

# LIEVE OMA'S AANDEKOOK

**Met de broodoven**



Wit brood  
Pizza deeg  
grof brood  
Notenbrood 3u-5u  
(mini)- Sandwichen  
Chocoladebroodjes  
Melkbrood  
Chocolade olifantjes  
Chocoladebrood  
briochebrood  
Suikerbrood  
(mini)-suikerbrood-popjes  
burgemeesterbrood  
pistolets  
Parijse bioche

met

**PANASONIC**  
BROODBAKAUTOMAAT  
SD – 200

Met grondstoffen verkrijgbaar bij

**PANISTO**

Greet Lybaert  
Diëtiste  
Polenstraat 169a  
9940 Sleidinge  
Tel : 09/357.60.86  
Fax : 09/357.78.35

## Klein wit /grof brood

### Dit heb je nodig :

1/2 kleine maat suiker  
1 kleine maat gist  
350 gram **EXTRA** bloem of **polder** meel  
250 ml water = 1 maatbeker  
1 kleine maat zout  
11 gram gezouten boter

## Middel groot wit grof brood

### Dit heb je nodig :

1 1/2 kleine maat gist  
3/4 kleine maat suiker  
525 gram **EXTRA** bloem of **polder** meel  
375 ml water = 1 1/2 maatbeker (**300ml met DOMO**)  
1 1/2 kleine maat zout  
18 gram gezouten boter

## groot wit brood

### Dit heb je nodig :

1 1/2 kleine maat gist  
1 kleine maat suiker  
700 = 2x 350g gram **EXTRA** bloem  
500 ml water = 2 maatbekers  
2 kleine maat zout  
22 gram gezouten boter

Op de knop

brot/Teigtyp :1x drukken (Normal)

Programm: 2x drukken (**Brot schnell : 3u**)

1x drukken op START Na 30' begint de broodmaker te kneden.

Na 3u: 1x drukken op STOP. Het emmertje uit de broodmaker halen.

Het brood eruit halen en laten afkoelen op een rooster.

## Groot grof brood

### Dit heb je nodig :

1 kleine maat suiker  
2 kleine maat gist  
700g=2x350 gram **polder** meel  
500 ml water = 2 maatbekers  
2 kleine maat zout  
22 gram gezouten boter

Op de knop

brot/Teigtyp :2x drukken (Volwert)

Programm: 4x drukken (**Teig**)

1x drukken op START

Na 30' begint de broodmaker te kneden.

Na 2.30u het emmertje uit de broodmaker halen.

**Met het emmertje uit de broodmaker 45 min. bakken op 200°C in de gewone oven.**

**Het brood uit het emmertje halen en laten afkoelen op een rooster**

# notenbrood

## Dit heb je nodig :

2 kleine maat gist  
1 kleine maat suiker  
450 gram **polder** meel  
310 ml water  
1 1/2 kleine maat zout  
50g okernoten

Op de knop

brot/Teigtyp :2x drukken (Volwert)

Programm: 2x drukken (**Brot schnell : 3u**)

Of Programm: 3x drukken (**Rosinen : 5u**)

1x drukken op START

Na 30' begint de broodmaker te kneden.

Tijdens het kneden de halve noten beetje bij beetje toevoegen

Of Programm: (**Rosinen : 5u**) na 1u bij de bieptoon ""zugabe"" de halve noten beetje bij beetje toevoegen

Na 3u of na 5u :1x drukken op STOP. Het emmertje uit de broodmaker halen

Het brood eruit halen en laten afkoelen op een rooster.

# Pizzadeeg

## Benodigdheden:

2 KL maat gist  
1 KL maat suiker  
500g **EXTRA** bloem  
1 maatbeker=250ml water  
1 KL maat zout  
18g boter

Op de knop

brot/Teigtyp :1x drukken (Normal)

Programm: 4x drukken (**Teig**)

1x drukken op START

Na 30' begint de broodmaker te kneden.

Na 2.30u het emmertje uit de broodmaker halen

**mini pizza:**14 personen

## Benodigdheden:

2 sneden gekookte hesp /ananasblokjes  
100g ardeense salami  
tomatenpasta (cubetti)  
1 blik family TV worstjes  
100g gemalen kaas  
of 2 zakjes mozzarella

Het deeg zeer dun uitrollen.

Ringen uitsteken.

Hierop tomatenpasta leggen.

**Beleg** :In stukjes gesneden gekookte hesp /ananasblokjes

In stukjes gesneden ardeense salami

In stukjes gesneden TV worstjes

Bestrooi met100g gemalen kaas of leg er 2 zakjes in stukjes gesneden mozzarella op.

10 minuten bakken in de warme luchtoven op 200°C

# SANDWICHES /CHOCOLADEBROODJES

## Dit heb je nodig :

8 kleine maatjes gist  
60 gram suiker=4 grote maat  
500 gram **EXTRA** bloem  
2 eieren  
100 ml melk+100ml water  
1 1/2 kleine maat zout  
100 gram gezouten boter

Op de knop  
brod/Teigtyp :1x drukken (Normal)  
Programm: 4x drukken (Teig)  
1x drukken op START

Na 30' begint de broodmaker te kneden. Van 1.30 tot 1.10 rijst het deeg in de machine. 1x drukken op STOP. Het emmertje uit de broodmaker halen

Vet de bakplaat in.

Verdeel het deeg in porties van 20-30g. Het deeg doorslaan.

Draai bolletjes.

Laat ze nog een beetje rusten

## SANDWICHES

Maak worstjes.

Breek een ei in een kom. Klop het los met een vork.

Smeer met een borstel het deeg in met ei.

Dek af (met een omgekeerde bakplaat) en laat nog een ½ uur rijzen.

**De warme lucht oven voorverwarmen op 180 graden.**

Bak de sandwiches(van 20-30g) 9 minuten in de oven.

Bak de sandwiches(van 50g) 12 minuten in de oven.

## CHOCOLADEBROODJES

pasteibakkersroom :

Klop hiervoor 35g Mix voor pasteibakkersroom

met 100ml koude melk in een maatbeker.

Laat even opstijven.

Duw het deeg plat. (Leg er pasteibakkersroom op)

Leg 2 reepjes chocolade in het midden.

Rol ze op.

Breek een ei in een kom.Klop het los met een vork.

Smeer met een borstel het deeg in met ei.

Dek af (met een omgekeerde bakplaat) en laat nog een ½ uur rijzen.

**De warme lucht oven voorverwarmen op 180 graden.**

Bak de CHOCOLADEBROODJES van 20-30g 9 minuten in de oven

Bak de CHOCOLADEBROODJES van 50g 12 minuten in de oven

Laat ze afkoelen op een rooster.

# MELKBROOD

## Dit heb je nodig :

1ei  
500 gram **EXTRA** of 510 gram **QUATTRO** bloem  
8g = 3 kleine maatjes droge gist  
50g suiker  
240 ml melk  
20 gram boter  
8g zout=11/2kleine maat

Op de knop  
brod/Teigtyp :1x drukken (Normal)  
Programm: 1x drukken (BROT 4U)  
1x drukken op START

1x drukken op STOP.  
Het emmertje uit de broodmaker halen  
Het brood op een rooster laten afkoeken

# CHOCOLADE -BROOD

## Dit heb je nodig

1 ei  
500 gram **EXTRA** of 510 gram **QUATTRO** bloem  
25 gram suiker  
41/2 kleine maat droge gist  
300 ml melk  
11/2 kleine maat zout = 7,5g  
150 gram gezouten boter  
100g chocoladedruppels

Op de knop  
brod/Teigtyp :1x drukken (normal)  
Programm: 2x drukken (**SCHNELL**)  
1x drukken op START  
Na 30' begint de broodmaker te kneden. Tijdens het kneden de chocoladeparels beetje bij beetje toevoegen.  
Na 3u 1x drukken op stop.  
Het emmertje uit de broodmaker halen.

# MELKBROODJES/CHOCOLADE-OLIFANTJES

Op de knop  
brod/Teigtyp :1x drukken (Normal)  
Programm: 4x drukken (Teig)  
1x drukken op START Na 30' begint de broodmaker te kneden.  
Van 1.30 tot 1.10 rijst het deeg in de machine. 1x drukken op STOP.  
Het emmertje uit de broodmaker halen.

Vet de vormpjes in.  
Verdeel het deeg in porties van 200g.  
Weeg 1 portie van **25 g chocoladeparels(=druppels) per portie van 200g af.**  
Kneed de **chocoladeparels** manueel in het deeg. Duw het deeg in de vormpjes.Dek ze af en  
Laat ze nog een ½ uur rijzen.  
**De warme luchtoven voorverwarmen op 180 graden.**  
Bak de CHOCOLADE -OLIFANTJES 12 minuten in de oven.  
Het brood uit de vorm halen en laten afkoelen op een rooster.

# BRIOCHEBROOD

## Dit heb je nodig voor deeg A:

4 1/2 kleine maatjes droge gist  
1 soeplepel bloedsuiker  
100 gram **EXTRA** of 110 gram **QUATTRO** bloem  
100 ml melk

Op de knop  
brod/Teigtyp :1x drukken (Normal)  
Programm: 4x drukken (Teig)  
1x drukken op START

Na 30' begint de broodmaker te kneden.

## Dit heb je nodig voor deeg B:

70g bloedsuiker  
10g vanillesuiker  
80 gram ongezoeten boter  
3/4 kleine maat zout  
1ei  
2 eierdooiers

Op 1.30 **deeg B toevoegen. NIET KNEDEN.**  
**WEL LATEN MEERIJZEN TOT 1.10**  
1x drukken op STOP.

Op de knop  
brod/Teigtyp :1x drukken (Normal)  
Programm: 3x drukken (Rosinen 4u)  
1x drukken op START  
Op 3.15 begint de broodmaker te kneden.

## Dit heb je nodig voor deeg C:

400 gram **EXTRA** of **QUATTRO** bloem  
100 ml melk  
Op 3.03 **deeg C toevoegen.** .  
Op 0.00 1x drukken op STOP.  
Het emmertje uit de broodmaker halen.  
Laat het briochebrood afkoelen op een rooster.

# SUIKERBROOD

## Dit heb je nodig :

6 kleine maatjes droge gist  
1ei  
333gram **EXTRA of QUATTRO** bloem  
170 ml melk  
50 gram boter  
8g zout = 1 1/2 kleine maat  
Op de knop  
brood/Teigtyp : 1x drukken (normal)  
Programm: 4x drukken (**Teig**)  
1x drukken op START

Van 1.30 tot 1.10 rijst het deeg in de machine.  
Op 1.10 1x drukken op stop. Het emmertje uit de broodmaker nemen.  
Verdeel het deeg in 1/3 & 2/3.  
Kneed **manueel** 130g **suikerparels** in de 2/3 deeg.  
Het 2/3 deeg opbollen.  
Rol het 1/3 deeg uit. Wikkel de deegbol van 2/3 in het uitgerold deeg.  
Vet de vorm in.  
Leg het deeg op een ingevette bakplaat of doe het deeg in de vorm.  
Klop het ei los in een kommetje.  
Bestrijk het deeg met losgeklopt ei  
Knip het deeg enkele malen in met een schaar.  
Dek af (met een omgekeerde hoge bakplaat) en laat nog een ½ uur rijzen.  
**De warme lucht oven voorverwarmen op 200°C**  
Bak het SUIKERBROOD 25 minuten in de oven op 200°C  
& 20 minuten **op 180 graden.**  
Ontvorm. Laat het SUIKERBROOD afkoelen op een taartrooster.

## MINI SUIKERBROODJES (12 stuks)

Verdeel het deeg in porties van 50g. Het deeg doorslaan.  
Verdeel elke porties in 20 & 30g  
Kneed manueel 10g **suikerparels** in de 30g deeg.  
Draai bolletjes. Laat ze 10 minuten rusten  
Rol het bolletje deeg van 20g uit. Wikkel de deegbol van 30g in het uitgerold deeg.  
Breek een ei in een kom. Klop het los met een vork. Smeer met een borstel het deeg in met ei. Knip het deeg enkele malen in met een schaar.  
Leg het deeg op een ingevette bakplaat.  
Dek af (met een omgekeerde bakplaat) en laat nog een ½ uur rijzen.  
**De warme lucht oven voorverwarmen op 180 graden.**  
Bak de SUIKERBROODJES 12 minuten in de oven  
Laat ze afkoelen op een rooster.

## BROODPOPJES (12 stuks)

Vet vormpjes of aluminiumfolie in.  
Weeg porties van 10g **suikerparels** af.  
Verdeel het deeg in porties van 50g. Neem van ieder bolletje een deel van het deeg (20g) weg. Maak hiervan of duw dit in het hoofdje.  
Leg een beetje suikerparels opzij.  
Kneed de overige suikerparels in de overige 30g deeg. Maak hiervan of duw dit in het lijfje.  
Breek een ei in een kom. Klop het los met een vork. Smeer met een borstel het deeg in met ei. Maak oogjes, mondje en knoopjes of een initiaal met de suikerparels die opzij liggen.  
Dek ze af en Laat ze nog een ½ uur rijzen. **De warme luchtoven voorverwarmen op 180 graden.** Bak de broodpopjes 12 minuten in de oven.

# KLEINE BURGEMEESTERBROODJES (2x400g)

## zo ga je tewerk :

15 g droge gist =6 kleine maatjes

**Of** Maak 30g verse gist vloeibaar met 200 ml lauwe melk of 200ml water

25g suiker

1 ei

500 gram EXTRA of 510g QUATTRO bloem

1 1/2 kleine maat zout = 7,5g

110 gram gezouten boter

Op de knop

brot/Teigtyp :1x drukken (Normal)

Programm: 4x drukken (Teig)

1x drukken op START

Na 30' begint de broodmaker te kneden. Van 1.30 tot 1.10 rijst het deeg in de machine. 1x drukken op STOP. Het emmertje uit de broodmaker halen.

## voor de deegvulling:

100g geplette amandelen

100g rozijnen

(of hazelnoten,walnoten,amandelen: 200g)

100g bloedsuiker

1 eiwit

2 soeplepels room

geschaafde amandelen

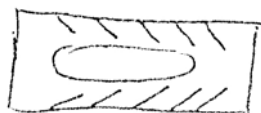
Klop het eiwit lichtjes op.Voeg de bloedsuiker toe Doe de amandelen en de rozijnen erbij.

Verdeel het deeg in 2. Het deeg doorslaan.

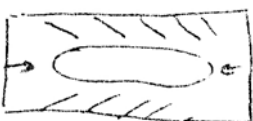
Rol de 2 stukken deeg uit van 7,5x15 cm

Leg de vulling in het midden.

Maak aan de zijkant schuine inkervingen met een mes.

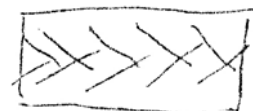


Plooi de boven en de onderkant naar binnen.



Plooi de zijkanten met inkervingen boven elkaar zodat je een gevlochten band bekomt.

Vet de bakplaat in.



Klop het ei met de room los in een kommetje.

Bestrijk het deeg met losgeklopt ei. Bestrooi met de geschaafde amandelen.

Dek af (met een omgekeerde bakplaat) en laat nog een ½ uur rijzen.

**De warme lucht oven voorverwarmen op 180 graden.**

Bak de broodjes 30 minuten.

Na het bakken: het broodje bestrijken met gesmolten goede boter.

Bij afkoeling lichtjes bestrooien met bloedsuiker.

(Het komt de smaak en de houdbaarheid van het broodje ten goede.)

## PISTOLETS

### MET DE BROODMAKER

#### **Dit heb je nodig :**

8 kleine maat gist  
1/2 kleine maat suiker  
475 -500 gram P - bloem  
250 ml water  
1 1/2 kleine maat zout  
11 gram gezouten boter

Op de knop  
brod/Teigtyp :1x drukken (Normal)  
Programm: 4x drukken (Teig)  
1x drukken op START  
Na 30' begint de broodmaker te kneden.  
Van 1.30 tot 1.10 rijst het deeg in de machine.  
1x drukken op STOP.  
Het emmertje uit de broodmaker halen  
Vet de bakplaat in.  
Verdeel het deeg in porties van 20-30 of 50g.  
Draai bolletjes. Laat nog een beetje rusten  
Smeer met een borstel het deeg in met water.

Dek af (met een omgekeerde bakplaat) en laat nog een ½ uur rijzen.

**Plaats een pirex –schaal met water (om stoom te bekomen) op het rooster dat je ong. bovenaan in de oven schuift.**

**De warme lucht oven voorverwarmen op 200 graden.**

Besprenkel de pistolets nog eens met water.

**Wees voorzichtig bij het openen van de oven! STOOM!**

**Schuif de bakplaat in de onderste richel.**

Bak de pistolets van 20-30g 15 minuten in de oven.

Bak de pistolets van 50g 20 minuten in de oven.

Neem de pistolets van de bakplaat en laat ze afkoelen op een taartrooster.

Eet ze onmiddellijk op!

# PARIJSE BRIOCHE

met de broodmaker  
PANASONIC SD-200

## Dit heb je nodig

30 gram suiker (2 grote maat)  
3 1/2 kleine maat droge gist  
400 gram **EXTRA** bloem  
3 eieren  
100 ml melk  
1 1/2 kleine maat zout = 7,5g  
150 gram gezouten boter

Op de knop  
brod/Teigtyp :1x drukken (normal)  
Programm: 4x drukken (**Teig**)  
1x drukken op START  
Na 30' begint de broodmaker te kneden.  
Van 1.30 tot 1.10 rijst het deeg in de machine.  
1x drukken op stop.  
Het emmertje uit de broodmaker halen.

Kneed het deeg opnieuw.  
Vet een briochevorm in.  
Doe het deeg in de vorm,  
**maar houd 3 eetlepels deeg apart.**  
Meng 1 eetlepel bloem onder deze 3 eetlepels deeg en kneed dit tot een bolletje, dat je midden op het andere deeg legt.  
(Dit geeft aan het briochegebak zijn typische vorm.  
Bestrijk met losgeklopt ei  
Afdekken en 20 minuten laten rijzen.  
De warme luchtoven voorverwarmen op 180°C.  
Bak 30 à, 40 minuten.  
Ontvormen en laten afkoelen op een rooster.



# IEDEREEN AANDEKOOK

