

Elmundo

@ t h e g r i l l

BROOD EN GEBAK

- **INDELING:**

1. **BROOD NAAR KEUZE**
2. **CHOCOLADEBROOD**
3. **FOCACCIA**
4. **CHOCOLADE BROWNIE**
5. **MOELLEUX VAN CHOCOLADE IN MANDARIJN**
6. **GRISSINI**
7. **PIZZADEEG**
8. **TARTE TATIN**
9. **VANILLE PANNENKOEKEN**
10. **SINAASAPPEL 43°CAKE MET CHOCOLADE TOPPING (GLAZUUR)**
11. **GANACHE parels**

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

BROOD

BENODIGDHEDEN:

- 1 kg bloem (wit- boerenbrood- waldkorn- ... naar keuze)
- 15 gr zout
- ½ L water
- 25 gr verse gist of 1 gr gedroogde gist
- 25 gr goede boter

BEREIDING :

- Zeef de bloem in een grote kom, voeg de gist, water en boter toe
- Draai- mix- kneed alles tot een egale massa
- Voeg nu pas het zout toe (zout en gist zijn niet de beste vrienden, maar eens de gist al wat is opgenomen in het deeg, dan mag het zout worden toegevoegd)
- Kneed het zout door het deeg en laat alles minimum 20 minuten rusten onder een handdoek bij kamertemperatuur
- Verdeel het deeg in porties wanneer nodig en kneed elke portie of het totale deeg voor een 2^{de} maal
- Laat opnieuw minimaal 20 minuten rusten
- Klop de deegbol(len) plat en bol ze opnieuw op
- Laat nu het deeg onder een klappe handdoek minimaal 2 uren rijzen
- Bak het deeg af in een op 210°C voorverwarmde BGE (convegtor poten naar boven met grill en daarop de pizzasteen) gedurende 15-25minuten afhankelijk van 1 kg brood of kleinere bolletjes.

TIP:

- Voor een donker brood gebruik ik 500gr witte bloem- 200gr boerenbrood en 300 gr waldkorn
- Plaats wat boterpapier tussen pizzasteen en deeg tijdens het afbakken, dit vermijdt verbranding
- Speel met de verhoudingen en je eigen voorkeuren van bloem, maar hou steeds rekening met de bloem- boter- water- zout en gist verhoudingen.
- Rol het deeg VOOR het afbakken in een kruidenkorst (zout- oregano- rozemarijn-... wat je lekker vindt) of sesamzaadjes- maanzaad-

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ t h e g r i l l

CHOCOLADEBROOD

BENODIGDHEDEN:

- 475 gr witte bloem
- 10 gr zout
- 100ml water en 150ml melk (samen 250 ml vloeistof)
- 15 gr verse gist of 5 gr gedroogde gist
- 15 gr goede boter
- 25 gr cacaopoeder
- 40gr vanillesuiker
- Stukken chocolade (fondant- wit)

BEREIDING :

- Zeef de bloem in een grote kom
- Zeef het cacaopoeder erover en voeg de gist, water, suiker en boter toe
- Draai- mix- kneed alles tot een egale massa
- Voeg nu pas het zout toe (zout en gist zijn niet de beste vrienden, maar eens de gist al wat is opgenomen in het deeg, dan mag het zout worden toegevoegd)
- Kneed het zout door het deeg en laat alles minimum 20 minuten rusten onder een handdoek bij kamertemperatuur
- Verdeel het deeg in porties wanneer nodig en kneed elke portie of het totale deeg voor een 2^{de} maal
- Laat opnieuw minimaal 20 minuten rusten
- Klop de deegbol(len) plat
- Voeg nu de stukken chocolade toe en bol terug op
- Laat nu het deeg onder een klappe handdoek minimaal 2 uren rijzen
- Bak het deeg af in een op 210°C voorverwarmde BGE (convegtor poten naar boven met grill en daarop de pizzasteen) gedurende +/- 25minuten afhankelijk van 1/2 kg brood of kleinere bolletjes.

TIP:

- Plaats wat boterpapier op de pizzasteen; Dit om het brood niet te laten kleven aan de steen door het smelten van sommige chocolade stukjes.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

FOCACCIA BROOD

BENODIGDHEDEN:

- 300gram patentbloem “ 00” SEMOLA
- 42gram verse gist
- ½ L lauw water
- 4 eetlepels olijfolie en wat extra voor de afwerking
- 2 eetlepels grof zeezout en wat extra voor de afwerking
- 2 eetlepels oregano (optioneel)

BEREIDING :

- Neem een mengkom en weeg daarin de bloem af en maak een kuiltje in de midden
- Brokkel er de verse gist in en voeg het lauwe water toe
- Meng wat bloem van de buitenkant door het water/gist mengsel en stuif er nu een beetje bloem van de buitenkant overheen
- Dek af met een doek en zet op een warme plaats gedurende 15 min of tot het deeg barsten vertoont
- Voeg nu de olijfolie/zout/oregano toe en meng tot een glad deeg
- Vorm een bal ,plaats deze terug in de mengkom en laat alles onder een doek op een warme plaats rusten tot het volume verdubbelt
- Neem wat boterpapier en vorm hierop de bal tot een rechthoek van +/- 4cm hoog
- Laat nog 15 min rusten
- Druk kuiltjes in het oppervlak en smeer de bovenkant lichtjes in met olijfolie
- Strooi daarover nog wat zeezout
- Plaats de Focaccia met het boterpapier bovenop de convegtor (poten omlaag) , 20 tot 25 min in een voorverwarmde BGE op 200°C

TIP:

- Vervang de oregano door paprikapoeder of andere zuiderse kruiden
- Voeg zongedroogde tomaten en/of olijven /rozijnen/noten/....toe aan het deeg! Hou er wel rekening mee dat deze producten veel olie bevatten . 4 eetlepels olijfolie zullen dan ook niet nodig zijn.
- Plaats fijngesnipperde ajuin ,daarboven een laagje spekreepjes op het deeg en bedek met geraspte kaas

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

CHOCOLADE BROWNIE

BENODIGDHEDEN:

- Pure chocolade callebaut 200gr
- Goede boter 130gr
- 3 volledige eieren
- Suiker 120gr (60gr gewone + 60gr vanille suiker)
- Patisseriebloem gezeefd 50gr
- Snuijje zout
- 60gr notenmengeling (droog aangebraden in een pan en nadien fijn gestamp in de vijzel)
- 20gr amandelpoeder

BEREIDING :

- Verwarm de BGE tot 180°C (indirecte warmte) convegtor poten omhoog met daarop een grill.
- Smelt de chocolade au bain-marie of in de microwave (laagste stand, en zorg ervoor dat de chocolade enkel smelt!).
- Suiker en eieren samenvoegen en opkloppen tot een roux ban.
- Meng de op kamertemperatuur gebrachte boter eronder.
- Zeef de bloem erover en spatel deze erdoor.
- Voeg nu het snuijje zout, de chocolade, het amandelpoeder en de notenmengeling toe en spatel tot een homogene massa.
- Doe het beslag in een ronde bakvorm diameter +/- 20cm en 5cm hoog.
- Bak de brownie af op de BGE gedurende 30min.
- Laat afkoelen (dit is het moeilijkste gedeelte, want hij ruikt super!).

TIP:

- Ipv een notenmengeling gebruik enkel pistache noten (40gr, die je 10 minuten laat weken in een scheutje VODKA- Zubrowka (met bizon etiket en grasspriet erin).

De overige NIET geweekte pistache noten stamp je heel fijn en zeef je nadien over de chocolade brownie als decoratie en smaakbommetje.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

MOELLEUX VAN CHOCOLADE IN MANDARIJN

BENODIGDHEDEN:

- Pure chocolade callebaut 200gr
- Goede boter 220gr
- 4 volledige eieren
- 4 eierdooiers
- Suiker 200gr
- Patisseriebloem gezeefd 100gr
- Snuijfe zout
- 6 mandarijnen als bakvorm maar kan ook met serveerringen of siliconenvormpjes
- Optioneel 6 ganacheparels (zie ganache)

BEREIDING :

- Snij het topje van de mandarijn
- Hol de mandarijn uit zonder de pel te beschadigen
- Smelt de chocolade en de boter in een pannetje op een laag vuur (microgolf kan ook maar laag wattage)
- Klop de eieren, eierdooiers en de suiker op met de garde tot een mooie egale massa
- Zeef de bloem erop samen met een snuijfe zout en klop tot een klontervrij beslag
- Doe het chocolade en botermengsel bij het beslag en roer goed door
- Doe het moelleux beslag in een spuitzak en laat een paar uur (liefst een nachtje) opstijven in de koelkast
- Spuit het beslag in de uitgeholde mandarijnen en zorg dat ze voor 2/3 gevuld zijn
- Plaats een ganache parel in het beslag en bedek met de moelleux beslag
- Verwarm de BGE tot 200 a 220°C
- Plaats de mandarijnen in een vuurvaste schotel bedekt met wat boterpapier
- Plaats het geheel bovenop de grill (convegtor poten naar boven en daarop de grill)
- Bak alles af tussen 10 a 20 minuten afhankelijk van de grootte

TIP :c

- serveer met een bolletje vanille ijs , crème fraise en een pannenkoek.
- Verwerk de binnenzijde van de mandarijn tot een siroop en serveer bij de moelleux.
- Dit kan ook met appelsienen, al zijn deze moeilijker uit te hollen en groter om op te vullen natuurlijk.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ t h e g r i l l

GRISSINI's

BENODIGDHEDEN:

- Bladerdeeg
- Eigeel
- Peper/zout /oregano naar keuze
- boterpapier

BEREIDING :

- Versnijd het bladerdeeg in 1cm brede stukken
- twist de gesneden stukken op tot een spiraalpasta
- breek een ei en scheid het eiwit van het eigeel
- klop het eigeel met een druppeltje water op en bestrijk de bladerdeeg spiralen
- plaats deze op het boterpapier bovenop de BGE pizzasteen
- plaats de pizzasteen op de grill bovenop de convegtor (poten omhoog) op een voorverwarmde BGE van 200°C
- laat alles 25 tot 35 min garen tot het bladerdeeg mooi is gebruind /krokant

TIP:

- je kan de grissini's maken naar smaak
- voeg bij de beginfase wat kruiden toe naar smaak
- wil je een kaas grissini maken ,snij dan het bladerdeeg in 3a4 cm dikke repen
- lag wat kaas naar keuze in de midden
- plooi het bladerdeeg dicht zodat alles mooi in een jasje zit en draai de reep bladerdeeg **VOORZICHTIG** op tot een grissini
- volg nadien dezelfde werkwijze als bovenaan beschreven

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

PIZZADEEG

BENODIGDHEDEN:

- 600gr patentbloem “ 00” FARINA (geen semola!)
- 300ml lauw water
- 14gr gedroogde gist of 42gr verse gist
- 15gr olijfolie
- 10gr zeezout

BEREIDING :

- Neem een mengkom en weeg daarin de bloem af en maak een kuiltje in de midden
- Brokkel er de verse gist in en voeg het lauwe water de olijfolie en zout toe
- meng alles tot een glad deeg
- leg het deeg terug in de mengkom en dek af met een klompige doek
- laat minimum 90min rusten op een warme plaats
- verdeel het gerezen deeg in porties en kneed voor een tweede maal (opbollen) elke portie met wat extra farina, tot je een bolletje bekomt die niet meer kleverig aanvoelt!
- Plaats de deegbolletjes (+/- 4 stuks) op een plaat en bedek deze rondom rond met verhoudfolie en plaats minimum 19 uren in de koelkast (dit om de gist zijn werk te laten doen).
- Laat het deeg minimum 20 tot 30minuten op kamertemperatuur komen alvorens uit te rollen.
- bestrooi het werkblad met wat bloem (semola, omdat deze een grovere korrel bevat dan farina en daardoor het uitrollen van het deeg vergemakkelijkt).
- Rol het deeg uit met de hand of met behulp van een deegrol tot een hoogte van 2a 3mm
- beleg de pizza naar keuze ,maar leg hem niet te vol want door de dunne bodem is het deeg snel gebakken
- plaats de pizza op de voorverwarmde BGE backing stone die bovenop de conveggtor ligt (poten omlaag)
- bak de pizza in enkele minuten op 350°C tot 400°C

TIP:

- minimum 20 min voor gebruik het deeg uit de ijskast leggen zodat deze op kamertemperatuur kan komen
- werk af naar smaak
- alvorens de pizza op de pizzasteen te plaatsen, overgiet hem lichtjes met olijfolie

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

TARTE TATIN

BENODIGDHEDEN:

- 6 zoete appels
- Citroen
- Vanille suiker
- Snuijje zeezout
- Kaneelstokje of kaneelpoeder
- Scheutje calvados
- Zilverpapier
- Goede boter
- Bladerdeeg
- 1 eigeel

BEREIDING :

- Schil de appels en verdeel ze in partjes
- Sprengel er wat citroensap over om verkleuring te vermijden
- Neem een ovenschotel of ovenbestendige pan en wrijf deze rondom rond in met boter
- Strooi wat vanillesuiker en zeezout over de bodem en plaats de appelpartjes erop
- Voeg een kaneelstok of kaneelpoeder toe en overgiet met een scheutje calvados
- Bedek de schotel met zilverpapier en plaats de schotel op de BGE met conveggtor (poten omlaag) gedurende 25min op 200°C
- Verwijder het zilverpapier en kaneelstok, indien nodig strooi er nog wat suiker over
- Bedek nu de gegaarde appels met een laag bladerdeeg en strijk in met geklopt eigeel
- Plaats terug op de conveggtor tot het bladerdeeg mooi krokant is
- Haal de schotel of pan van de BGE plaats er een bord over en draai om

TIP:

- Serveer met een bolletje vanille ijs en opgeklopte slagroom
- Vervang de appels door peren en de calvados door poire williams
- Strooi tussen de appels/peren wat geweekte rozijnen

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Vanille Pannenkoeken

BENODIGDHEDEN:

- 275gr zelfrijzende bloem
- 5 eieren
- 750 ml melk
- Snuifje zout
- Eventueel een scheutje spa bruis (voor de luchtigheid)
- 50gr gesmolten goede boter
- 75gram vanillesuiker + 25 gram gewone suiker(eigen voorkeur van zoetigheid)
- Scheutje arachideolie

BEREIDING :

- Breek en scheid de eieren
- Klop het eiwit op samen met de suiker tot een stevig mengsel
- Meng alle overige ingrediënten tot een gladde deeg
- Indien je totaal geen brokjes wil, zet even de mixer door het deeg en zeef het in een andere kom
- spatel de opgeklopte eiwitten door het deeg (luchtigheid)
- Laat deze minimaal een uurtje rusten
- Giet het deeg in een dispenser flacon (plasticen spuitfles)
- Breng de BGE op bedrijfstemperatuur van een 200°C zonder Convegtor maar met grill
- Plaats de BGE plancha met de gladde kant naar boven op de grill
- Vet de plancha lichtjes in met wat olijfolie
- En verdeel het deeg over de plancha met een cirkelbeweging
- Bak de pannenkoeken of flensjes

TIP:

- Werk af met wat vers fruit of maak een pannenkoek mikado met bolletjes vanille ijs warme chocoladesaus en verse slagroom (zie ook geflambeerde aardbeien)

Je kan de crêpes ook vullen met champignons of ham en kaas (voor deze bereiding gebruik je minder suiker).

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Sinaasappel 43'CAKE met chocolade glazuur

BENODIGDHEDEN:

- 200gr bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 125 gr + 30 gr boter
- 150 gr kristalsuiker
- 1 theelepel vanille Bourbon/ extract (Delhaize)
- Geraspte schil van 2 gewassen appelsienen
- Sap van 2 verse sinaasappelen
- 3 eieren gescheiden
- partjes sinaasappel (versiering)
- 30 gr poedersuiker
- 70 gr donkere chocolade
- goede scheut 43 Likeur (+/- 4cl en 1cl)
- taart of cakevorm (+/- 20 cm)

BEREIDING CAKE :

- Verwarm de BGE tot +/- 180°C
- Zeef de bloem en het bakpoeder boven een kom
- Scheid het eigeel en eiwit van de eieren
- Klop het eiwit op tot lichte pieken
- Klop de op kamertemperatuur (125gr) boter samen met de kristalsuiker, de vanille bourbon en de 43 likeur op tot een luchtige massa.
- Klop er één voor één de eierdooiers door en voeg de gezeefde bloemmengeling, sinaasappelraspel en 2 eetlepels sinaasappelsap toe
- Spatel de opgeklopte eiwitten door mengeling en verdeel over de taart/ cakevorm
- Bak af gedurende 30 a 40 min op 180°C (indirect) tot een in het midden van de cake ingestoken statéstock of tandenstoker er schoon uitkomt.
- Plaats de warme cake op een rooster en besprenkel deze lichtjes met een mengeling van appelsiensap (1cl) en wat 43 likeur (1cl) en laat gedeeltelijk afkoelen
- Snij ondertussen de appelsien in partjes voor de versiering (indien gewenst)

BEREIDING GLAZUUR:

- smelt de 30gr boter samen met de donkere chocolade au bain-marie
- voeg 30 gr poedersuiker toe en roer goed om
- verdeel de glazuur over de deels afgekoelde cake en versier met de partjes sinaasappel

TIP:

- leg wat boterepapier in de bakvorm. Dit beschermd tegen aanbakken en zorgt ervoor dat de cake mooi uit de vorm komt na bakken.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Ganache parels

BENODIGDHEDEN:

- 20 gr neutrale olie (zonnebloem etc.)
- 190 gr room 40%
- 45 gr goede boter
- 65 gr kristalsuiker
- 60 gr glucose siroop
- 220 gr pure chocolade (tjijgehakt of pallets)

BEREIDING GANACHE:

- Meng alle ingrediënten (olie – room – suiker – glucose) voor de ganache in een pan en breng aan de kook
- verwarm de chocolade en de boter au bain marie of in de microgolf op laag wattage
- Zorg ervoor dat de chocolde slechts voor de HELFT smelt
- Giet het warme mengeling van room, glucose , suiker en olie op de half gesmolten chocolade – boter mengeling
- Meng alles tot een smeuijge massa
- Breng de Ganache over in een spuitzak
- Neem een siliconen plaat met je favoriete vormpjes
- Vul deze met het mengsel en laat opstijven in de diepvries
- Haal de parels uit de vorm en plaats deze in de Moelleux

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK