



**PAUL HOLLYWOOD**

**BAK!**

De allerbeste recepten van Paul Hollywood

GOOD COOK



---

## INHOUD

---

**14**

---

taarten en cakes

**54**

---

biscuits en koekjes

**86**

---

brood en platbrood

**154**

---

pizza's en donuts

**184**

---

pasteien, pies  
en viennoiserie

**250**

---

desserts

# bananenbrood met chocolade en sinaasappel

voor 8 tot 10 plakken

**4 rijpe bananen**  
**250 g ruwe rietsuiker**  
**125 g roomboter**, op kamertemperatuur, plus extra om de bakvorm in te vetten  
**fijne rasp van 1 biologische sinaasappel**  
**2 eieren (M)**  
**250 g witte bloem**  
**2 tl bakpoeder**  
**75 g pure chocoladedruppels of -chips**

De stukjes pure chocolade die door het beslag worden gespateld en de sterk smakende sinaasappelrasp verrijken dit bananenbrood, dat bij iedereen favoriet blijft. Het bananenbrood heeft een verrukkelijke, rijke en prachtig intense smaak, zonder te zoet te zijn.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet een cakeblik (inhoud 1 kg) in en bekleed het met bakpapier.

Prak 3 bananen grof met een vork, doe ze in een grote kom en voeg de suiker, boter en sinaasappelrasp toe. Klop met een elektrische mixer tot alles gemengd is. Voeg de eieren een voor een toe, klop goed na iedere toevoeging.

Meng de bloem met het bakpoeder, zeef het bloemmengsel boven het bananenmengsel en spatel rustig tot het beslag glad en gemengd is. Spatel de chocoladedruppels door het beslag.

Schep het beslag in het geprepareerde cakeblik en strijk de bovenkant voorzichtig glad. Snijd de overgebleven banaan in de lengte doormidden en duw deze zachtjes, met de snijkant naar boven, in de bovenkant van het beslag.

Bak het bananenbrood 50 tot 60 minuten tot het gerezen en goudbruin is. Controleer of het bananenbrood gaar is door een prikker in het midden te steken die er schoon uit zou moeten komen. Haal het bananenbrood uit het cakeblik en laat het op een taartrooster afkoelen.



# hazelnoot-abrikozenkoekjes

voor 10 stuks

**50 g geblancheerde hazelnoten**

**60 g roomboter**,  
op kamertemperatuur

**125 g kristalsuiker**

**1 ei (M)**

**125 g zelfrijzend bakmeel**,  
plus extra om te bestuiven

**snuf fijn zout**

**40 g gedroogde abrikozen**,  
in stukjes gesneden

Deze koeken, die het beste gegeten kunnen worden bij een kop koffie, zijn verrukkelijk taai vanbinnen maar knapperig vanbuiten en gespikkeld met stukjes zoete, gedroogde abrikoos. De hazelnoten worden gemalen en vervolgens gemengd met het zelfrijzend bakmeel, waardoor de koeken een door en door nootachtige smaak hebben en de textuur iets steviger is.

Rooster de hazelnoten een paar minuten in een droge pan op matig vuur tot ze goudbruin zijn. Schep ze af en toe om zodat ze gelijkmatig verkleuren. Haal de pan van het vuur. Doe de noten in een keukenmachine en maal ze fijn.

Klop in een grote kom met een elektrische mixer voorzien van gardes de boter en de suiker samen tot een lichtgekleurd en luchtig mengsel. Voeg het ei toe en mix goed. Zeef het zelfrijzend bakmeel en het zout boven het romig geklopte mengsel, voeg de gemalen hazelnoten toe en klop dit langzaam door het deeg tot het stijf wordt. Voeg de abrikozenstukjes toe en meng tot ze gelijkmatig zijn opgenomen door het deeg.

Keer de kom boven een met meel dun bestoven werkblad en kneed het deeg zachtjes door. Rol het deeg tot een 20 cm lange cilinder, wikkel het in bakpapier of plasticfolie en maak de uiteinden van de rol dicht.

Koel het deeg minimaal een uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor tot 180 °C en bekleed twee grote bakplaten met bakpapier.

Haal het deeg uit het bakpapier of plasticfolie en snijd de rol in 10 even dikke plakken. Leg de plakken deeg op de beklede bakplaten met veel ruimte ertussen, zodat ze kunnen uitlopen. Bak de koeken 12 tot 15 minuten of tot ze goudbruin zijn. De koeken zullen nog zacht zijn als je ze uit de oven haalt.

Laat de koeken een paar minuten op de bakplaten afkoelen tot ze hard zijn, leg ze op een taartrooster en laat ze volledig afkoelen.





## klassieke scones

Voor mijn scones gebruik ik harde bloem voor witbrood. Dit kan verrassend lijken, maar is in feite een veelgemaakte keuze in professionele keukens, omdat het hoge eiwitgehalte de scones enorm goed doet. Dit recept is in de loop der jaren uitgebreid beproefd en getest en ik heb nooit klachten gehad. De *Queen Mother* zei zelfs dat het de beste scones waren die ze ooit had geproefd. Een paar dingen om in gedachten te houden: bewerk het deeg niet te lang, het is de bedoeling dat het mooi luchtig is. Draai de uitsteker niet als je hem uit het deeg tilt, dan rijzen de scones in de oven namelijk niet zoals het zou moeten.

**500 g hard witbroodmeel**, plus extra om te bestuiven\*

**25 g bakpoeder**

**80 g roomboter**, in blokjes gesneden

**2 eieren (M)**

**250 ml melk**

**80 g kristalsuiker**

### ter afwerking

**1 ei (L)**, losgeklopt met een snuf zout

### erbij

**poedersuiker**, om te bestuiven

**jam en clotted cream** (of vervang door opgeklopte slagroom of crème fraîche)

\* In de receptuur wordt hard witbroodmeel (strong white bread flour) gebruikt. De harde tarwe in dit meel zorgt voor een steviger, en knapperiger en brosser resultaat. Hard witbroodmeel is verkrijgbaar in bak-speciaalzaken. Dit meel wordt in onder andere Engeland, Frankrijk en Duitsland veel gebruikt en verbouwd maar is in Nederland en België minder gangbaar. Hard witbroodmeel kan zonder problemen vervangen worden door patentbloem of tarwebloem, maar het loont om te proberen een hard witbroodmeel te vinden.

Bekleed twee bakplaten met bakpapier.

Meng in een grote kom het witbroodmeel met het bakpoeder. Voeg de boter toe en wrijf de boter een paar minuten met je vingers door de bloem tot er een kruimelige textuur ontstaat.

Klop in een andere kom met een garde de eieren, melk en suiker door elkaar. Schenk de vloeistof bij het kruimelige boter-meelmengsel, roer tot het deeg samenhang krijgt en zich vormt tot een bal.

Leg het deeg op een dun met meel bestoven werkblad en vouw het een paar keer dubbel om lucht in te sluiten, maar kneed het deeg niet. Het moet slap en zacht zijn. Rol met een deegroller het deeg voorzichtig uit tot een dikte van 3 cm. Zorg ervoor dat er voldoende meel onder het deeg ligt om te voorkomen dat het plakt.

Gebruik een scone-uitsteker (of een hoge ronde uitsteker) van ongeveer 6,5 cm doorsnede om rondjes uit te steken. Duw hierbij stevig op het deeg (zonder de uitsteker te draaien) en leg de scones op de met bakpapier beklede bakplaten. Laat voldoende ruimte tussen de scones. Bestrijk de bovenkant van de scones met het losgeklopte ei, zet de bakplaten in de koelkast en laat de scones 20 minuten rusten.

Verwarm intussen de oven tot 220 °C.

Haal de scones uit de koelkast, bestrijk ze opnieuw met het losgeklopte ei en bak ze 15 minuten of tot ze gerezen en goudbruin zijn.

Zet de scones op een taartrooster en laat ze volledig afkoelen. Bestuif ze dun met poedersuiker en serveer ze met een royale hoeveelheid jam en *clotted cream*.

# pain de Campagne

voor 1 groot brood

*Pain de Campagne* is een typisch Frans brood. Het geheim van dit brood is de toevoeging van een beetje rogge-meel en het lange rijzen, waardoor het brood zijn fantastische smaak en textuur krijgt. Roggebloem is zeer fijn, bijna zoals talkpoeder, en kan lastig zijn om mee te werken als je het niet gewend bent. Ik heb de roggebloem daarom gemengd met witbroodmeel. Het lange bereidingsproces zorgt voor een rijk smakende, stevige, gekaramelliseerde korst die prachtig versplintert bij het aansnijden.

750 g hard witbroodmeel,  
plus extra om te bestuiven  
(zie pag. 79)

50 g roggebloem

2 g actieve droge gist

14 g fijn zout

ongeveer 600 ml koud water

Meng in een grote kom het witbroodmeel met de roggebloem, gist en het zout. Schenk het water erbij en roer met een houten lepel ongeveer 30 seconden tot er een deeg ontstaat (zie pag. 90). Leg het deeg op een dun met olie bestreken werkblad en kneed het deeg 10 tot 15 minuten tot het zacht en elastisch is. Of gebruik een mixer voorzien van een deeghaak en mix het deeg 3 tot 4 minuten op lage snelheid en kneed het 10 minuten op halve snelheid.

Dek de kom af met een grote plastic zak en laat het deeg 7 tot 8 uur rijzen op kamertemperatuur.

Leg het deeg op een dun met bloem bestoven werkblad en sla het door, vouw het hiervoor herhaaldelijk naar het midden tot alle luchtballen verdreven zijn. Geef het deeg een ronde vorm door met je handen voorzichtig het deeg naar beneden te steken en het te draaien. Na ongeveer een minuut zal er aan de bovenkant druk op het deeg komen te staan. Hierdoor zal het deeg glad en soepel worden en zich tot een bal vormen.

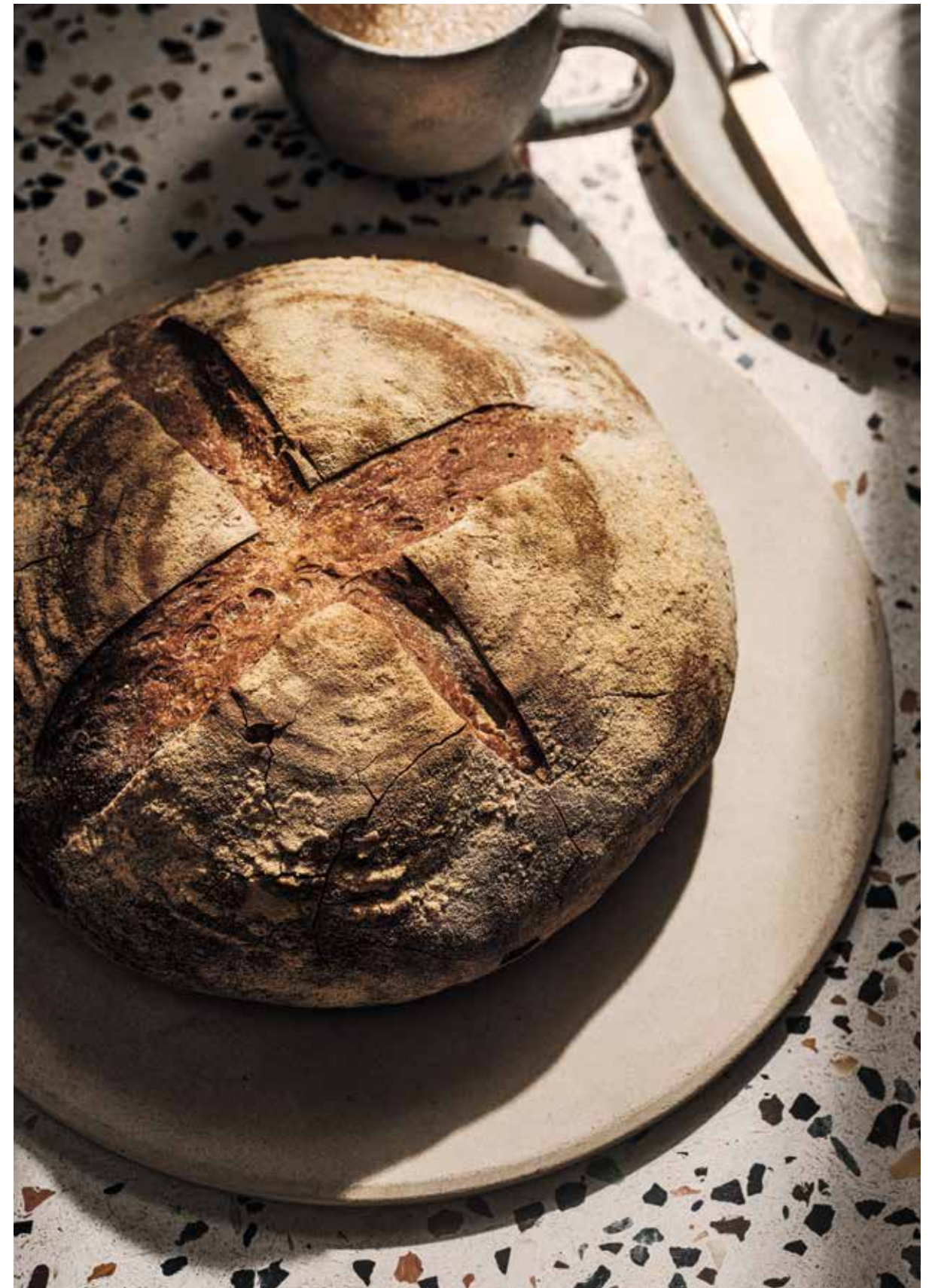
Leg de deegbal met de gladde kant naar boven in een bebloemd rijspannetje of onder een royaal bebloemde theedoek. Dek het deeg af en laat het nog 2 tot 3 uur rijzen tot het in omvang is verdubbeld.

Verwarm de oven voor tot 220 °C en leg een ovensteen (ook wel pizzasteen genoemd, verkrijgbaar bij (online) winkels voor bakbenodigdheden) op het middelste rooster en verwarm de ovensteen minstens een uur. Leg een bakplaat op het onderste rooster en verwarm deze ook (ongeveer 20 minuten).

Keer het rijspannetje met het deeg voorzichtig om boven een bebloemde schieter (ook wel pizzaschep genoemd, verkrijgbaar bij (online) winkels voor bakbenodigdheden) of til het deeg van de theedoek en leg het op de schieter.

Gebruik de schieter om het deeg voorzichtig op de hete ovensteen te leggen en schenk ongeveer 500 ml water op de hete bakplaat eronder (om stoom te creëren in de oven).

Bak het brood 50 minuten of tot het intens goudbruin is en hol klinkt als je op de onderkant klopt. Leg het brood op een taartrooster om af te koelen.



# de ultieme focaccia

voor 1 grote focaccia

## deeg

**500 g hard witbroodmeel**

(zie pag. 79)

**8 g fijn zout**

**10 g actieve droge gist**

**30 ml olijfolie**, plus extra om  
in te vetten

**370 ml water**

## topping

**75 g ontpitte, zwarte Kalamata  
olijven**

**1 kleine rode ui**

**10 cherrytomaten**

**1 el gedroogde oregano**

**ongeveer 150 ml olijfolie**,  
om te sprenkelen

**zeezoutvlokken**

**Ik neem vaak een focaccia mee als ik naar een etentje ga – waar hij altijd als sneeuw voor de zon verdwijnt! Er gaat veel water in het deeg, wat nodig is omdat je anders brood krijgt met een cakeachtige structuur. Focaccia is makkelijk om te maken. Omdat je het in een bakblik bakt, kan het maar één kant op. Zorg ervoor dat je de olijven, tomaten en uien recht naar beneden in de kuiltjes duwt en gebruik veel olijfolie, zowel op de bodem van het bakblik als boven op het deeg. Bak dit brood niet te lang, het is de bedoeling dat het vanbinnen luchtig en zacht blijft.**

Doe alle ingrediënten voor het deeg in een grote kom, roer tot ze gemengd zijn en er een deeg ontstaat (zie pag. 90). Vouw een hoek van het deeg naar het midden en duw stevig (1). Draai de kom een kwartslag en herhaal voorgaande stap. Herhaal de beweging van vouwen en draaien gedurende 2 minuten, leg het deeg op een dun met olie bestreken werkblad en kneed het 10 minuten tot het soepel en elastisch is. Of gebruik een standmixer voorzien van een deeghaak, mix het deeg 2 minuten op lage snelheid en kneed het deeg 7 minuten op halve snelheid.

Leg het deeg terug in de kom, dek de kom af met een grote plastic zak en laat het deeg 2 uur rijzen op kamertemperatuur tot het minstens in omvang is verdubbeld.

Bestrijk de bodem van een groot, ondiep bakblik van ongeveer 30 bij 20 cm royaal met olie. Leg het deeg op een dun met olie bestreken werkblad, rek het uit tot het net zo groot is als het geprepareerde bakblik en leg het deeg in het bakblik. Besprenkel de bovenkant van het deeg royaal met olijfolie (2) en maak met je vingers diepe kuiltjes in de gehele bovenkant van het deeg. Schuif het bakblik in een ruime plastic zak en laat het deeg een tweede keer rijzen gedurende 1 uur en 30 minuten.

Haal het bakblik uit de plastic zak, verdeel de olijven gelijkmatig over het deeg en duw ze stevig op hun plek. Snijd de uien in dunne partjes, verdeel ze over het deeg en duw ze erin. Snijd de cherrytomaten doormidden, verdeel ze gelijkmatig over het deeg en duw ze erin (3). Besprenkel het deeg nog een keer met olijfolie (4) en strooi de gedroogde oregano en een royale hoeveelheid zoutvlokken erover.

Verwarm de oven voor tot 210 °C. Bak de focaccia 20 minuten of tot hij goudbruin is. Besprenkel de focaccia met olijfolie zodra je hem uit de oven hebt gehaald. Leg het brood op een taartrooster en laat het afkoelen.

Zie de instructiefoto's op de volgende pagina's.

# pizza met knoflook en paddenstoelen

voor 4 stuks

**1 hoeveelheid pizzadeeg,**  
in de vorm van 4 ballen en  
klaar om uitgerold te worden  
(zie pag. 158)

**beleg**  
**200 g boter**  
**4 tenen knoflook,** gehakt  
**2 el olijfolie**  
**200 g kastanjechampignons,**  
in plakjes gesneden  
**40 g Parmezaanse kaas,**  
vers geraspt  
**3 bollen (à 125 g ieder)**  
**buffelmozzarella,** uitgelekt

Bij deze pizza draait alles om de knoflookboter. Hak hiervoor de knoflook, bak het in gesmolten boter, laat de smaak intrekken en laat de knoflookboter afkoelen. Bestrijk de pizza, wanneer je deze uit de oven haalt, helemaal met de knoflookboter. Ik beloof je dat het je zal overdonderen en dat dit het beste knoflookbrood is dat je ooit hebt gegeten!

Smelt de boter in een kleine pan op laag vuur, voeg de gehakte knoflook toe en laat de knoflookboter 3 minuten zachtjes koken.

Verwarm de olijfolie in een koekenpan, bak de champignons een paar minuten, om ze zachter te maken, tot ze verkleuren. Doe de champignons in een zeef om het overtollige vocht kwijt te raken.

Als je een gewone oven binnenshuis gebruikt om je pizza's te bakken, verwarm deze dan tot de hoogst mogelijke temperatuur.

Rol iedere deegbal uit tot een dunne ronde plak. Bak de pizzabodem in een droge koekenpan bij gebruik van een oven binnenshuis, zoals beschreven op pagina 158.

Bestrooi iedere pizzabodem (voorgebakken in een droge koekenpan, als de pizza wordt gebakken in een normale oven, ongebakken bij gebruik van een pizzaoven, zie hieronder) met de geraspte Parmezaanse kaas. Scheur stukjes van de mozzarella en verdeel ze over de pizzabodem, houd hierbij rondom een rand van 2 tot 3 cm vrij. Verdeel de gebakken champignons erover.

Bak iedere pizza op een bakplaat 5 tot 7 minuten in de hete oven tot de kaas gesmolten en goudkleurig is en de pizzakorst knapperig is. Bestrijk de pizza's zodra je ze uit de oven hebt gehaald geheel met de gesmolten knoflookboter en serveer ze direct.

**pizzaoven buiten** Verwarm de pizzaoven. Rol het deeg uit tot ronde plakken met een doorsnede van 25 tot 30 cm (zie pag. 158). Bereid het beleg van de pizza's (zoals hierboven vermeld) en verdeel het over de ongebakken bodems. Bak de pizza's 1 minuut tot 1 minuut en 20 seconden in de hete oven. Bestrijk de pizza's, zodra je ze uit de oven hebt gehaald, met de knoflookboter.





# steak and mushroom pie

voor 4 tot 6 personen

Met een echte Britse klassieker zoals de traditionele *steak and mushroom pie* mag je niet rommelen. Deze pie heeft alles wat je zou willen in een pie: stevige smaken, flinke stukken vlees en groente en een rijke bierjus. Het beste resultaat krijg je door de ingrediënten voor het bladerdeeg goed te koelen. Zet daarom de bloem en het water ongeveer een uur voordat je begint met de bereiding bij de boter in de koelkast.

## bladerdeeg

**100 g hard witbroodmeel**, koud  
(zie pag. 79)

**200 g bloem**, koud, plus extra  
om te bestuiven

## snuf fijn zout

**1 ei** (L), losgeklopt

**100 ml koud water**

**300 g roomboter**, koud

## glanzend laagje

**1 ei**, losgeklopt

## vulling

**1 el zonnebloemolie** of  
vervang door een andere  
neutraal smakende olie

**500 g sukadelappen**,  
in blokjes gesneden

**1 ui, in ringen gesneden**

**2 stengels bleekselderij**,  
gehakt

**1 grote wortel**, gehakt

**2 el bloem**

**2 takjes tijm**

**1 laurierblad**

**150 ml brown ale** (verkrijgbaar  
bij slijterij of (online)  
bierspeciaalzaak) of vervang  
door licht zoet, donker bier

**500 ml runderbouillon**

**250 g kastanjechampignons**,  
gehalveerd

Maak het bladerdeeg. Meng in een grote kom het witbroodmeel met de bloem en het zout. Voeg het losgeklopte ei en twee derde van het water toe en meng met een vork gedurende een minuut. Giet het overgebleven water erbij, vouw de zijanten van het deeg naar het midden, draai de kom een kwartslag en herhaal voorgaande stappen. Ga 3 minuten door met het vouwen van het deeg op deze manier tot het water volledig is opgenomen en het deeg glad is.

Keer de kom boven een dun met bloem bestoven werkblad en kneed het deeg even. Maak een grove rechthoek van het deeg, verpak het in plasticfolie en koel het deeg een uur in de koelkast.

Leg de boter op een met bloem bestoven werkblad en sla met een deegroller op de boter tot het een ongeveer 7 mm dikke, platte rechthoek van 30 cm lang en die net iets minder dan 20 cm breed is. Verpak de boter in plasticfolie en koel de boter 30 minuten in de koelkast.

Rol het gekoelde deeg uit tot een rechthoek van 45 bij 20 cm. Leg de gekoelde boter op het deeg zodat het de onderste twee derde van het deeg bedekt. Zorg ervoor dat de boter recht op het deeg ligt en aan de zijanten tot bijna aan de randen van het deeg komt.

Til het bovenste deel van het deeg dat niet bedekt is met boter op en vouw het over de helft van de boter. Vouw de met boter bedekte onderste helft over het bovenste deel van het deeg. Je hebt nu een stapeltje van twee lagen boter en drie lagen deeg. Duw of knijp de randen van het deeg op elkaar. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het een uur koelen in de koelkast.

Haal het deeg uit de koelkast, draai het een kwartslag zodat een korte kant van het deeg voor je ligt en rol het deeg uit tot een rechthoek van 45 bij 20 cm. Vouw het bovenste derde deel van het deeg naar beneden en vouw het onderste derde deel naar boven hier overheen. Duw of knijp de randen op elkaar.

Vervolg zie pagina 199.



# pavlova met rood fruit

voor 8 personen

4 eiwitten (L)  
225 g kristalsuiker  
1 tl wittewijnazijn  
1 tl maïzena

topping  
350 ml slagroom  
150 g aardbeien, gehalveerd  
of in vieren gesneden  
150 g frambozen  
150 g aalbessen  
100 g blauwe bessen

afwerking  
fijne rasp van 1 biologische  
citroen  
paar takjes munt

Desserts kunnen soms wat winters aandoen, maar deze pavlova is perfect voor een zomers diner. Sappig rood fruit ligt in hoopjes op opgeklopte slagroom en wordt bestrooid met verse muntblaadjes. Dit alles ligt op een perfect knapperige en taaie meringue – dit is exact hoe een warme, zonnige dag smaakt.

Verwarm de oven voor tot 150 °C. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier.

Klop in een grote, schone kom de eiwitten tot stijve pieken met een elektrische mixer. Klop geleidelijk met een lepel per keer de suiker door de eiwitten tot alle suiker is opgenomen en je een dikke, glanzende meringue hebt. Spatel de wittewijnazijn en de maïzena erdoor.

Schep de meringue op de beklede bakplaat in de vorm van een cirkel met een doorsnede van ongeveer 23 cm. Bak de meringue 1 uur, draai de oven uit en laat de pavlova in de oven volledig afkoelen.

Klop in een kom de slagroom tot stijve pieken met een garde of elektrische mixer en verdeel het over de afgekoelde meringue. Leg het rode fruit op de slagroom, strooi er een beetje citroenrasp over en bestrooi het tot slot met muntblaadjes.

