

Inhoud

| | |
|--|-----------|
| Gebruik van dit boek | 7 |
| Geschiedenis | 9 |
| Vlaai, vla, of vlaam? | 18 |
| Ingrediënten | 19 |
| Gereedschappen | 26 |
| Basisrecepten en technieken | 31 |
| Termen uit de bakkerij | 39 |
| <i>Traditionele Limburgse vlaaien met vruchtenvulling</i> | 42 |
| Abrikozenvlaai met deksel | 44 |
| Appelvlaai met latjes | 48 |
| Kersenvlaai met raster | 51 |
| Abrikozenlinzenvlaai | 53 |
| Appel-krokantvlaai | 57 |
| Pruimenvlaai met latjes | 61 |
| <i>Kruimelvlaaien</i> | 64 |
| Kruimelvlaai | 66 |
| Kruimelvlaai met abrikozen | 69 |
| Kruimelvlaai met bosbessen | 73 |
| Kersen-kruimelvlaai met walnoten | 77 |
| <i>Rijstevlaaien</i> | 80 |
| Rijstevlaai | 82 |
| Rijstevlaai met slagroom | 85 |
| Rijstekaramelvlaai | 88 |
| Rijstevlaai met abrikozen (of ander fruit) | 90 |

| | |
|--|------------|
| <i>Open vlaaien</i> | 92 |
| Open peren-kaneelvlaai | 95 |
| Open appelvlaai | 99 |
| Open linzenvlaai met gepocheerde mirabellen | 103 |
| <i>Luxe vlaaien met een puddingbodem</i> | 106 |
| Puddingbodem | 108 |
| Aardbeienvlaai | 111 |
| Vruchtenvlaai met seizoensfruit | 114 |
| Belgische roomvlaai | 119 |
| IJsbergvlaai | 123 |
| Christoffelvlaai | 125 |
| Advocaatvlaai | 129 |
| Abrikozenbavaroisevlaai | 131 |
| Frambozenbavaroisevlaai met slagroom | 135 |
| <i>Luxe gebakken vlaaien</i> | 138 |
| Kruisbessenvlaai met schuim | 141 |
| Appel-citroenvlaai met slagroom | 145 |
| Chocoladevlaai met bramenconfituur en koffieslagroom | 147 |
| Weense kersenvlaai | 151 |
| Vlaai met Sharonfruit en slagroom | 155 |
| Ananasvlaai met slagroom | 157 |
| Appel-kaneelbavaroisevlaai | 161 |
| Mango-abrikozenvlaai met slagroom | 164 |
| <i>Limburgse specialiteiten</i> | 166 |
| Nonnevotten | 168 |
| Bienestich met kersenvulling | 171 |
| Knapkook | 175 |
| Oplossing van problemen | 176 |
| Register | 179 |
| Dankwoord | 182 |
| Handige adressen | 183 |



Gebruik van dit boek

Het is mijn bedoeling dat je met de gegeven recepturen thuis een vlaai kunt bakken. Hiervoor heb ik de recepturen die in onze bakkerij gebruikt worden, aangepast voor thuisgebruik.

Je begrijpt dat we in de professionele bakkerij gebruik maken van technieken en gereedschappen die voor thuisgebruik niet geschikt zijn. Desondanks heb ik geprobeerd om de recepturen zo te schrijven dat de werkwijze van de professionele bakkerij zoveel mogelijk benaderd wordt.

In de eerste hoofdstukken behandel ik gereedschappen, grondstoffen en technieken die je bij het maken van de recepturen uit dit boek gebruikt. In deze hoofdstukken geef ik een aantal tips om tot een goed resultaat te komen, die niet bij elke uitgewerkte receptuur vermeld staan. Het is verstandig deze door te lezen, voordat je je eerste vlaai gaat bakken.

Elke receptuur is opgebouwd uit: ingrediënten, benodigdheden en bereiding.

In dit boek staan veel recepten, maar eigenlijk zijn het slechts beproefde handreikingen. Wanneer je een paar vlaaien gebakken hebt en zelfvertrouwen hebt opgebouwd, experimen-

teer dan gerust een keer. Neem de vulling van de ene vlaai en combineer die met de afwerking van een andere vlaai. Zo creëer je steeds een nieuwe vlaai, en ontdek je wat het beste bij je past.

Bij elke receptuur staat de moeilijkheidsgraad vermeld. * geeft aan dat dit een gemakkelijk recept is, voor de beginnende bakker is dit goed te doen. *** geeft aan dat dit een moeilijke receptuur is.

Ook staat bij elke receptuur een bereidingstijd vermeld. Deze tijd is ingeschat voor de gemiddeld ervaren thuisbakker. Schuif de werkzaamheden, daar waar mogelijk, in elkaar. Tijdens het rijzen van het deeg kan bijvoorbeeld al de vulling aangemaakt, of een banketbakkersroom gekookt worden.

In alle recepturen ga ik uit van een vlaaipan met een doorsnede van 30 cm. Uiteraard kun je ook een vlaaipan gebruiken die in doorsnede afwijkt. Vergeet echter niet dat de vlaai, bij gebruik van een vlaaipan met een doorsnede van 25 cm, 1/3 deel kleiner wordt! Je mag dan iets minder deeg en vulling gebruiken, maar niet helemaal een derde minder.

Ik wens je veel vlaaibakplezier!



Geschiedenis

Het bakken

Hoe ver moet je teruggaan voor de geschiedenis van de vlaai? Over de hele wereld wordt al heel lang brood gebakken. De Grieken en Romeinen kenden al tientallen soorten brood. In Noord-Europa bestaat ook een lange broodtraditie, al moet hier wel onderscheid gemaakt worden tussen de armen en het rijkere deel van de bevolking. Het arme deel at nog tot in de middeleeuwen zijn granen vooral in de vorm van pap. Voor het bakken van brood gebruikte men granen uit de streek. Dat kon tarwe zijn, waar tegenwoordig het merendeel van het Nederlandse brood van gebakken wordt, maar het gros van de bevolking at brood van rogge of spelt, zeker in Limburg.

In de late middeleeuwen ontstond het ambacht van bakker. Deze bakkers verenigden zich in de gilden. Opvallend is dat de bakkersgilden tegelijk opkwamen met de introductie van de eerste wind- en watermolens, waar graan gemalen werd. Het is niet bekend of deze ontwikkelingen verband met elkaar houden.

Bakhuis

Bakkersgilden ontstonden vooral in de steden. Op het platteland had iedere boerderij van betekenis een eigen 'bakkes', 'aove' of 'bak-hoes' op het erf. Een bakhuisje dus, waarin de oven gesitueerd was. Deze huisjes stonden altijd op afstand van de overige bebouwing, in verband met brandgevaar. Je moest er toch niet aan denken dat een brand in het bakhuis oversloeg naar de boerderij of de stal. In veel

archieven van stads- en dorpsverordeningen vind je bepalingen dat een bakhuis ongeveer 18 meter van de overige bebouwing gelegen moet zijn. Vaak werd een bakhuis met meerdere huishoudens of met de buurt gedeeld. Men komt deze bakhuisjes nog wel tegen, vooral in het Limburgse heuvelland, alleen zijn ze nu in gebruik als schuur, atelier of zelfs als vakantiehuisje.

In de bakhuizen werd één keer in de twee of drie weken gebakken. Vaak roggebrood, dat was langer houdbaar, en van een beetje schimmel op het brood werd je echt niet ziek ... De ovens in de bakhuizen werden gestookt met takkenbossen, zogenaamde 'sjanse', groot hout was te duur en kon beter voor andere zaken gebruikt worden. De oven bestond uit één afgesloten ruimte met een vloer. Op deze vloer werd met de takkenbossen een vuur gestookt. Het duurde wel een aantal uren voordat de oven goed heet was. De bakvloer en de rest van de oven waren omgeven met steen. Dit gaf een grote warmteaccumulatie. Deze warmte moest vervolgens over een zo lang mogelijke tijd aan het te bakken product afgegeven worden. Brood heeft rust en tijd nodig om te bakken.

Wanneer de oven goed opgestookt was, werden de as en kooltjes uit de oven gehaald; daarna werd de oven met een natte doek schoongeveegd. De temperatuur van de oven kon met een papiertje gecontroleerd worden. Hoe sneller het papiertje van geel naar donker kleurde, des te heter was de oven.



Abrikozenvlaai met deksel

INGREDIËNTEN

Vlaaideeg deel 1

175 gram bloem
150 gram melk
20 gram bakkersgist

Vlaaideeg deel 2

150 gram bloem
30 gram basterdsuiker
5 gram zout
125 gram margarine

Vulling

800 gram abrikozen uit
blik of pot
200 gram suiker
40 gram koudbindmiddel

Overige

grote vlaaisuiker
margarine om de vlaaipan
in te vetten

BENODIGDHEDEN

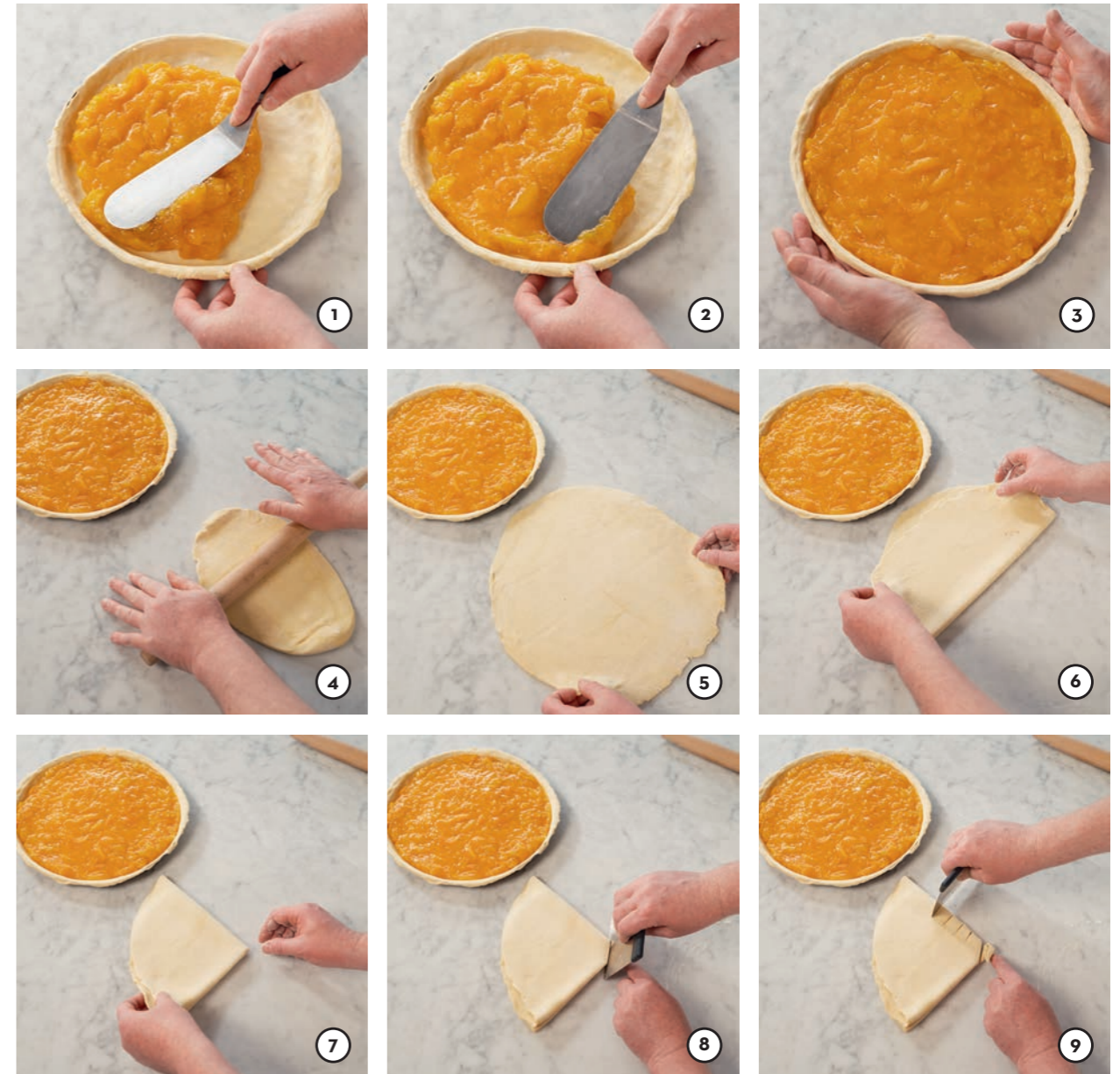
vlaaipan Ø 30 cm
plastic of metalen
deegkrabber
grote beslagkom
theedoek of plasticfolie
gebogen paletmes
rolstok
vlaairekje of ovenrekje

Vlaai van gistdeeg met abrikozenvulling en een traditionele gesloten bovenkant (het deksel)

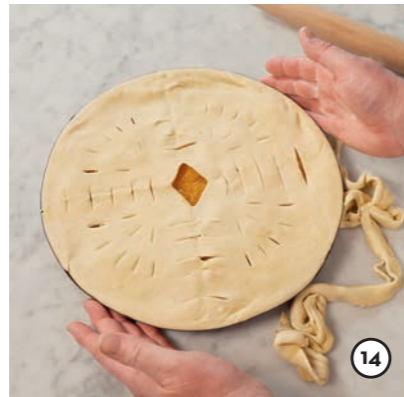
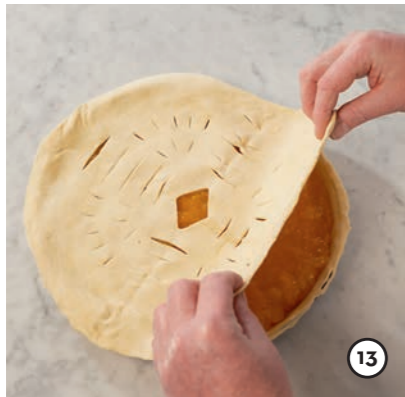
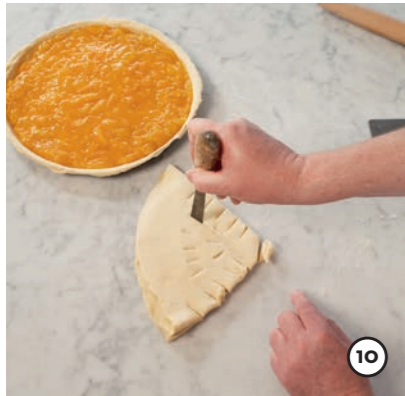
Abrikozen groeien van oorsprong niet in Limburg. Ze zijn waarschijnlijk in de 16^e eeuw door de Spanjaarden meegenomen en zijn zo tot een van de bekende vullingen voor de Limburgse vlaai geworden.

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Maak een vlaaideeg zoals beschreven op pagina 31 en verdeel het in twee bolletjes.
- Tijdens het rijzen kan de vulling aangemaakt worden zoals beschreven op pagina 34-35.
- Smeer de vlaaipan licht in met margarine.
- Rol een van de bolletjes deeg uit tot de juiste vorm en fonceer de vlaaipan hiermee.
- Verdeel de vulling over de vlaai en strijk deze met het gebogen paletmes zo glad mogelijk uit (foto 1, 2 en 3).
- Rol het overgebleven bolletje deeg uit, zodat het iets groter is dan de vorm (foto 4 en 5).
- Je gaat nu het deksel zijn inkepingen geven, zorg dat je een (metalen) deegkrabber bij de hand hebt. Werk snel om te voorkomen dat het deeg gaat plakken. Gebruik eventueel een beetje strooibloem.
- Vouw het deeg eenmaal dubbel en dan nog een keer, zodat de vouwen op elkaar liggen (foto 6 en 7).
- Snijd het puntje uit de vouw en maak over beide vouwkanten inkepingen met de deegkrabber (foto 8 en 9).
- Vouw het geheel uit en je zult zien dat er een patroon is ontstaan.
- Vouw het deeg weer een keer dubbel waarbij het onderste deel iets uitsteekt. Zo kun je zien waar je de bovenkant van het deeg over de bovenste helft van de vlaaipan legt (foto 11 en 12).



- Wanneer de bovenkant overal iets over de vorm uitsteekt, vouw je het deeg open over de onderste helft. Zorg ook hier dat overal een klein beetje deeg over de vlaaipan valt (foto 13).
- Laat de vlaai nog 30 minuten rijzen op de werkbank.
- Rol met de rolstok het overtollige deeg van de vlaaipan en neem het weg (foto 14).
- Bevochtig de vlaai en bestrooi deze met de grove suiker.
- Bak de vlaai in 35 minuten af op 220°C, totdat deze goudbruin is.
- Haal de vlaai na het bakken meteen uit de vlaaipan, en laat de vlaai afkoelen op een vlaairekje of ovenrekje.





Kruimelvlaai met bosbessen

INGREDIËNTEN

Vlaaideeg deel 1

90 gram bloem
75 gram melk
10 gram bakkersgist

Vlaaideeg deel 2

75 gram bloem
15 gram basterdsuiker
3 gram zout
65 gram margarine

Vulling

Banketbakkersroom deel 1

400 gram (volle) melk
1 vanillestokje
10 gram suiker
10 gram roomboter

Banketbakkersroom deel 2

75 gram eidooier
15 gram maïzena
15 gram suiker
30 gram (volle) melk

Boterkrumels

100 gram roomboter
50 gram basterdsuiker
50 gram fijne kristalsuiker
140 gram bloem
1 theelepel citroenrasp

150 gram verse bosbessen
of diepvriesbosbessen

Kruimelvlaai met banketbakkersroom en verse bosbessen

Een heerlijk zoete combinatie die verrast. In het seizoen kunnen verse bosbessen gebruikt worden, maar buiten het seizoen zijn diepvriesbosbessen een uitstekend alternatief.

Variatietip: gebruik in plaats van bosbessen ook eens ander zacht fruit zoals bramen, frambozen of zelfs aardbeien.

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 215°C.
- Maak een vlaaideeg zoals beschreven op pagina 31.
- Onder het rijzen kan de banketbakkersroom gemaakt worden, volgens de werkwijze op pagina 38.
- Voor de boterkrumels:
 - Kneed de boter soepel door de suiker en citroenrasp, vermeng die tot een homogene massa.
 - Leg deze massa op de bloem.
 - Wrijf de botermassa door de handen in de bloem, waarbij de handen in een V-vorm gehouden worden, met de pinken tegen elkaar.
 - Wrijf net zo lang totdat de bloem geheel is opgenomen en er grove krumels gevormd worden.
- Smeer de vlaaipan licht in met margarine.
- Rol het bolletje deeg uit tot de juiste vorm en fonceer de vlaaipan hiermee.
- Verdeel de banketbakkersroom over de vlaai en strijk deze met het gebogen paletmes netjes uit.
- Verdeel de bosbessen over de banketbakkersroom.



Open appelvlaai

INGREDIËNTEN

Vlaaideeg deel 1

90 gram bloem
75 gram melk
10 gram bakkergist

Vlaaideeg deel 2

75 gram bloem
15 gram basterdsuiker
3 gram zout
65 gram margarine

Vulling

Banketbakkersroom deel 1

450 gram (volle) melk
1 vanillestokje
20 gram suiker
10 gram roomboter

Banketbakkersroom deel 2

85 gram eidooier
15 gram maïzena
15 gram suiker
30 gram (volle) melk

5 appels (bij voorkeur Elstars)

75 gram basterdsuiker
1 theelepel kaneel

Vlaai van gistdeeg met een vulling van banketbakkersroom en verse appelpartjes

Schil de appeltjes niet; dit geeft een mooi effect op de vlaai. Gebruik bij voorkeur een Elstar. Deze appel laat minder vocht los tijdens het bakken en heeft ook een licht zuurtje in de smaak.

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 215°C.
- Maak een vlaaideeg zoals beschreven op pagina 31.
- Onder het rijzen kan de banketbakkersroom gemaakt worden volgens de werkwijze op pagina 38.
- Smeer de vlaaipan licht in met margarine.
- Rol het bolletje deeg uit tot de juiste vorm en fonceer de vlaaipan hiermee.
- Verdeel de banketbakkersroom over de vlaai en strijk deze met het gebogen paletmes netjes uit.
- Verwijder het klokhuis uit de appels en snijd ze in dunne partjes.
- Leg de appelpartjes dakpansgewijs op de vlaai.
- Meng de basterdsuiker met de kaneel en strooi dit mengsel over de vlaai.
- Laat de vlaai nog 30 minuten rijzen op de werkbank.
- Rol nu met de rolstok het overtollige deeg van de vlaaipan en neem het weg.
- Bak de vlaai in 30-35 minuten af op 215°C, totdat deze goudbruin is.
- Haal de vlaai na het bakken meteen uit de vlaaipan en laat de vlaai afkoelen op een vlaairekje of ovenrekje.



Kruisbessenvlaai met schuim

INGREDIËNTEN

Vlaaideeg deel 1

90 gram bloem
75 gram melk
10 gram bakkersgist

Vlaaideeg deel 2

75 gram bloem
15 gram basterdsuiker
3 gram zout
65 gram margarine

Vulling

600 gram kruisbessen op
sap (of 450 gram verse
kruisbessen met 150 gram
appelsap)
200 gram kristalsuiker
40 gram koudbindmiddel
½ theelepel kaneel
10 gram citroenrasp

Kookschuim

250 gram suiker
30 gram water
95 gram eiwit
50 gram suiker
45 gram suiker
10 gram koudbindmiddel

Voor de echte liefhebber! Een klassieker onder de Limburgse vlaaien.

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Maak vlaaideeg zoals beschreven op pagina 31.
- Maak de kruisbessen aan met de suiker en het koudbindmiddel, volgens de werkwijze op pagina 34-35. Voeg de kaneel en de citroenrasp toe.
- Smeer de vlaaipan licht in met margarine.
- Rol het bolletje deeg uit tot de juiste vorm en fonceer de vlaaipan hiermee.
- Verdeel de vulling over de vlaai en strijk deze met het gebogen paletmes zo glad mogelijk uit.
- Laat de vlaai nog 30 minuten rijzen op de werkbank.
- Maak ondertussen het kookschuim.
 - Maak het bekken en de garde van de keukenmachine goed schoon met heet water en een druppel afwasmiddel. Spoel ze met heet water na en laat ze uitlekken.
 - Zet in een pannetje 250 gram suiker en het water op en breng het mengsel aan de kook (122°C).
 - Klop het eiwit op in de keukenmachine, wanneer de suikersiroop bijna de gewenste temperatuur heeft bereikt.
 - Wanneer er een stevig schuim gevormd is, voeg dan de 50 gram suiker aan het draaiende schuim toe. Laat het schuim vervolgens 2 minuten in de hoogste stand draaien, totdat het begint te glanzen.
 - Voeg vervolgens de suikersiroop straalsgewijs aan het draaiende schuim toe. (Pas op: de suikersiroop is heet!)
 - Klop het schuim door totdat het schuim kamertemperatuur bereikt heeft. Het schuim is nu heel stevig en het glanst.
 - Meng de 45 gram suiker goed met het koudbindmiddel en spatel dit voorzichtig door het schuim.



Nonnevotten

Un Nonnevot is een typisch Limburgse traktatie die vooral met vasteloavend gegete wurdt. Ze haet de vorm van un lus met een sjtrik onger, ze waere aog waal sjtrikke geneumt.

Nonnevotten waere gemaak van bloom, gis, melk, zaot en botter en waere in de heite aolie gebakke.

Noa ut bakke waere ze door de keniël-sokker gehaald.

Un Nonnevot is al een hiel aod Limburgs bruetje; in 1676 waerde ut al aan de Franse suldaote aangebaoje die de sjtad Sittard in woeje neeme.

Wao de naam presies vanaaf kump is niet hielemaol duudelik. Ein verklaoring is det de zusters Fanciscanesse, die tsse 1600 en 1700 un kloëëster in Sittard heije, de Nonnevotte oetdaelde aan de miense die lompe en vodde kwame bringe veur de erm luuj. Un anger verhaol zaet det de naam kumt van de sjtrikke die de nonne oppe vot drooge. Wat we waal weite is det ze erg lekker zien, veural bieje ein glaas beer.....

De vertaling voor alle 'Hollengers' (Hollanders of niet-Limburgers):

De nonnevot is een typisch Limburgse lekkernij die vooral met carnaval gegeten wordt.

Nonnevotten hebben de vorm van een lus met een strik eronder, ze worden ook wel strikken genoemd. Nonnevotten worden gemaakt van bloem, gist, melk en boter, en worden in de hete olie gebakken. Na het bakken worden ze door de kaneelsuiker gehaald.

De nonnevot is een heel oud Limburgs broodje. In 1676 werden al nonnevotten aangeboden aan de Franse soldaten die de stad Sittard wilden innemen. Waar de naam precies vandaan komt, is niet helemaal duidelijk. Een verklaring is dat de zusters Franciscanessen, die tussen 1600 en 1700 een klooster in Sittard hadden, de nonnevotten uitdeelden aan mensen die lompen en vodden kwamen brengen voor de armen. Een ander verhaal vertelt dat het komt van de strikken die de nonnen op de 'vot' (het achterwerk) droegen.

Wat we wel weten is dat ze erg lekker zijn, vooral bij een glas bier ...

