

Broodpudding (3)



Categorieën: Gebak

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Oud brood
eieren
volle melk
suiker
rozijnen
melkchocolade
boter om in te vetten

Bereiding

Oud brood malen in de keukenmachine. Voor deze bereiding gebruikte ik uitsluitend brood dat ik zelf gemaakt heb en waarvan ik meestal wel overschotten heb.

In dit geval gebruikte ik 1 wit stokbrood en 3 lichtbruine pistolets, alles van 3 dagen oud en goed bewaard in een broodzak.

Het brood goed en in niet te kleine stukken malen in de keukenmachine (ik gebruik hiervoor de Monsieur Cuisine Plus (Silvercrest - Lidl).

Het gemalen brood in een beslagkom doen en proberen in te schatten hoeveel ei en melk je nodig hebt. Na vele keren broodpudding gemaakt te hebben lukt dat wel aardig.

In de keukenmachine mixte ik een halve liter volle melk met 4 eieren en 100 gram suiker.

Nu komt het belangrijkste:

Giet de bekomen vloeistof niet in één keer bij het gemalen brood want het zou te veel kunnen zijn, begin met 3/4 van het vloeibare gedeelte. Meng met een houten lepel de ingrediënten goed en beoordeel de structuur. Het brood moet verzadigd worden met het ei-melk mengsel. Zeker wanneer je oud brood gebruikt heeft dit wat tijd nodig. De structuur moet smeug samenhangend zijn en er mag zich geen vloeistof afscheiden. geduld is dus belangrijk, geef het oude brood de tijd om zich te verzadigen met het vloeibare gedeelte. Uiteindelijk heb ik hierbij nog een extra ei (5 in totaal dus) en iets minder dan 1 dl melk moeten aan toevoegen.

Voeg dan rozijnen toe en verwarm de oven op 170 graden.

Een springvorm inboteren en bedekken (bodem en rand) met bakpapier.

Het bakpapier ook inboteren en vul de springvorm met het beslag.

Dek het oppervlak ook af met een rond uitgesneden en ingeboterd bakpapier.

Plaats in de oven voor 60 tot 70 minuten.

haal de ring van de springvorm maar laat de bodem nog enkele minuten zitten.

Afkoelen op een rooster.

Als de broodpudding helemaal afgekoeld is kun je hem bedekken met een dun laagje chocolade of

ganache. Ik houd het liever bij chocolade en gebruik hiervoor melkchocolade.

Melkchocolade in kleine stukken snijden en smelten bij maximaal 45 graden. Dit kun je au bain marie doen of in een kleine (goedkope) smeltbak voor chocolade of ... ik gebruik wederom mijn Monsieur Cuisine Plus en stel hem in op 50 graden gedurende 6 minuten op snelheid 1.

Verdeel de gesmolten chocolade over het oppervlak van de afgekoelde broodpudding en gebruik een paletmes als hulpmiddel voor gelijke verdeling en glad strijken.

Wacht tot het dunne chocoladelagje is opgesteven voor je de broodpudding aan snijdt.

Notities

Eerder heb ik hier al geschreven over broodpudding en dan met name over de moeilijkheid om goede verhoudingen voor de receptuur weer te geven. Veel hangt immers af van het soort brood dat je gebruikt en de ene broodsoort absorbeert nu eenmaal meer vocht dan het andere.

belangrijk is om de juiste structuur van het beslag te krijgen en daar wil ik in de beschrijving van de bereiding meer de nadruk op leggen.

Foto's

