

Patissier **HIDDE DE BRABANDER** ken je onder meer van de programma's *De Brabander Bakt* (24 Kitchen) en *De Chocolade Show* (RTL4) en van zijn patisserie-label *Dreams of Magnolia*. Ook schreef hij *Patisserie*, de complete bakbijbel voor iedere (thuis-)patissier. Als chef-patissier werkte Hidde onder meer voor de met Michelinsterren bekroonde sterrenzaken Parkheuvel in Rotterdam en De Librije in Zwolle.

# ZOETE BROODJES

*De Brabander bakt brioche*

HET KERSTONTBIJT IS NIET COMPLEET ZONDER ZELFGEBAKKEN BROOD. WE ONTWAKEN DEZE KERST BIJ HIDDE DE BRABANDER, DE BESTE PATISSIER VAN NEDERLAND, MET DE ZOETE GEUR VAN HOMEMADE BRIOCHE.

Tekst: Renée Conradi

**B**rioche: een licht en luchtig brood met een roemrijke geschiedenis. Een van de bekendste anekdotes rondom het luxebrood gaat over Marie Antoinette, die haar onwetendheid over het hongerige Parijse volk zou hebben geuit door roekeloos '*Qui'ils mangent de la brioche!*' – Dan eten ze toch brioche! – te roepen. De meest brute legende gaat over de *Main de Saint-Agathe*: een geliefde specialiteit uit het Zuid-Franse dorp Saint-Pierre-d'Albigny. Daar bakken ze de brioche in de vorm van een hand, wat een directe verwijzing is naar de gelijknamige beschermheilige van jonge vrouwen, wiens hand werd afgehakt toen ze weigerde de minnares van haar landvoogd te worden. Toegegeven, echt een smakelijk verhaal is het niet, maar de brioche in kwestie – waarvan het deeg op smaak wordt gebracht met saffraan of anijs – is dat des te meer. Tegenwoordig bakken de Fransen hun brioche in alle soorten en maten. Zo wordt

de Parijse *brioche à tête* traditioneel gemaakt in een kleine ronde bakvorm met nog een bolletje deeg erbovenop, terwijl het brood slechts enkele kilometers verderop in Nanterre uit een rechthoekige vorm komt en bestaat uit zes bollen deeg die samen een parallellepipedum – ja echt, zoek maar eens op – vormen. De rijke historie en het feit dat het om een zoet brood gaat, maken van brioche het favoriete brood van Hidde: "Vroeger was brioche echt een brood voor de rijken, een luxeproduct voor feesten en partijen. Het is zowel zoet als hartig ontzettend lekker en je kunt het op ieder moment van de dag eten. Echt hoor, je bakt ze deze kerst net zo goed meteen alle drie. Dan begin je de kerstdagen met de chocoladebrioche, waarna je gasten later op de dag trakteert op de getoaste brioche met ganzenlever. Van de leftovers maak je de volgende dag wentelteefjes met ijs en fruit – het ultieme ontbijt op bed."



HIDDE: "BOTER, SUIKER EN CHOCOLADE: HOE LEKKER WIL JE DE KERST HEBBEN? CHOCOLADE IS OOK HEERLIJK MET GANZENLEVER, DUS ALS JE HET IN HUIS HAALT VOOR HET VOLGENDE RECEPT MOET JE HET ZEKER OOK PROEVEN IN COMBINATIE MET DEZE CHOCOLADEBRIOCHE."

### Chocoladebrioche

★★★

Bereidingstijd: ca. 2 uur en 15 min. + wachttijd  
Per stuk: ca. 424 kcal 10 g eiwit  
24 g vet 40 g koolhydraten

#### Ingrediënten voor 8 stukken

300 g + extra bloem  
5 g zout  
20 g suiker  
9 g gist (instant)  
95 ml melk  
4 eieren  
150 g + extra koude boter (in blokjes)  
boter om in te vetten  
2 el rietsuiker  
vershoudfolie  
taartvorm (24 cm Ø)  
Voor de chocoladevulling  
50 g boter  
25 g fijne kristalsuiker  
½ vanillestokje  
25 g cacao-poeder

**1** Meng in een ruime mengkom 300 g bloem met het zout en de suiker. Voeg de gist en de melk toe en meng met de deeghaken van een handmixer (of de deegvlinder van een standmixer) op de laagste stand tot een gladde massa. Kluts 2 eieren en klop ze erdoorheen. Voeg als de eieren volledig zijn opgenomen de koude boter toe en draai in ca. 5 minuten tot een samenhangend deeg. Stort het deeg op een met bloem bestoven werkblad en vorm het met bebloemde handen tot een bol. Plaats het deeg in een met bloem bestoven kom. Dek af met vershoudfolie en laat ca. 1 uur rijzen tot het deeg in volume is verdubbeld.

**2** Roer intussen voor de chocoladevulling de boter tot een gladde massa. Voeg de suiker toe en klop het geheel luchtig. Splijt het vanillestokje en schraap het merg eruit. Roer voorzichtig het merg en het cacao-poeder door het botermengsel.

**3** Stort het deeg op een met bloem bestoven werkblad en snijd het in 4 gelijke delen. Rol 1 deel deeg uit tot een lap van ca. ½ cm dik. Verdeel ¼ van de chocoladevulling eroverheen en laat daarbij een rand van ca. 1,5 cm vrij. Herhaal met het overige deeg. Bestrijk de randen met water. Stapel het deeg op een met bloem bestoven bakplaat op en druk de randen voorzichtig aan. Koel het geheel ca. 30 minuten in de koelkast.

**4** Vet de taartvorm in met boter. Snijd het deeg in de breedte in repen van ca. 2 cm breed. Pak telkens beide uiteinden van de repen vast en draai ze in tegengestelde richting. Verdeel de deegstrengen over de taartvorm. Draai de laatste streng tot een bol en plaats hem bovenop de chocoladebrioche. Dek de brioche af met vershoudfolie en laat ca. 1 uur rijzen.

**5** Verwarm de oven voor (elektrisch: 190°C / hetelucht: 170°C). Kluts 1 ei en 1 eidooier en bestrijk de brioche ermee. Bestrooi de chocoladebrioche met de rietsuiker en bak hem in 20–25 minuten goudbruin en gaar. Laat de chocoladebrioche afkoelen op een rooster. Lekker met sinaasappelmarmelade.



VAN  
HET OVERIGE  
BRIOCHEBROOD  
MAAK JE DE  
VOLGENDE DAG  
WENTELTEEFJES  
(ZIE P. 88)



### Brioche met gebakken ganzenlever en uiencompote

★★★

Bereidingstijd: ca. 1 uur en 30 min. + wachttijd

Per stuk: ca. 838 kcal 27 g eiwit

46 g vet 76 g koolhydraten

#### Ingrediënten voor 4 personen

300 g + extra bloem

5 g zout

20 g suiker

9 g gist (instant)

95 ml melk

4 eieren

150 g + extra koude boter (in blokjes)

boter om in te vetten

1 tl grof zeezout

vershoudfolie

ronde bakvorm (20 cm Ø)

#### Voor de uiencompote

6 rode uien

2 el olijfolie

basterdsuiker (naar smaak)

zout en peper

#### Voor de ganzenlever

120 g ganzenlever (bakleerkwaliteit)

zout en peper

**1** Meng in een ruime mengkom 300 g bloem met het zout en de suiker. Voeg de gist en de melk toe en meng met de deeghaken van een handmixer (of de deegvlinder van een standmixer) op de laagste stand tot een gladde massa. Kluts 2 eieren en klop ze erdoorheen. Voeg als de eieren volledig zijn opgenomen de koude boter toe en draai in ca. 5 minuten tot een samenhangend deeg. Stort het deeg op een met bloem bestoven werkblad en vorm het met bebloemde handen tot een bol. Plaats het deeg in een met bloem bestoven kom. Dek af met vershoudfolie en laat ca. 1 uur rijzen tot het deeg in volume is verdubbeld.

**2** Stort het deeg op een met bloem bestoven werkblad en kneed het ca. 2 minuten stevig door. Stort het deeg in een met boter ingevette en met bloem bestoven bakvorm. Dek af met vershoudfolie en laat opnieuw ca. 1 uur rijzen tot het deeg in volume is verdubbeld.

**3** Verwarm de oven voor (elektrisch: 190°C / hetelucht: 170°C). Kluts 1 ei en 1 eidooier en bestrijk de brioche ermee. Bestrooi de brioche met het grof zeezout. Bak de brioche in de oven in ca. 25 minuten goudbruin en gaar.

**4** Halveer intussen voor de uiencompote de uien en snijd ze in dunne reepjes. Verwarm de olijfolie in een steelpan op laag vuur en fruit de ui in ca. 10 minuten glazig. Voeg de basterdsuiker toe en karamelliseer de ui. Breng op smaak met zout en peper.

**5** Haal de brioche uit de oven en laat hem ca. 10 minuten afkoelen. Snijd intussen de ganzenlever in 4 gelijke stukken. Bak de ganzenlever in een droge koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur in ca. 5 minuten aan beide zijden goudbruin en krokant – de binnenkant moet nog smeug zijn. Breng op smaak met zout en peper.

**6** Stort de brioche voorzichtig uit de vorm en snijd 4 gelijke punten van ca. 3 cm dik. Toast de brioche nog ca. 3 minuten in het achtergebleven bakvet. Verdeel de getoaste brioche over 4 borden en serveer met de ganzenlever en de uiencompote.

HIDDE: "JE MAAKT DEZE WENTELTEEFJES MET KANEEL, MAAR JE KUNT HET EVENTUEEL VERVANGEN DOOR SPECULAASKRUIDEN OF SPANNENDE SPECERIJEN ALS CHILI-, ANIJS- OF PIMENTPOEDER. EN HET IJS IS ECHT HEMELS IN COMBINATIE MET HET ZOETE WARMЕ BROOD. OP SICILIE ETEN ZE EEN DERGELIJKE COMBINATIE GEREGELD ALS ONTBIJT, DAT ZOULDEN WIJ OOK VAKER MOETEN DOEN."



### Wentelteefjes van brioche

★★★

Bereidingstijd: ca. 30 min.  
Per stuk: ca. 515 kcal 12 g eiwit  
27 g vet 57 g koolhydraten

#### Ingrediënten voor 4 personen

8 plakken brioche  
4 eieren  
500 g volle melk  
200 g poedersuiker  
2 tl kaneelpoeder  
4 el boter  
4 el rietsuiker  
cranberrycompote met kaneel (p. 47)  
vanille-ijs

**1** Bereid het briochebrood volgens stap 1 t/m 3 van het recept op p. 87 of gebruik het brood dat je hiervan over hebt. Laat de brioche eventueel ca. 10 minuten afkoelen op een rooster en snijd het in 8 gelijke plakken van ca. 1½ cm dik.

**2** Kluts voor het beslag in een ruime kom de eieren en klop de melk, de poedersuiker en het kaneelpoeder erdoorheen. Verhit twee koekenpannen op middelhoog vuur en smelt in elke pan 2 el boter. Wentel de plakken brioche door het beslag tot ze er voldoende van hebben opgenomen maar niet doorweekt zijn. Bak de brioche in ca. 10 minuten aan beide zijden goudbruin en krokant. Neem het brood uit de pannen en draai het vuur laag. Bestrooi de pannen met rietsuiker en karamelliseer de wentelteefjes nog ca. 1 minuut per zijde. Serveer de wentelteefjes met de cranberrycompote met kaneel en een bolletje vanille-ijs.