

5.2.1.4 Graanproducten: brood, ouwel, taart, pasta

Om brood te maken moet je de ingrediënten mengen, grondig kneden, laten rijzen, stukken afwegen, kneden en vormgeven. Die dan in vorm of op bakplaat laten rijzen, 35 à 45 minuten bakken (afhankelijk van de grootte) op 250 tot 280 graden.

We bakten vroeger ééns per week. Broden werden in een grote ketel met deksel bewaard, zodat ze niet te veel uitdrogen. (Tegenwoordig noemt men brood na 1 dag al oud!) Voedsel verspillen is zonde, en oud brood wordt overal ter wereld in gerechtes hergebruikt.

Oud brood

Je kan sneetjes roosteren (toasten), en de beschuitjes zelfs voor receptiehapjes gebruiken.

Geroosterde of gedroogde boterhammen kan je (al dan niet met korst) verkrumelen (vb. met een deegrol of fles) en als paneermeel 📖 gebruiken om vlees, kroketjes ed. te bekleden na een badje in losgeklopt eiwit.

Gebruik sneden voor croque-monsieur, of als pizzabodem met spaghettisaus en kaas.

Spanjaarden gebruiken oud brood om gazpacho (📖 koude soep) dikker te maken.

Je kan het met rozijnen in broodpudding verwerken 📖.

Gebakken korstjes (croutons) zijn heerlijk in de soep, ook in salades.

Sneetjes in geklopt ei (met melk) weken en bakken noemen we verloren brood 📖, gewonnen brood of wentelteefjes. Met wat suiker zijn het net pannenkoekjes.

De Denen weken liever met wat bier.

En het pain perdu van de Spanjaarden heet torrijas, met karamel van water en suiker, rode wijn en kruiden (venkelzaadjes, steranijs, muskaatnoot, vanillestokjes, sinaasappelschil, kruidnagel). Na het weken gaan de sneetjes door bloem en geklopt ei voor ze in de pan met olijfolie schuiven.


Het **oudbakken** 📖 worden van brood begint al als het uit de oven komt. Er zijn al stapels lijvige studies over gemaakt (Engels: stale bread). Die beschrijven reeksen ingewikkelde moleculaire processen en het ontstaan van andere structuren. Het wordt kruimelachtiger, harder en droger, minder elastisch, de korst wordt weker door o.m. herkristallisatie en herverdeling van water. Tegen deze verandering van textuur valt weinig te doen. Bewaar brood niet in de koelkast (liever tussen 20 en 27°C, of invriezen).

Verwarmen boven de 60-80°C (oppiepen) kan het terug malser maken (waarna het wel sneller veroudert.)

(De industrie gebruikt enzymen en/of emulgatoren die het proces vertragen.)

✍ *Gelovigen zegenen de wapens waarmee ze hun vijanden liefhebben. Kees Stip*



De in 1991 gevonden Alpenmummie Ötzi  had in zijn 5.300 jaar oude maag brood van eenkoorntarwe. Het graan was gemalen en gebakken. Houtskoolsporen toonden dit onder de elektronenmicroscopie aan. (Dit toont ook aan dat hij in een landbouwgemeenschap leefde.)




Het oudste (plat) brood -14.400 jaar oud- werd gevonden in een kampvuur onder het zand van de Zwarte Woestijn, in het noordoosten van Jordanië. Het werd gemaakt door de Natufiërs, een volk dat reeds vóór het ontstaan van de landbouw (circa tienduizend jaar geleden) in nederzettingen leefde in de Levant. Het is meer dan vierduizend jaar ouder dan het ontstaan van de landbouw. Het bakken van brood zou de jager-verzamelaars gestimuleerd hebben om gewassen te gaan telen en in de buurt van de akkers te gaan wonen. Er konden enkele wilde graansoorten geïdentificeerd worden die de voorouders waren van gedomesticeerde gerst, haver en eenkoorn.

↪ Zie ook Brood bakken, bij Vuur


♪ *Ruzie. Je weet niet eens welke mijn favoriete bloem is! Zelfrijzende?*

Ouwel (eetbaar papier)

Ouwel  is een zeer dun laagje ongedesemd, gebakken zetmeel dat als antiaanbaklaag voor koekjes (macrons) gebruikt wordt. Eetbaar papier is glutenvrij omdat het wordt gemaakt van aardappelzetmeel (92%), water (7%) en plantaardige olie (1%). (In het oosten van rijstzetmeel.) Voor hosties wordt zuivere tarwebloem gebruikt.

‘De nieuwe in- en buitenlandsche kock’, deel I en II, Uitgave A. van Goor, Nijmegen, 18e eeuw

Men neemt daar toe van het beste en fynste Meel dat men hebben kan, roerd het met koud water dat het niet te dun of niet al te styf en dik word, dan in een glad platen Koeken-yzer gaar gebakken, dat ze wit en fraai blyven; Men moet her Yzer op beide zyden eerst ter degen warm of heet laten worden, met een stukje Spek wel insmeeren, en dan weder schoon afveegen, zoo bakt het goed af.

Bakpapier  is in zwavelzuur of zinkchloride behandeld en ontvet papier bedekt met een siliconen coating.

Na drogen is het licht, en temperatuurbestendig. Er bestaat (volgens de producent) ook volledig composteerbaar ongebleekt FSC-bakpapier met een siliconen laag.

♪ *‘De mens leeft niet van brood alleen. Ook van de kaas van tussen een ander zijn brood.’ Julien De Valckenaere*

Vlaai of taart

Cake 📖 is in Engelstalige landen een verzamelnaam voor 'gebak' of 'taart'. In Nederland en België is het één type gebak. In Vlaanderen noemt men het ook vier-vierden 📖 cake, naar het Franse quatre-quarts, waarbij van 4 ingrediënten evenveel in het beslag gebruikt wordt. Ze worden gebakken als rechthoek, tulband, rond, cupcake,...

Ons Nederlandse koekje lag dan weer goed in de mond om er een Amerikaans cookie van te maken.

Een gâteau 📖 is een Franse taart gemaakt van bloem, boter, suiker en eieren, eventueel versierd met slagroom en/of fruit als nagerecht. In Franstalig Zwitserland, is een gâteau ook wel een 'tourte'.

Een taart 📖 is een luchtig baksel van beslag, meestal rond en plat van boven. Ze is vaak versierd met sierlijke, kleurige ornamenten. Gekend van verjaardag (met kaarsjes), huwelijk,...

Vlaai 📖 is typisch Limburgs gebak. De bodem is een schijf van met gist gekneede en gerezen deeg dat lijkt op brooddeeg. Ze krijgt opstaande randen en heeft een diameter van 27 tot 30 centimeter. De vlaai wordt gevuld met vruchten of melkgerechten (rijstpap, vla aka pudding...)

Vlade (platte koek) zou reeds bij de Germanen gekend zijn: op een steen gebakken schijven deeg, overgoten met honing of vruchtensap. Later is de vlaai in de Duitse taal terug te vinden als offerbrood, gebakken in kloosters. Daarna werden de vlaaien op eerste Paasdag door de priester gewijd. Vlaai werd bij feestelijke gelegenheden als kermis en bruiloften gebakken.

In het westelijke Nederlands slaat het woord niet op het volledige gebak, maar alleen op de (zuivel)vulling die ook afzonderlijk als nagerecht gegeten wordt. Vla 📖 van vlade, vlaey, vlay is daar een dikvloeibaar melkgerecht, nagerecht, bereid met melk (eieren en vruchten). In VLAanderen wordt dit dan weer pudding 📖 genoemd. (Elders ook custard.)

♪ *'Als je bruin brood eet zal je nooit sterven.
Of je zult toch zo lang leven dat je iedereen de keel uithangt.'* A.G. Gardiner

Pasta

Om goede pasta 📖 te maken moet de bloem (of het meel) veel gluten bevatten.

Meng 500 gram tarwebloem (geschikt voor pasta) met 1 theelepel zout. Doe hierin 4 eieren en 2 eetlepels olijfolie. Goed en lang kneden tot een elastische bal. Indien nodig wat bloem of water toevoegen. Laat een half uurtje afgedekt rusten. Uitrollen (met wat bloem) in dunne plakken. De lasagne of ravioli....is klaar.

Laat hem enkele uren tot 1 dag drogen. Dan heeft de pasta een wat langere kooktijd en is minder snel te gaar. De kooktijd van niet gedroogde verse pasta is circa 1/2 tot 1 minuut. De kooktijd van gedroogde, verse pasta varieert van 2 tot 5 minuten, afhankelijk van dikte en droogtijd.

Gedroogde zelfgemaakte pasta niet te lang bewaren, er zitten rauwe eieren in en de olie wordt ranzig.

Er bestaan diverse persen om er andere vormen van te maken: spaghetti, macaroni, spirelli,...



In 2002 werd bij de ruïnes van Lajia (China) een 4.000 jaar oude kom pastaslierten (van gierst!) opgegraven, het oudste exemplaar ooit.

♪ *Spaghetti smaakt naar macaroni, maar een beetje langer.*
♪ *Macaroni: uitvinder van de telegraaf met draad. Guy Mortier*