

Bakken met suiker

Persbericht Suikerstichting Nederland,

Najaar 2005

Herfst staat voor huiselijke gezelligheid. Met een kop warme chocolademelk aan de keukentafel, terwijl de geur van versgebakken brood of koekjes de ruimte vult. Je krijgt direct zin om weer zelf te gaan bakken. In zoet gebak is suiker een belangrijk ingrediënt. Niet eens in de eerste plaats voor de zoete smaak – al is dat natuurlijk niet onbelangrijk – maar vooral ook vanwege de invloed van suiker op het bakproces en de structuur van het deeg. Bij kletskoppen bijvoorbeeld bestaat het deeg voornamelijk uit boter en suiker. Tijdens het bakken smelten die samen uit tot flinterdunne, knapperige koekjes. En de suiker is hierbij dan natuurlijk verantwoordelijk voor de knapperige structuur. Ook in biscuit beslag en briochedeeg speelt suiker een belangrijke rol. In biscuitbeslag wordt weinig bloem gebruikt, de eieren en suiker zorgen samen voor een droge en luchtige structuur. Briochedeeg rijst door de gist, maar de suiker helpt de luchtige structuur die tijdens het rijzen ontstaat vast te houden. En bij dit alles komt natuurlijk ook dat suiker het allemaal veel lekkerder maakt.

Noot voor de redactie

De foto's behorend bij de in dit bericht genoemde gerechten kunnen worden gedownload van de website. Deze foto's mogen voor publicatie worden gebruikt, mits bronvermelding (www.suikerinfo.nl) plaatsvindt. Wanneer u recepten of foto's publiceert, zouden wij graag een exemplaar van de betreffende uitgave ontvangen.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

Suikerstichting Nederland

Antwoordnummer 18

3740 WB Baarn

tel: 035 54 33 4 55,

e-mail: info@suikerstichting.nl

Bijlagen:

- Opperolde notenkoek met abrikozenkwark
- Kletskoppen
- Kletskoppen met frambozen en ijs
- Kwark briochebrood
- Franse perentaart

Recepten Bakken met suiker

Opperolde notenkoek met abrikozenkwark

(8 stukken)

In deze traditionele “opperolde” koek komen vele kanten van suiker aan bod. Allereerst worden sinaasappel- en citroenschilletjes gekonfijt in een suikersiroop, hierdoor worden de schilletjes doordrongen van suiker en zo lekker om te eten en je kunt ze ook lang bewaren. Want micro-organismen die bederf veroorzaken houden niet van een erg zoet milieu.

In de abrikozenvulling zorgt de suiker siroop vervolgens voor de lekkere smaak. De suiker versterkt de smaak van de wat zure abrikozen.

In het biscuitdeeg wordt weinig bloem gebruikt, de eieren en suiker zorgen samen voor een droge en luchtige structuur.

En tot slot wordt de opperolde koek voor het mooi bestoven met een dun laagje poedersuiker.

1 sinaasappel

1 citroen

200 g witte basterdsuiker

250 g gedroogde abrikozen, in stukjes

4 blaadjes witte gelatine

250 g magere kwark

50 g gepelde pistachenootjes of blanke amandelen

50 g bloem

15 g maïzena

3 grote eieren

poedersuiker

50 g witte chocolade, in flinters

2 stukken bakpapier van 30 x 40 cm

4 paperclips

Boen de sinaasappel en citroen schoon en snijd met een dunschiller (of heel professioneel met een canneleermesje) lange repen schil van 5 mm breed eraf. Pers de sinaasappel en een halve citroen uit. Verwarm het sap in een steelpan en los er al roerende 100 g basterdsuiker in op. Leg de sinaasappelrepen in de siroop en laat ze 4-6 minuten zachtjes pruttelen. Neem de schilletjes uit de siroop en laat ze op keukenpapier afkoelen. Schep de abrikozen door de siroop en laat ze in 10 minuten op zacht vuur zacht worden. Week intussen de gelatine 10 minuten in koud water. Pureer de abrikozen met siroop in de keukenmachine. Knijp de gelatine uit en los de blaadjes op in de nog hete puree. Roer ook de kwark erdoor en laat het mengsel in de koelkast in 30 minuten steviger worden. Verwarm de oven voor op 200 °C. Vouw de randen van een stuk bakpapier 2 cm omhoog – zodat een rechthoekige vorm ontstaat – en zet de hoeken met paperclips vast. Zet de vorm op een bakplaat.

Rooster de pistachenootjes in een droge koekenpan goudbruin, maal ze fijn in de keukenmachine en meng de bloem en maïzena erdoor. Klop in een kom de eieren en 100 g basterdsuiker met de handmixer in 8-10 minuten tot een roomkleurige, dikke crème. Spatel het bloem-notenmengsel luchtig door de crème en strijk het mengsel uit in de vorm. Bak de koek in de oven in 10-12 minuten goudbruin en gaar, hij voelt dan veerkrachtig aan.

Bestuif het andere stuk bakpapier met poedersuiker en keer de warme koek erop. Maak de papieren vorm vochtig met keukenpapier en trek het papier voorzichtig los. Vouw een rand van het onderliggende bakpapier zo'n 5 cm over een korte kant van de koek en rol de koek met het bakpapier op. Laat de koek zo 15-20 minuten afkoelen. Rol de koek weer open en strijk de abrikozenvulling erover uit. Rol de koek weer voorzichtig op door het bakpapier langzaam omhoog te trekken en met uw andere hand de koek rond de vulling te vormen. Leg de op gerolde koek op een langwerpige schaal en bestuif de koek royaal met poedersuiker. Verdeel de chocolade en de sinaasappel- en citroen schilletjes erover.

Bereidingstijd: ca. 1 uur

Klets koppen

Ca. 50 stuks

Bij klets koppen zorgt de suiker voor een knapperige structuur. Het deeg bestaat voornamelijk uit suiker en vet, die tijdens het bakken uitsmelten tot knapperige koekjes met kleine gaatjes erin. De koekjes bestaan in feite uit een dun laagje knapperige karamel met nootjes erin.

50 g blanke amandelen of hazelnoten

125 g donkerbruine basterdsuiker

_ theelepels kaneel

zout

60 g vloeibare margarine

50 g bloem

Verwarm de oven voor op 200 °C. Hak de amandelen grof. Meng de basterdsuiker met de kaneel en een snufje zout in de beslagkom. Voeg de margarine toe en meng alles met de handmixer tot een homogene massa. Schep de bloem en amandelen in gedeelten erdoor en meng alles goed door elkaar tot een stevig deeg. Vorm het deeg tot balletjes van 1-2 cm dik. Leg een deel van de balletjes op de bakplaat met een tussenruimte van 8 cm. Schuif de bakplaat boven in de oven en bak de klets koppen in 5-7 min. mooi bruin en gaar. De deegballetjes zijn dan uitgesmolten tot flinterdunne koekjes. Laat ze even afkoelen op de bakplaat en schep ze met een pannenkoekmes op een taartrooster. Bak de rest van de klets koeken op dezelfde manier.

Klets koppen met frambozen en ijs

Voor 4 personen

8 zelfgebakken klets koppen

1 bakje frambozen

4 bollen slagroomijs of citroensorbet

poedersuiker

Leg op vier bordjes een klets kop en leg de helft van de frambozen in een cirkel op deze klets koppen. Schep hierop een flinke bol ijs en leg hierop weer een klets kop. Verdeel de rest van de frambozen over de bovenste klets koppen of leg ze ernaast. Bestuif het geheel met poedersuiker.

Kwark briochebrood

Brioche is een zoete, heel luchtige en fijne broodsoort. Er wordt veel vet in verwerkt. In dit brood is een groot deel van het vet vervangen door kwark. De suiker zorgt samen met de gluten uit de bloem voor de luchtige structuur en geeft natuurlijk de licht zoete smaak aan het deeg.

350 g bloem

1 zakje gedroogde gist

40 g witte basterdsuiker

1 theelepel zout

3 eieren

100 g magere kwark

50 g zachte roomboter of vloeibare margarine

Zeef 300 g bloem boven een kom en meng de gist, basterdsuiker en een snufje zout erdoor. Maak in het midden een kuiltje en breek de eieren erboven. Voeg de kwark, boter en $\frac{1}{2}$ dl water toe en meng alles met de handmixer met deeghaken tot een samenhangend deeg. Strooi de rest van de bloem op het aanrecht en kneed het deeg hierop tot het soepel en elastisch wordt. Laat het deeg in een kom afgedekt met plasticfolie op een warme plaats 2 uur rijzen tot het volume verdubbeld is.

Vet een briochevorm (een wijd uitlopende gekartelde vorm) in. Kneed het deeg licht door en vorm van driekwart van het deeg een ronde bal en leg deze in de vorm. Maak in het midden een kuil. Vorm van de rest van het deeg een kleinere bal en leg deze in de kuil. Laat het deeg op een warme plaats nog 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schuif de vorm een richel onder het midden in de oven en bak de brioche in 20-25 minuten goudbruin en gaar. Laat de brioche in de oven 10 minuten afkoelen. Neem het brood uit de vorm en laat het op een rooster verder afkoelen.

Bereidingstijd: 35 minuten

Rijzen: 3 uur

Bakken: 20-25 minuten

De brioche wordt extra lekker als u hem direct uit de oven bestrijkt met wat boter en er dan fijne tafelsuiker en wat kaneel over strooit. Eet briochebrood met jam en vers fruit. Vooral rood fruit, abrikozen, perziken en mango zijn heerlijk bij brioche.

Franse perentaart

(10 punten)

Een echte klassieker om van te smullen. Het deeg bevat maar weinig suiker, maar de vulling des te meer. Je maakt als het ware een smeug amandelspijs.

200 g bloem + 1 eetlepel

2 zakjes vanillesuiker

zout

2 eidooiers

100 g koude boter, in blokjes

75 g zachte boter

1 eetlepel sinaasappellikeur

75 g kristalsuiker + 2 eetlepels

1 ei

75 g blanke amandelen, fijngemalen

4 rijpe peren

1/3 pot abrikozenjam

1 lage taartvorm van 26 cm

Stort 200 g bloem op het werkvlak, maak in het midden een kuil en doe de vanillesuiker, een snuf zout, 1 dooier en de koude boter in de kuil. Meng met de vingertoppen steeds wat bloem door de ingrediënten in het midden en voeg 2-3 eetlepels koud water toe. Meng alles zo tot een kruimelig deeg. Vorm het deeg tot een bal en druk het dan een aantal keren op het werkvlak uit tot het soepel wordt. Vorm het deeg tot een bal en laat deze verpakt in plasticfolie een half uur in de koelkast rusten. U kunt het deeg ook in de keukenmachine maken, wees dan voorzichtig met het toevoegen van water. Verwarm de oven voor op 200 °C. Klop in een kom de zachte boter met 75 g kristalsuiker met de handmixer tot een romige crème. Klop het ei en de laatste dooier erdoor en roer de likeur, amandelen en 1 eetlepel bloem erdoor. Schil de peren, verwijder de klokhuizen en snijd de peren in dunne schijfjes.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak tot een ronde lap van 28 cm. Bekleed de ingevette vorm met het deeg en druk de rand aan. Snijd het overtollige deeg langs de bovenrand weg. Strijk het amandelmengsel over de bodem uit en leg de plakjes peer in een cirkel in de vorm, de brede kant steeds naar de rand toe. Schuif de vorm een richel onder het midden in de oven en bak de taart 20 minuten. Strooi 2 eetlepels suiker over de taart en bak de taart in nog 20 minuten goudbruin en gaar. Bestrijk de taart uit de oven direct met abrikozenjam en laat de taart in de vorm afkoelen.

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Wachten: 30 minuten

Bakken 40 minuten