

Matthew  
Jones

**Masterclass  
bakken**



TERRA

## Inhoud

14

Broden

70

Verrijkt  
deeg

100

Taarten  
& gebak

132

Bladerdeeg

176

Donuts  
& vullingen

Inleiding 07  
Lekker brood bakken 10

Ingrediënten 11  
Bakbenodigdheden 12

192

Cakes

218

Koekjes

228

Desserts

250

Kerstmis

266

Jams &  
CONSERVEN

Register 282  
Dankwoord 287



Bread Ahead werd geopend in 2013, maar mijn eigen avontuur begon lang daarvoor. Ik hield altijd al van bakken en had het geluk dat dat bij ons thuis regelmatig werd gedaan. Mijn moeder was een enthousiaste thuisbakster en diende een aantal geweldige desserts op die ik nog altijd koester. Het was voor mij dan ook een vrij natuurlijke stap om te gaan bakken. In 1986 begon ik op vijftienjarige leeftijd als kok bij Thackeray's House in Tunbridge Wells. Die fundamentele jaren voeden mijn werk en passie voor eten nog altijd. Ik had het voorrecht om met enkele van de meest innovatieve en bevroegen chefs van het Verenigd Koninkrijk in een aantal beroemde restaurants te werken. Die personen en plekken hebben mij gevormd tot de bakker die ik nu ben.

Toen de kans zich voordeed om de kraam in Borough Market te openen, wist ik precies wat ik wilde. Bread Ahead was gebaseerd op een paar belangrijke uitgangspunten die we, zeg ik trots, nog altijd hebben: traditie, kwaliteit en seizoensgebondenheid. We gebruiken langzame fermentatieprocessen bij het maken van ons (zuurdesem)brood – dat is arbeidsintensief en vereist een grondige kennis van het proces, maar het eindresultaat is zeer de moeite waard. We werken ook graag met traditionele Britse en Europese recepten. We houden niet van rages en gimmicks, alleen van lekkere, eerlijke baksels. Natuurlijk speelt seizoensgebondenheid ook een grote rol bij wat we doen. Omdat we op de markt door een overdaad aan seizoensproducten zijn omgeven, raken we het hele jaar door eenvoudig geïnspireerd door de selectie aan verse groente en fruit. We proberen al deze uitgangspunten over te brengen op onze bakscholen en leren thuisbakkers het proces te respecteren, traditionele technieken te gebruiken en met de seizoenen te werken.

Dit is uiteindelijk precies wat ik in dit boek heb willen overbrengen. De recepten zijn een verzameling van mijn favorieten, beproefde lekkernijen van onze bakschool en de bestverkochte producten uit de bakkerij. Ze zijn allemaal een weerspiegeling van deze manier van denken.

We zullen de effecten van de pandemie en lockdown van 2020-2021 nog wel een tijdje voelen. Voor veel mensen (zeker ook voor mij) was het ook een kans om na te denken over wat nou echt belangrijk is.

Ik kon deze tijd gebruiken om weer eens thuis te bakken. Het klinkt misschien vreemd, maar het was voor mij een moment om gerechten in mijn eigen keuken voor mijn eigen gezin te bedenken die misschien niet zo goed op grote schaal in de bakkerij werken. Ik ging terug naar recepten die ik jarenlang niet had gemaakt. Het was een nostalgisch avontuur. Door die recepten op Instagram te delen zag ik hoe andere mensen ook thuis aan het bakken waren geslagen. Uiteindelijk creëerde het een geheel nieuwe dynamiek in hoe we bij Bread Ahead werken. We maakten een aantal e-books met enkele van onze klassieke en net ontwikkelde recepten. Ze bleken een doorslaand succes te zijn. Ik wist dat dat het moment was om het tweede boek te schrijven.

Onze bakscholen zijn een groot deel van wie we zijn en wat we doen bij Bread Ahead. We begonnen met één tafel in de Borough bakery in 2014 en zijn uitgegroeid tot vijf klassen in heel Londen. Thuisbakkers krijgen op onze scholen de kans om zelfvertrouwen en vaardigheden te ontwikkelen. Ik hoop dat de begeleiding in dit boek ook zo uitpakt en je tot bakken aanzet. Het beste advies dat ik thuisbakkers wil geven is het belang van geduld en ervaring.

Met de nodige toewijding zul je tot geweldige resultaten komen. Ik bak al meer dan dertig jaar en ik leer elke dag nog iets nieuws.

Het online gaan met de Bread Ahead Bakery School was een grote stap die ons echt een wereldwijd publiek gaf. Tijdens de lockdown van 2020 begonnen we onze live baktutorials en kwamen we maandenlang elke dag op hetzelfde tijdstip in verbinding te staan met thuisbakkers over de hele wereld. Dat was een van de interessantste ervaringen in mijn leven als bakker. Ik was niet alleen ondersteboven van het enthousiasme voor bakken, maar ook van het niveau dat zoveel ‘thuisbakkers’ hadden ontwikkeld. In de afgelopen achttien maanden hebben we een wereldwijde gemeenschap met bakliefhebbers opgebouwd. Ik voel me nederig bij het idee dat een bakkerij uit Londen zoveel mensen bij elkaar kon brengen toen we elkaar niet in levende lijve konden zien. Door onze workshops zien we hoe onze leerlingen vriendschappen hebben opgebouwd, tips met elkaar delen en elkaar aanmoedigen tijdens het proces. Deze digitale bakwereld is een lonende onderneming geweest.

Bij Bread Ahead blijven we altijd trouw aan bepaalde dingen. We hebben traditie, Kerstmis, Pasen en Lammas Day hoog in het vaandel. Die feestdagen bepalen onze kalender en natuurlijk onze baksels. Onze aanpak zal altijd ambachtelijk blijven. Sommige onderdelen van het werk zullen wel ontwikkelen, maar als thuisbakker en professionele bakker blijf je bepaalde dingen altijd met de hand doen... zoals afwassen, dat verandert nooit.

Onze missie bij de Bread Ahead Bakery School is om thuisbakkers zelfvertrouwen te geven. We leren je een baktintuïtie te ontwikkelen, niet hoe je een recept moet lezen. We moedigen je wel aan om een recept te gebruiken als een formule en fundament om op te bouwen. In elk hoofdstuk staan baksels met een diverse moeilijkheidsgraad, die verschillende vaardigheidsniveaus vereisen.

We raden aan om met de basisrecepten te beginnen en met het groeien van kennis en vaardigheden naar meer complexe baksels toe te werken. Maar je mag er gerust ook gewoon in duiken!

Als je voor een bepaald recept valt, ga er dan voor. Passie en enthousiasme zorgen altijd voor goede resultaten.

Onthoud bij het werken met dit boek het volgende. Lees de recepten altijd een paar keer door voor je begint – je bent dan beter voorbereid en meer ontspannen. Kijk hoe lang een recept duurt en maak een planning. Weeg je ingrediënten af en zet alles klaar voor je begint. Dat zijn de eerste stappen naar succes. Je bakgerei en ingrediënten spelen ook een rol bij het eindresultaat – de boter die je gebruikt, de soort bloem, de doeltreffendheid van je oven. Leer je keuken en de ingrediënten die je gebruikt goed kennen. En niet onbelangrijk, ontdek je eigen creativiteit. We zijn hier om je te helpen, dus probeer deze recepten je eigen te maken.







# Wit busbrood



Wit busbrood is lekker om klassieke sandwiches van te maken of om bij het ontbijt te smeren – geroosterd en dan met boter en jam is het echt overheerlijk. Voor het witte busbrood van Bread Ahead wordt een veel traditioneler methode gebruikt dan voor de moderne tegenhanger uit de supermarkt. We gebruiken vooral een lange, langzame fermentatie om de smaak te ontwikkelen.

23

Gistdeeg

## Voor het voordeeg

2 g ( $\frac{1}{3}$  tl) verse gist of  
1 g ( $\frac{1}{3}$  tl) gedroogde gist  
50 g (3 el) warm water  
80 g broodbloem  
2 g ( $\frac{1}{3}$  tl) fijn zeezout

## Voor het brood

370 g broodbloem  
6 g (1 tl) fijn zeezout  
4 g ( $\frac{3}{4}$  tl) verse gist of  
2 g ( $\frac{3}{4}$  tl) gedroogde gist  
230 g koud water  
plantaardige olie, voor het invetten  
(optioneel)  
semolina of extra bloem, voor het  
bestuiven (optioneel)

## Dag 1

Meng voor het voordeeg de verse gist en het warme water in een kom tot de gist is opgelost. Controleer als je gedroogde gist gebruikt de aanwijzingen op de verpakking – meng de gist door de bloem en voeg dan het water toe of los de gist eerst in het water op.

Voeg de bloem en het zout toe en meng alles tot een grof samenhangend deeg. Dek het af en laat het 1 uur op kamertemperatuur staan. Zet het daarna 12 tot 24 uur in de koelkast.

## Dag 2

Meng de bloem en het zout in een kom.

Meng in een andere kom het voordeeg en de gist met het afgemeten koude water.

Maak een kuiltje in het bloemmengsel en schenk het vloeibare deeg erin. Breng het voorzichtig samen tot een deeg. Leg het deeg zodra het samenhangend wordt op je werkvlak. Voeg geen bloem toe.

Druk het deeg met de muis van je hand tegen het werkvlak en kneed het zo 8 minuten. Het wordt elastisch en voelt fluwelig aan. Vorm er een bol van en leg die terug in de kom. Dek de kom af en laat het deeg 1 tot 2 uur op kamertemperatuur staan. Zet het daarna 12 tot 24 uur in de koelkast.

Lees verder op de volgende bladzijde →

3 dagen  
Voor 1 groot brood

Dag 1  
Vorbereiding – 5 minuten  
Rusten – 2 uur  
Koelen – 12-24 uur

Dag 2  
Vorbereiding – 15 minuten  
Rijzen – 1-2 uur  
Koelen – 12-24 uur

# Luie focaccia

28

Gistdeeg



500 g broodbloem  
10 g (1½ tl) fijn zeezout  
6 g (1¼ tl) verse gist of 3 g (1 tl)  
gedroogde gist  
400 g water, op kamertemperatuur  
80 g olijfolie, plus extra voor het  
bestrijken  
zeezoutvlokken, verse  
rozemarijntakjes of je favoriete  
toppings

Dit deeg met een hoge vochtigheid begint als een vrij slap deeg, maar met een beetje aandacht en doorslaan wordt het prachtig elastisch, veerkrachtig en zacht. Je kunt dit deeg gebruiken als basis voor allerlei soorten baksels met verschillende toppings, zoals verse kruiden, gesnipperde uien, artisjokharten, tomaten, enz.

Laat je verbeelding de vrije loop.

We raden aan om een olijfolie van goede kwaliteit te gebruiken, want die vormt echt de ondersteunende smaak waar het bij de focaccia om draait. Deze focaccia was vanaf het allereerste begin een van de standaardproducten van Bread Ahead in Borough Market.

## Stap 1

Meng de bloem en het zout in een kom.

Doe in een andere kom de gist en het water en meng tot de gist is opgelost. Maak in het midden van het bloemmengsel een kuiltje, schenk de vloeistof erin en breng het samen tot een los deeg. (Neem, als je een standmixer gebruikt de deeghaak om de ingrediënten samen te brengen.) Gebruik een spatel, deegschrapper, lepel of je handen om het deeg samen te brengen en meng alles een paar minuten tot de ingrediënten gelijkmatig zijn opgenomen. Het moet een glanzend deeg zonder klontjes worden.

Sprenkel 2 eetlepels van de olijfolie rond de rand van de kom en gebruik een deegschrapper of lepel om de olie voorzichtig over de zijkant van de kom te verdelen, zodat hij gelijkmatig is verdeeld onder en op het deeg.

Je moet het deeg nu doorslaan. Leg je handen onder een kant van het deeg, til het op en trek het over zichzelf heen. Doe dit vanaf de onderkant, dan vanaf de bovenkant en daarna van beide zijanten (dit is één keer doorslaan en dat zorgt ervoor dat er laagjes lucht in het deeg worden ingesloten). Laat het deeg 30 minuten rusten.

Sla het deeg op dezelfde wijze nog drie keer door en laat het na de eerste twee keer weer 30 minuten rusten. Laat het deeg na de derde keer doorslaan 10 minuten in de koelkast rusten.

Lees verder op de volgende bladzijde →

2¼ uur  
Voor 1 groot brood

Stap 1  
Vorbereiding - 15 minuten  
Rusten - 1 uur en 40 minuten  
(opgedeeld in 3 x 30 en 1 x 10  
minuten rusten)

Stap 2  
Vorbereiding - 5 minuten  
Rusten - 30 minuten  
Optionele rusttijd - 4 uur  
Bakken - 15 minuten



Vervolg →

## Stap 2

Verhit de oven tot 220 °C of zo heet mogelijk.

Vet een grote bakplaat licht in met een beetje van de resterende olie.

Laat het deeg na het rusten voorzichtig op de bakplaat glijden. Vouw het dubbel en masseer de rest van de olijfolie in de bovenkant van het deeg; zorg dat het gelijkmatig gebeurt. Druk met je vingers op het deeg om het over de hele bakplaat uit te spreiden. Druk op de gehele bovenkant (zo krijgt de focaccia zijn kuiltjes). Leg de gewenste topping erop (behalve het zout) en laat de focaccia 30 minuten rusten.

Je kunt de focaccia als je wilt nu maximaal 4 uur in de koelkast laten staan voor je hem gaat bakken. Bestrooi de bovenkant van het deeg met zout. Zet de focaccia in de oven en spuit wat water in de oven of zet een bakplaat met 60 milliliter water onder in de oven. Bak de focaccia 15 minuten of tot hij krokant en goudbruin is. Haal hem uit de oven, bestrijk met nog een beetje olijfolie, laat afkoelen en serveer.







# Luie Ciabatta

Wij noemen dit een luie ciabatta niet omdat het geen echte ciabatta is, maar omdat we de bereidingswijze met de jaren hebben geperfectioneerd om beginnende (en ervaren) bakkers een methode te geven die zonder veel spierkracht altijd een goed resultaat geeft.

400 g broodbloem, plus extra voor het bestuiven  
 8 g (1¼ tl) fijn zeezout  
 6 g (1¼ tl) verse gist of 3 g (1 tl) gedroogde gist  
 350 g water, op kamertemperatuur  
 2 el olijfolie  
 polenta (fijne semolina), voor het bestuiven

## Stap 1

Meng de bloem en het zout in een kom.

Doe in een andere kom de gist en het water en meng tot de gist is opgelost. Maak in het midden van het bloemmengsel een kuiltje, schenk de vloeistof erin en breng het samen tot een los deeg. Gebruik een spatel, deegschrapper, lepel of je handen om het deeg samen te brengen en meng alles een paar minuten tot de ingrediënten gelijkmatig zijn opgenomen. Het moet een glanzend deeg zonder klontjes worden.

Sprenkel de olijfolie rond de rand van de kom en gebruik een deegschrapper of lepel om de olie voorzichtig over de zijkant van de kom te verdelen, zodat hij gelijkmatig is verdeeld onder het deeg. Leg je handen onder een kant van het deeg, til het op en trek het over zichzelf heen.

Doe dit vanaf de onderkant, dan vanaf de bovenkant en daarna van beide zijkanten (dit is één keer doorslaan en dat zorgt ervoor dat er laagjes lucht in het deeg worden ingesloten). Laat het deeg 30 minuten rusten.

Sla het deeg op dezelfde wijze nog drie keer door en laat het na de eerste twee keer weer 30 minuten rusten. Laat het deeg na de derde keer doorslaan 10 minuten in de koelkast rusten.

## Stap 2

Verhit de oven tot 230°C of zo heet mogelijk. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier en bestrooi hem met polenta.

Bestuif de bovenkant van het deeg en het werkvlak met flink wat bloem. Haal het deeg met behulp van een deegschrapper uit de kom en leg het op het werkvlak. Snijd het in twee slippervormen, keer ze eenmaal op het met bloem bestoven werkvlak en leg ze op de voorbereide bakplaat. Dek ze af met een theedoek en laat het deeg 15 minuten rusten.

Zet de ciabatta's in de oven en bak ze 16 minuten, haal ze eruit en laat afkoelen. Serveer en geniet van een echte Italiaanse smaak.

2,5 uur  
 Voor 2 ciabatta's

Stap 1  
 Voorbereiding - 15 minuten  
 Rusten - 1 uur en 40 minuten  
 (opgedeeld in 3 x 30 en  
 1 x 10 minuten rusten)

Stap 2  
 Voorbereiding - 5 minuten  
 Rusten - 15 minuten  
 Bakken - 16 minuten

# ANATOMIE VAN EEN CIABATTA



# Pissaladière

34

Gistdeeg



## Voor het deeg

5 g (1 tl) verse gist of 3 g (1 tl)  
gedroogde gist  
120 g warm water  
60 g lichte olijfolie  
250 g broodbloem  
5 g (¾ tl) fijn zeezout

## Voor de topping

3 el olijfolie  
900 g uien, in dunne ringen  
2-3 teentjes knoflook, geperst  
2 tl Provençaalse kruiden  
zeezout en versgemalen zwarte  
peper, naar smaak  
1 volle el dijnmosterd

## Optioneel

paar ansjovisjes, naar smaak  
handvol zwarte olijven  
snuf verse marjolein

Dit brood smaakt echt naar Zuid-Frankrijk en wordt van oudsher bereid met zwarte olijven en ansjovis. Het geheim van deze pissaladière is om het deeg niet te lang te bewerken, het heeft niet meer dan een lichte aanraking nodig. Bak de uien echt langzaam tot ze glazig zijn, want zo worden ze heerlijk zoet en dat proef je natuurlijk ook in het eindresultaat. Geniet hier net zo van als van een focaccia of pizza.

Doe voor het deeg de gist, het water en de olie in een mengkom en laat de gist oplossen.

Voeg de bloem en het zout aan de kom toe en breng de ingrediënten met één hand samen tot een grof deeg. Kneed het deeg met een paar omslaande bewegingen in de kom tot het een zachte massa is. Je hoeft het niet langdurig te kneden zoals andere gegiste degen. Dek de kom af met een vochtige theedoek of een bord en laat het deeg 1 tot 2 uur op kamertemperatuur rijzen.

Maak intussen de topping. Verhit de olijfolie op heel laag vuur in een pan met deksel. Voeg de uien, knoflook, kruiden en zout en peper toe en smoor de uien heel zachtjes 40 minuten tot ze zacht zijn. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.

Verhit de oven tot 230°C of zo heet mogelijk. Bekleed een bakvorm van 20 x 30 cm met opstaande rand met bakpapier.

Rol het gerezen deeg zo uit dat het in de bakvorm past en leg het erin. Bestrijk de bovenkant met de mosterd en strooi de uien (en de ansjovis en olijven als je die gebruikt) erover. Een beetje verse marjolein is ook lekker.

Bak de pissaladière 15 minuten tot de uien hier en daar een mooie geroosterde kleur krijgen.

Serveer meteen en eet het als een pizza.

1,5-2,5 uur  
Voor 1 groot brood  
Voor 4-6 personen

Vorbereiding deeg - 10 minuten  
Rijzen - 1-2 uur

Vorbereiding topping -  
40 minuten  
Bakken - 15 minuten







# Zuurdesem

## Zuurdesemstarter

Het beginnen van een zuurdesemstarter is een bijzonder moment dat vaak de start van een bakavontuur is. Wij begonnen onze starter (Bruce geheten) in 2013 in Southwark Cathedral met een uitgebreide ceremonie die past bij hoe we dingen graag doen bij Bread Ahead. Een zuurdesem kan echter gewoon thuis met alleen een jampot, een beetje meel en wat kraanwater worden gestart en voor een even opmerkelijk brood voor de rest van je leven zorgen.

Het is best een uitzonderlijk concept dat de levende cultuur die je creëert eeuwig blijft leven als je hem regelmatig voedt en verzorgt. Het basisprincipe van een starter is dat je een omgeving creëert waarin je natuurlijke gistcellen aanspoort om te leven en zich te vermenigvuldigen, zodat je ze kunt gebruiken om mee te bakken.

Een zuurdesemstarter is een levend product, dus je moet er regelmatig naar omkijken om hem gezond te houden.

Het is interessant om te bedenken dat gistcellen zich aanpassen om op bepaalde vaste tijden 'gevoed' te worden. Als we onze starter maar een keer per week 'voeden' of verversen, vertraagt het metabolisme in feite en krijg je een traag reagerende starter. Maar als je hem elke 8 uur zou voeden, dan krijg je uiteindelijk een veel actiever, levendiger deeg.

Thuisbakkers die hun starter een keer per week verversen raden we aan hem 8 uur voor je gaat bakken te voeden. Het is ook beter de starter die 8 uur op kamertemperatuur te laten staan om de gistactiviteit zoveel mogelijk te stimuleren.

We geven veel zuurdesemworkshops bij Bread Ahead, omdat het een populair onderwerp voor thuisbakkers is. Een goed begrip van een zuurdesemstarter is een belangrijk begin van het maken van echt lekker brood. En zoals altijd baart oefening kunst.



# Lui volkoren- zuurdesembrood

150 g Witte starter (zie blz. 46)  
350 g warm water  
400 g volkorenbroodmeel  
8 g (1¼ tl) fijn zeezout  
plantaardige olie, voor het invetten

Deze methode lijkt erg op die voor de Focaccia op blz. 28 – het doorslaan is essentieel om gluten te ontwikkelen. Het is belangrijk om het deeg het hele proces lang warm te houden, want dat geeft een lekker smaakvol en goed ontwikkeld brood. Ik houd van deze manier van bakken, want het is prettig en stressvrij. Het lijkt misschien onconventioneel, maar geloof me, het werkt echt. We kunnen allemaal de regels weleens overtreden, zolang het maar lekker smaakt.

Doe de starter en het warme water in een mengkom en breek de starter met je handen in het water. Voeg het meel en zout toe en breng alles samen tot een grof deeg. Stort het op het werkvlak en kneed het circa 5 minuten tot een glad en elastisch deeg.

Vet de mengkom licht in met olie en leg het deeg terug in de kom. Dek hem af met een siliconen deksel of vochtige theedoek en laat hem 1 uur op kamertemperatuur staan, liefst op een warme plek.

Sla het deeg door (zie blz. 28-31), dek het af en laat het nog 1 uur rusten.

Sla het deeg een tweede keer door, dek het af en laat het nog 1 uur rusten.

Sla het deeg een derde en laatste keer door en laat het nog 1 uur rusten.

Verhit de oven tot 210 °C. Als je het brood in een gietijzeren braadpan bakt, zet deze dan in de oven om hem op te warmen. Of vet een 900 grams broodblik in met een beetje olie.

Het deeg moet in totaal drie keer zijn doorgeslagen en 4 uur rusttijd hebben gehad. Haal het deeg na het laatste uur rusttijd uit de kom en vorm het tot de vorm waarin je het brood wilt bakken. Maak er een bol van als je het in de braadpan bakt of een standaardbroodvorm als je het in het broodblik bakt.

Haal de braadpan als je die gebruikt voorzichtig uit de oven en leg het deeg er zachtjes in. Leg het deksel erop en bak het brood 30 minuten. Haal het deksel eraf en bak het nog 10 minuten.

Zet het broodblik als je dat gebruikt midden in de oven en zet een bakplaat met 60 milliliter water onder in de oven om stoom te creëren. Bak het brood 30 minuten, draai het broodblik om en bak het nog 10 minuten.

Haal het gebakken brood uit de oven en laat het volledig afkoelen voor je het aansnijdt.

