLAAS"
~ BART PEETERS, KNITIKLAAS**



Recept 07

KLAASKOEKEN

Ingrediënten:

- 490 gram bloem
- 200 gram water
- 30 gram gist
- 1 ei
- 50 gram kristalsuiker
- 35 gram kandijsuiker
- 6 gram zout
- 55 gram boter

Bereiding:

- Maak van het water, de gist, het ei en de helft van de bloem een voordeegje (zie theorie gedeelte hierboven).
- Strooi de helft van de resterende bloem over het voordeeg en laat 30 minuten rusten.
- Na 30 minuten zouden er barstjes tevoorschijn moeten komen. Dan is het voordeegje klaar!
- Voeg nu de suiker en het zout toe en kneed het deegje.
- Voeg de rest van de bloem toe en kneed tot een mooi en soepel deegje.
- Nu komt het lastigste deel... Voeg de boter toe en kneed het deeg tot je een vliesje kunt vormen. Het deeg zal eerst heel erg gaan kleven, maar voeg geen bloem toe. Volhouden is hier de boodschap!

Rijs- & opmaakproces:

- Plaats het deeg in een kom met een vochtige handdoek of een deegplasticje over.
- Laat het deegje 20 minuten voorrijzen.
- Na de voorrijs bestrooi je je werkoppervlak met wat bloem en rol je het deeg uit tot op 1 centimeter.
- Nu kun je vormpjes uit het deeg uitsteken.
- Leg de vormpjes heel voorzichtig op een bakplaat met bakpapier en ga door met rollen en uitsteken tot je deeg op is.
- Van het laatste stukje dat je niet meer kunt uitrollen, kun je een bolletje maken.
- Laat de vormpjes nu 60 minuten narijzen.
- Strijk de vormpjes na 40 in met eistrijksel (losgeklopt eitje met een weinig water).
- Laat het nu nog 20 minuten verder rijzen zonder deegplastic of vochtige handdoek.
- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Bak de klaaskoeken gedurende 10 minuten af in de voorverwarmde oven van 220°C.

Gouden tips:

- Vergeet je schoentje niet klaar te zetten! ;-)
- En... deze klaaskoeken zijn heerlijk met een warme kop verse chocolademelk!



Foto's van jouw creaties zijn altijd welkom via mijn socials of via mail (julie@debroodbrief.be)