

VOOR TIM,  
MET LIEFS



# DE ZOETE BAKPLAAT

75 VERLEIDELIJKE RECEPTEN UIT DE OVEN

RUKMINI IYER



BECHT



# INHOUD

---

>	INLEIDING	6
>	PLAATCAKES	12
>	MUFFINS	32
>	CAKES	54
>	BROWNIES	72
>	KOEKJES	90
>	KRUIJEL- & OPEN TAARTEN	108
>	BROODSCHOTELS	126
>	MINIMALE MOEITE	142
>	CUPCAKES	158
>	BROODJES	174
>	WERELDSE FEESTDAGEN	198
>	GLUTENVRIJ, VEGAN & DIABETICI- VRIENDELIJK	220
>	REGISTER	226

## KRUIDIGE WORTEL-KOKOSCAKE

Dit is mijn *all-time favourite* carrot cake: het kokos en het kikkererwtenmeel geven er een heerlijke textuur en smaak aan en maken er – ook handig – een glutenvrije taart van. Als je geen kikkererwtenmeel hebt, kun je dit vervangen door gewone of glutenvrije bloem.

Voor: 8 porties  
Vorbereiding: 15 minuten  
Bakken: 35-40 minuten

125 ml olijfolie  
170 g donkerbruine basterd-  
suiker  
3 middelgrote vrije-uitloop-  
eieren  
400 g geraspte wortel  
170 g kikkererwtenmeel  
(of gewone bloem, als de  
taart niet glutenvrij hoeft  
te zijn)  
65 g kokosrasp  
1½ tl bakpoeder  
1 tl kaneel  
½ tl geraspte nootmuskaat

GLAZUUR  
40 g poedersuiker  
180 g roomkaas  
1 el citroensap

Verwarm de oven voor tot 160 °C hetelucht/  
180 °C elektrisch. Klop de olijfolie en suiker door  
elkaar en klop dan een voor een de eieren erdoor.

Roer in een andere kom de geraspte wortel, het  
kikkererwtenmeel of de gewone bloem, het kokos,  
bakpoeder, de kaneel en nootmuskaat door elkaar.  
Voeg dit toe aan de natte ingrediënten en roer  
voorzichtig door elkaar.

Schep het beslag in een met bakpapier beklede  
bakvorm van 20 x 26 centimeter en bak de taart  
35-40 minuten in de oven tot hij goed gerezen is en  
stevig aanvoelt.

Laat de taart 10 minuten in de bakvorm afkoelen en  
laat dan op een rooster verder afkoelen.

Klop de poedersuiker, roomkaas en het citroensap  
door elkaar en besmeer de taart met dit glazuur.  
Snijd in stukken en dien op (versier eventueel met  
eetbare decoratieworteltjes).



## COURGETTEMUFFINS MET CHILI-HALLOUMI

Deze muffins zijn geïnspireerd op mijn favoriete hartige muffin uit Laura Goodmans kookboek *Carbs*. Ik heb ze wat aangepast aan mijn 'muffinformule' en geef ze een kick met een beetje chilipeper. Lekker bij een lunchsoep of – zoals alle hartige muffins – in de miniversie, als hapje bij de borrel.

Voor: 12 gewone of  
24 minimuffins

Vorbereiding: 15 minuten

Bakken: 20-25 minuten

2 courgettes

(ongeveer 400 g), geraspt

2 tl zeezoutvlokken

250 g zelfrijzend bakmeel

1 afgestreken tl bakpoeder

125 g halloumi, geraspt

1-2 tl chipotle-chilivlokken

100 ml olijfolie

50 g yoghurt

1 middelgroot vrije-uitloopei,  
licht losgeklopt

3 lente-uitjes, fijngesneden

TOPPING

50 g halloumi, in kleine blokjes

1 rode chilipeper, fijngesneden

**GLUTENVRIJ:** Vervang het zelfrijzend bakmeel door een goed merk glutenvrij zelfrijzend bakmeel, of door een mix van glutenvrij zelfrijzend bakmeel en boekweitmeel.

Verwarm de oven voor tot 180 °C hetelucht/ 200 °C elektrisch. Roer in een grote kom de geraspte courgettes en 1 theelepel zout door elkaar. Laat 5 minuten rusten, schep alles in een schone thee- of kaasdoek en knijp er zo veel mogelijk vocht uit. Hierdoor wordt de textuur van de muffins veel beter, dus sla deze stap niet over.

Roer in een andere kom het zelfrijzend bakmeel, bakpoeder, de geraspte halloumi, de rest van het zeezout en de chilivlokken door elkaar.

Klop in een derde kom de olijfolie, yoghurt en het ei, de geraspte courgette en lente-uitjes door elkaar. Roer heel kort het courgette-eimengsel door het meel-kaasmengsel tot je geen meel meer ziet, en stop dan direct – hoe minder je roert, des te luchtiger de muffins worden.

Verdeel het muffinmengsel over 12 met bakpapier beklede muffinvormpjes en verdeel de halloumi-blokjes en wat fijngesneden chilipeper erover.

Bak de muffins 20-25 minuten in de oven tot ze gerezen en stevig zijn. Laat kort afkoelen op een rooster en eet ze warm. Ze zijn het lekkerst op de dag dat ze gebakken zijn, maar je kunt de muffins ook 2 dagen in een trommel in de koelkast bewaren. Warm ze voor je ze eet kort op in de oven.

**OPMERKING:** Als je minimuffins maakt, bekleed je een minimuffinvorm met stukjes bakpapier en bak je ze in 12-15 minuten gaar.





## CAKES

## CHOCOLADECAKE MET ROZEMARIJN

Yoghurt geeft deze *triple chocolate cake* – met de onmisbare stukjes chocolade – een perfecte textuur. Verder krijgt hij een vleugje rozemarijn en een dikke laag ganache mee.

Voor: 8 porties  
Vorbereiding: 15 minuten  
Bakken: 45-50 minuten

120 g volle yoghurt  
50 ml olijfolie  
170 g donkerbruine basterd-  
suiker  
3 middelgrote vrije-uitloop-  
eieren  
120 g zelfrijzend bakmeel  
1 tl bakpoeder  
50 g cacao  
naaldjes van 2 takjes  
rozemarijn, fijngesneden  
30 ml melk  
100 g pure chocolade  
(minimaal 70% cacao),  
in kleine stukjes

**GANACHE**  
100 ml double cream  
(klop 1 deel mascarpone en  
2 delen slagroom samen)  
2 lange takjes rozemarijn  
100 g pure chocolade,  
fijngesneden

### DIABETICI-VRIENDELIJK:

Vervang de basterdsuiker door  
170 milliliter dadelsiroop en  
gebruik diabetici-vriendelijke  
chocolade.

Verwarm de oven voor tot 160 °C hetelucht/  
180 °C elektrisch. Klop de yoghurt, olijfolie en suiker  
door elkaar en klop als alles goed gemengd is een  
voor een de eieren erdoor.

Spatel voorzichtig het zelfrijzend bakmeel, bak-  
poeder, de cacao en rozemarijn erdoor, maar meng  
niet te lang. Roer de melk erdoor en schep het  
beslag in een met bakpapier bekleed cakeblik.

Verdeel de stukjes chocolade erover en roer ze met  
een theelepel voorzichtig door de bovenste laag van  
het beslag. (Ze zullen in het beslag zinken, dus roer  
niet te grondig; dit is meer bedoeld om ze half met  
beslag te bedekken.)

Bak de cake 45-50 minuten in de oven tot de  
bovenkant stevig aanvoelt en een spies er schoon  
weer uit komt (prik niet in een stukje chocolade).

Laat de cake afkoelen op een rooster. Voelt hij koel  
aan, dan kun je de ganache maken. Verwarm de room  
met 1 takje rozemarijn in een pan tot net onder het  
kookpunt. Doe de fijngesneden chocolade in een grote  
schaal en schenk de hete room erover; verwijder het  
takje rozemarijn. Laat 2 minuten staan en klop dan  
door tot je een gladde, glanzende ganache hebt.

Besmeer de afgekoelde cake met de ganache en leg  
het overgebleven takje rozemarijn erbovenop. Dien  
op zodra de ganache stevig is geworden. Je kunt de  
cake 2-3 dagen bewaren in een trommel op een  
koele plek.



## BLONDIES MET RABARBER & CUSTARD

In deze bijna te lekkere blondie contrasteert de frizzure smaak van de rabarber heerlijk met de zoete custard. Om tijd te besparen gebruik ik hier gecondenseerde melk voor de custard, maar als je de hoeveelheid suiker wilt verminderen, kun je 100 milliliter zelfgemaakte of gekochte custard of vanillevla gebruiken.

Voor: 8 porties

Vorbereiding: 20 minuten

Bakken: 40 minuten

400 g rabarber (liefst felroze)

60 g fijne suiker

85 ml olijfolie

80 g donkerbruine basterdsuiker

2 middelgrote vrije-uitloopei-eiwitten (bewaars de eidooiers voor de custard, zie hieronder)

1 middelgroot vrije-uitloopei

150 g tarwebloem

zeezoutvlokken

70 ml melk

handje hazelnoten, grof gehakt

### CUSTARD

2 middelgrote vrije-uitloopei-eiwitten (overgebleven van de eiwitten hierboven)

100 g gecondenseerde melk

**OPMERKING:** De rest van de gecondenseerde melk kun je als koffiemelk gebruiken, zoals ze in Vietnam doen.

Verwarm de oven voor tot 170 °C hetelucht/190 °C elektrisch. Snijd de rabarber in stukjes van 2,5 centimeter en schep ze met de suiker om op een middelgrote bakplaat. Zet 20 minuten in de oven.

Verlaag de temperatuur van de oven tot 160 °C hetelucht/180 °C elektrisch als de rabarber gaar is.

Klop de olijfolie en basterdsuiker door de eiwitten en het hele ei tot alles goed gemengd is. Roer de bloem, een snufje zeezout en de melk erdoor en schenk het beslag in een met bakpapier beklede bakvorm van 24,5 x 17,5 centimeter.

Klop de eidooiers door de gecondenseerde melk en schep hiervan met een eetlepel hoopjes op het blondiebeslag. Marmer de custard met het steeltje van een theelepel door het beslag en leg de gebakken rabarber erop - bewaar het vocht van de bakplaat. Bestrooi met de hazelnoten.

Bak de blondie 15-20 minuten in de oven tot de bovenkant net gaar is. Laat de blondie 5 minuten in de bakvorm afkoelen en daarna verder afkoelen op een rooster.

Dien warm of op kamertemperatuur op en besprenkel voor het opdienen met het rabarbersap. Restjes kun je in de koelkast bewaren.

**GLUTENVRIJ:** Vervang de bloem door een mix van 75 gram gemalen amandelen en 75 gram glutenvrij meel (ik gebruik Free van Doves Farm).



## CHOCOLATE CHIP COOKIES MET ZOUT

(VEGAN)

## CHOCOLADEKOEKJES MET KOKOS & PARANOTEN

(VEGAN)

## NOSTALGISCHE KOEKJES MET FRUIT & NOTEN

(VEGAN)

## KOEKJES MET VIJG, VENKEL & SINAASAPPEL

(VEGAN)

## DRIEDUBBELE GEMBERKOEKJES

(VEGAN)

## KOEKJES MET SPELT, CHEDDAR & KARWIJ

(DIABETICI-VRIENDELIJK)

## KOEKJES

---

De koekjes in dit hoofdstuk doen me denken aan de *Millie's Cookies* uit mijn jeugd: heerlijk zacht, en vers uit de oven het lekkerst. Het recept is geïnspireerd op het *chocolate chip cookie*-recept van Ovenly ([www.oven.ly](http://www.oven.ly)), waar ik een beetje mee heb gespeeld, dus alle recepten in dit hoofdstuk zijn vegan, behalve het speltkoekje, dat ik echt in dit boek wilde opnemen.

Je moet wel één ding onthouden bij het maken van deze recepten: laat het deeg echt minstens 1-2 uur in de koelkast rusten, zodat het stevig wordt. De koekjes zijn zo heerlijk zacht van textuur doordat het deeg zoveel vloeistof bevat – met als klein nadeel dat je er niet meteen koekjes van kunt vormen. Maar het is het wachten meer dan waard: na het koelen kun je koekjes van het deeg maken en dan alles bakken of de ene helft bakken en de andere helft rauw invriezen om op een later tijdstip af te bakken.

De perfecte koekjes hebben in mijn oven 12 minuten nodig op 155 °C hete-lucht/175 °C elektrisch – ze zien er dan nog wat bleekjes uit en zijn nog wat zacht, maar worden tijdens het afkoelen steviger. Misschien dat jouw oven iets heter of kouder is, dus check je koekjes na 10 minuten en geef ze eventueel tot 15 minuten in de oven. Maar je wilt ze zo zacht mogelijk houden en nét gaar, dus voel je vrij om bij de recepten te schrijven welke temperatuur en tijd het best werken, voor de volgende keer dat je de koekjes bakt.



## DRIEDUBBELE GEMBERKOEKJES

Gemberkoekjes zijn zonder twijfel mijn favoriete koekjes. Je kunt stemgember uit een potje gebruiken of gekonfijte gember, waarmee je een lekker textuurcontrast krijgt.

Voor: 12-15 koekjes

Vorbereiding: 15 minuten +  
1-2 uur koelen

Bakken: 12 minuten

325 g tarwebloem

1½ tl bakpoeder

½ tl zeezoutvlokken,  
verkruid

2 tl geraspte verse  
gemberwortel

1 tl gemberpoeder

60 g stemgember, in stukjes

170 g donkerbruine basterd-  
suiker

130 ml olijfolie

85 ml water

Roer de bloem, het bakpoeder, zeezout, de geraspte gemberwortel, het gemberpoeder en de stemgember in een grote kom door elkaar.

Klop in een andere kom de suiker, olijfolie en het water door elkaar tot alles goed gemengd is - met een garde duurt dit langer dan met een elektrische mixer.

Roer de natte ingrediënten door de droge tot er een kleverig deeg ontstaat. Zet dit 1-2 uur in de koelkast.

Schep als het deeg koud is met een ijsbolletjestang 12-15 koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Vorm er met je handen snel nette, platte schijven van met wat tussenruimte, omdat ze uitzetten in de oven. (Je kunt de koekjes nog weer 30 minuten in de koelkast zetten, maar meestal neem ik die tijd niet en schuif ik ze direct in de oven.)

Verwarm de oven voor tot 155 °C hetelucht/ 175 °C elektrisch. Bak de koekjes 12 minuten als je van zachte koekjes houdt of 15 minuten als je stevige koekjes lekkerder vindt.

Laat de koekjes 5 minuten afkoelen op de bakplaat en leg ze dan voorzichtig op een rooster tot ze hard zijn.

Je kunt deze gemberkoekjes 3-4 dagen in een trommel bewaren. Je kunt het deeg 2 dagen in de koelkast bewaren als je kleinere hoeveelheden tegelijk wilt bakken.

**DIABETICI-VRIENDELIJK:**

Laat de stemgember achterwege en gebruik 170 milliliter dadelsiroop in plaats van de basterdsuiker.

**GLUTENVRIJ:** Vervang de tarwebloem door glutenvrij meel.





MINIMALE MOEITE

## ARRETJESCAKE MET CHOCOLADE, KERSEN & PISTACHENOTEN

Deze arretjescake is een koningin waardig. Hij bevat al mijn favoriete ingrediënten: gekonfijte kersen, chocolade, pistachenoten en golden syrup.

Voor: 8 porties  
Vorbereiding: 10 minuten  
Opstijven: 3 uur

100 g gezouten roomboter  
200 g pure chocolade  
(minimaal 70% cacao),  
grof gehakt  
70 g golden syrup of  
ahornsiroop  
200 g digestives, in grove  
stukjes  
200 g gekonfijte kersen,  
gehalveerd  
100 g gepelde pistachenoten,  
in grove stukken

Laat in een grote pan op laag vuur al roerend de boter, chocolade en golden syrup smelten tot er geen klontjes meer zijn. Draai het vuur uit.

Bewaar een volle eetlepel van de stukjes digestives, gekonfijte kersen en pistachenoten voor de decoratie en roer de rest door het chocolademengsel in de pan. Schenk het in een met bakpapier beklede bakvorm van 26,5 x 19 centimeter.

Zet in de koelkast en bestrooi de bovenkant na een uur met de achtergehouden digestives, gekonfijte kersen en pistachenoten.

Zet terug in de koelkast en laat nog 2 uur opstijven voor je de arretjescake in blokken snijdt en opdiend.

**VEGAN:** Vervang de boter door 100 gram kokosolie en een snufje zout en gebruik vegan pure chocolade.  
**GLUTENVRIJ:** Gebruik glutenvrije digestives.



**BROODJES MET REGENBOOGGLAZUUR**

**MENGELMOESBROODJES MET CHOCOLADE,  
AMANDEL & ROZIJN**

**KARDEMOM-KANEELKNOPEN**

**KOFFIEBROODJES MET KAMEL & APPEL**

**DEEGBALLETJES MET ROZEMARIJN-KNOFLOOKVULLING**

**CAMEMBERT MET ZONNESTRALENBROOD**

**BOLLETJES MET PARMEZAAN & PARMHAM**

**GEKRUIDE FOCACCIA MET FLESPOMPOEN**

(VEGAN)

## BROODJES

---

In dit hoofdstuk geef ik je mijn eenvoudigste en favoriete zoete-brooddeegrecept, licht verrijkt met boter, melk en eieren, zodat het eindproduct luchtig is en zo zacht als een bolletje. Het is makkelijker om mee te werken dan met een helemaal verrijkt briochedeeg, dus als je geen mixer met deeghaak gebruikt, kun je het binnen een paar minuten kneden en vormen. Op de volgende bladzijden staan een paar variaties voor zoet en hartig vegan deeg. Voor perfecte, luchtige broodjes moet je rekening houden met een paar dingen:

### MEEL

Bij alle recepten in dit hoofdstuk heb je witbroodmeel nodig. Maar niet al het broodmeel is hetzelfde. Zelfs als je twee zakken van hetzelfde merk koopt, kan het ene meel meer absorberen dan het andere, vooral als je 'extra sterk' witbroodmeel hebt. Dus dat brengt ons bij:

### VLOEISTOF

Voeg de vloeistof geleidelijk toe; schenk hem al roerend met een houten lepel met kleine scheutjes tegelijk bij het meel. Omdat sommige soorten meel meer absorberen dan andere heb je misschien iets meer of minder vloeistof nodig - ik meng ook wel met mijn hand in plaats van met een lepel, zodat ik de hoeveelheid vloeistof en de textuur beter kan beoordelen.

Het deeg moet een beetje kleverig worden en mag niet te droog zijn, dus weersta de verleiding om extra meel toe te voegen; het vochtgehalte zorgt uiteindelijk voor een licht en luchtig brood.

Bij het vegan brood gebruik ik olijfolie en haverdrink of water in plaats van boter en gewone melk, maar je kunt natuurlijk experimenteren met andere olie, zoals kokosolie, en de vegan drink die je het lekkerst vindt.

### GIST

Gebruik instantgist die je direct aan het meel kunt toevoegen. Ik koop gist in kleine blikjes die je in de koelkast bewaart, in plaats van in zakjes (meer verpakkingsmateriaal en je hebt 4 gram gist nodig bij de recepten in dit hoofdstuk in plaats van de 7 gram die een zakje bevat).

## SUIKER

Het recept voor zoete broodjes bevat maar 30 gram suiker, omdat de toplaag en vulling ook zoet zijn. Ook in de hartige versie zit 1 theelepeltje suiker om de gist te helpen bij zijn werk.

Als je voor iemand met suikerziekte bakt, vervang dan de suiker in de recepten voor zoete broodjes door de helft van het gewicht aan xylitol – dus 15 gram xylitol in plaats van 30 gram suiker – en laat de suiker in het hartige deeg achterwege.

## ZOUT

Ik houd van zout, maar gist doet dat niet. Zolang je het meel en de gist mengt voor je het zout toevoegt (zodat het niet in direct contact komt met de gist), gaat het goed. Ik voeg ook aan zoete recepten een snufje zout toe om de smaak te versterken.

## KNEDEN VS. DEEGHAKEN VS. BROODBAKMACHINE

Al het deeg in dit hoofdstuk is ervoor bedoeld om met de hand te worden geknead. Het is in het begin misschien kleverig, maar weersta de verleiding om extra meel toe te voegen. Een klein beetje deeg aan het aanrecht en je handen is prima, maar het wordt na een paar minuten kneden al veel handelbaarder en na 7-10 minuten is het elastisch en glad en voelt het een beetje levend aan – maar niet op een enge manier.

Als je een staande mixer met deeghaak hebt, kun je daar alles in doen en daarmee kneden, en als je een broodbakmachine hebt met een kneedprogramma, volg dan de gebruiksaanwijzing voor de volgorde waarin je de vloeistof, meel en smaakmakers moet toevoegen.

Ik ben absoluut geen purist en gebruik de mixer in negen van de tien gevallen, maar als je met de hand kneedt, kun je het deeg het best aanvoelen en beoordelen.

### BASISRECEPT ZOET BROODDEEG

325 g witbroodmeel  
4 g instantgist  
30 g fijne suiker  
snufje zeezout  
40 g roomboter  
150 ml melk  
1 middelgroot vrije-uitloopei

### BASISRECEPT VEGAN ZOET BROODDEEG

325 g witbroodmeel  
4 g instantgist  
30 g fijne suiker  
snufje zeezout  
50 ml olijfolie  
170 ml volle haverdrink

### BASISRECEPT HARTIG BROODDEEG (OOK VEGAN)

325 g witbroodmeel  
4 g instantgist  
1 tl suiker  
1 tl zeezoutvlokken  
70 ml olijfolie  
150 ml water

### DIABETICI-VRIENDELIJK

Vervang de suiker in het zoete-deegrecept door de helft van het gewicht aan xylitol, dus gebruik 15 gram xylitol in plaats van 30 gram suiker. Laat de suiker in het hartige deeg achterwege. Kijk ook op bladzijde 225 voor de voedingswaarden van de diabetische versies van de broodjes in dit hoofdstuk.

## KARDEMOM-KANEELKNOPEN

Kardemom is mijn favoriete specerij en dit zijn dus mijn favoriete broodjes – als een bakker ze verkoopt, kan ik er niet voorbijlopen zonder er minstens twee te kopen (één voor nu en één voor later). Deze zijn warm het lekkerst, met een kop koffie erbij. Als ze niet meteen allemaal opgegeten worden, kun je ze de volgende dag kort opwarmen, of vries ze in voor latere 'broodgevallen'.

Voor: 13-16 minibroodjes  
Vorbereiding: 30 minuten +  
2 uur rijzen  
Bakken: 15 minuten

### BROODJES

zaadjes uit 3 kardemom-  
peulen, fijngemalen  
1x basisrecept (vegan) zoet  
brooddeeg (zie blz. 179)

### VULLING

60 g roomboter of vegan  
boter op kamertemperatuur,  
in blokjes  
zaadjes uit 4 kardemom-  
peulen, fijngemalen  
½ tl kaneel  
60 g lichtbruine basterdsuiker

### VOOR EROVERHEEN

1 middelgroot vrije-uitloopei,  
losgeklopt, of haverdrink

**DIABETICI-VRIENDELIJK:** Gebruik de xylitolversie van het zoete brooddeeg (zie blz. 179) en vervang de suiker in de vulling door 60 gram fijngesprekte dadels.

Werk de fijngemalen kardemom door het deeg en volg de methode op bladzijde 180 en 181 tot het punt dat het deeg is gerezen.

Maak de vulling: roer de (vegan) boter, kardemom, kaneel en suiker door elkaar.

Boks de lucht uit het deeg en rol het op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een rechthoek van ongeveer 30 x 20 centimeter.

Smeer de vulling uit over het deeg en spatel het in de lengte dubbel, zodat je een dikkere rechthoek van 30 x 10 centimeter krijgt.

Snijd het deeg in 13-16 even grote repen en leg een dubbele knoop in elk reepje. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Ze hoeven er niet allemaal precies hetzelfde uit te zien – je mag best zien dat ze zelfgemaakt zijn.

Laat de knopen 20-30 op kamertemperatuur rijzen tot ze ongeveer anderhalf keer zo groot zijn en verwarm de oven voor tot 180 °C hetelucht/200 °C elektrisch.

Bestrijk de knopen heel lichtjes met het losgeklopte ei of de haverdrink; druk het deeg daarbij niet in. Bak de knopen 15 minuten in de oven tot ze goudbruin en gaar zijn. (Controleer na 13 minuten als je oven aan de warme kant is.) Laat de broodjes 5 minuten afkoelen op een rooster en tast toe.



## CAMEMBERT MET ZONNESTRALENBROOD

Dit is een fantastische, bourgondische borrelhap - hoewel we het ook wel maken als hartige brunch. Het is wat moeilijk om te omschrijven hoe je het deeg vormt, dus kijk op mijn website naar het filmpje als je hulp nodig hebt (zie blz. 236).

Voor: 4 porties  
Vorbereiding: 30 minuten +  
2 uur rijzen  
Bakken: 20 minuten

**DEEG**  
handvol salieblaadjes,  
fijngesneden  
1 tl fijngesneden rozemarijn  
1x basisrecept hartig  
brooddeeg (zie blz. 179)

**AFMAKEN MET**  
1 camembert van 250 g  
(eventueel vegetarisch)  
handvol kleine salieblaadjes  
zeezoutvlokken  
1 teen knoflook, gepeld,  
in dikke plakjes  
extra vergine olijfolie

**DIABETICI-VRIENDELIJK:** Voeg geen suiker toe aan het deeg.  
**VEGAN:** Gebruik vegan camembert.

Roer de salie en rozemarijn door de bloem en volg de methode op bladzijde 180 en 181 tot het punt dat je het deeg ongeveer 10 minuten hebt gekneet.

Vorm een bal van het deeg, leg deze in een met olie ingevette kom, dek af en laat 1-2 uur op kamertemperatuur rijzen tot de bal in volume is verdubbeld.

Boks de lucht eruit en leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Druk het plat, maak een gaatje in het midden en rol het deeg uit tot het zo groot is als een plat bord, waarbij je het gaatje zo groot maakt als de camembert.

Leg de uitgekakte camembert in het gat en snijd het deeg met een scherp mes rondom elke 2,5 centimeter in, van de buitenrand tot op 1 centimeter van het gat, zodat het deeg eruitziet als een zon (snijd dus niet helemaal tot aan het gat waar de camembert in ligt).

Leg een paar salieblaadjes op elke 'zonnestraal' en draai er spiralen van. Leg deze gebogen neer, zoals op de foto. Bestrooi het deeg en de kaas met de rest van de salieblaadjes en een snufje zeezout. Snijd met een scherp mes een paar keer in het kaasje en druk de plakjes knoflook in deze sneetjes.

Laat de zon 20-30 minuten rijzen en verwarm de oven voor tot 180 °C hetelucht/200 °C elektrisch.

Besprenkel de zon met wat olijfolie en bak 20 minuten in de oven tot de zonnestrallen goudbruin zijn en de kaas is gesmolten. Heet opdienen.

