

De Kunst van Transformatie: Broodpudding

*Hoe je oud brood omtovert tot
een luxueuze traktatie.*





Geen verspilling, pure smaak.

Dit recept is geboren uit een overschot aan eigengemaakt brood. Of het nu gaat om een wit stokbrood of lichtbruine pistolets: zolang het ongeveer 3 dagen oud is, vormt het de perfecte basis.



De kwaliteit van je restjes bepaalt de kwaliteit van je pudding. Bewaar je brood goed in een broodzak voor het beste resultaat.

De Basis: *Mise-en-place*

Het Brood:

Oud brood (bijv. 1 wit stokbrood en 3 pistolets).

De 'Custard':

Volle melk (start met 500ml)
Eieren (4 stuks om te beginnen)
Suiker (100g).

De Smaakmakers:

Rozijnen
Melkchocolade.



Het Vet:

Boter (om in te vetten).

Stap 1: *De basis voorbereiden.*

Maal het brood in een keukenmachine (zoals een Monsieur Cuisine of Silvercrest).



Let op de grofheid. Het brood moet goed gemalen zijn, maar niet tot stof verpulverd. Er moet nog textuur in zitten, maar geen te grote stukken.

Doe het gemalen brood in een ruime beslagkom.



Stap 2: Het 'Vloeibare Goud'.

Mix in de keukenmachine de basis voor je custard:

- 500 ml volle melk
- 4 eieren
- 100 gram suiker

*Dit is je startpunt, niet noodzakelijk je eindpunt.
Houd extra melk en een extra ei bij de hand.*



HET CRUCIALE MOMENT: Giet niet alles in één keer!

Elk brood absorbeert vocht anders. Als je blindelings 500ml toevoegt, kan je pudding te nat worden.

Begin met **3/4 van het vloeibare mengsel.**

Meng de ingrediënten rustig met een houten lepel.
Dit is het moment om te kijken en te voelen.



De Zoektocht naar de Perfecte Structuur.



Wat is 'goed'?

- Het brood moet volledig **verzadigd** zijn.
- De structuur moet **smeuïg samenhangend** zijn.
- Er mag zich **géén losse vloeistof** afscheiden.



Geduld is een ingrediënt. Geef het oude brood de tijd om het vocht op te nemen voordat je beslist of er meer bij moet.

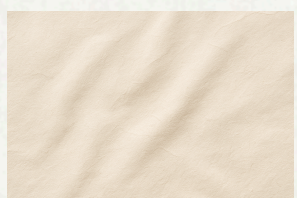
De Vulling.

Zodra de basisstructuur perfect is, voeg je de rozijnen toe.

Schep ze rustig door het mengsel zodat ze goed verdeeld zijn.



Luister naar het deeg.



In deze specifieke bereiding was de basis niet genoeg. Uiteindelijk was er een extra ei (5 in totaal) en iets minder dan 1 dl extra melk nodig om de perfecte verzadiging te bereiken.

Durf bij te sturen. Voeg melk of ei toe tot de massa perfect smeugig is.



Stap 3: De Vorm Voorbereiden.

- ✓ 1. Vet een springvorm in met boter.
- ✓ 2. Bedek bodem én rand met bakpapier.
- ✓ 3. Vet ook het bakpapier zelf in.
- ✓ 4. **Essentieel:** Snijd een cirkel bakpapier uit voor de bovenkant en vet deze in.

Door het oppervlak af te dekken met het ingeboterde papier, blijft de bovenkant zacht en verbrandt deze niet.



Het Bakproces.

Temperatuur: **170 graden**

Tijd: **60 tot 70 minuten**



- Haal de ring van de springvorm.
- Laat de bodem nog enkele minuten zitten voor stevigheid.
- Laat volledig afkoelen op een rooster.

De 'Finishing Touch'.

Je kunt kiezen voor ganache, maar voor de pure ervaring gebruiken we melkchocolade.

→ Zorg dat de broodpudding **helemaal afgekoeld** is voordat je begint met de afwerking.



Chocolade Smelten: De Regels.

Maximaal **45 tot 50 graden**.

Te heet betekent verlies van glans.

- **Optie A:** Au bain-marie.
- **Optie B:** Een smeltbakje.
- **Optie C:** Keukenmachine (50 graden, 6 min, snelheid 1).



Tip: Snijd de chocolade eerst in kleine stukjes voor een gelijkmatig smeltproces.



Klaar om te serveren.



De Gouden Regels:

1. Gebruik oud, maar smakelijk brood.
2. Giet vloeistof in delen, niet in één keer.
3. Vertrouw op je gevoel: smeug en verzadigd.
4. Smelt de chocolade zachtjes.



Eet smakelijk!

Decoratie & Resultaat.

- Verdeel de gesmolten chocolade over het oppervlak.
- Gebruik een paletmes om het geheel glad te strijken en gelijkmatig te verdelen.
- Wacht tot het dunne chocoladelaagje volledig is opgesteven voordat je snijdt.

