



knibbel knabbel knuisje, wie knabbelt er aan mijn huisje?

Hoe mooi is dit gingerbreadhuisje dan?! Samen met Cas Wolters bakken we deze originele feestdagenlekkernijen in zijn gloednieuwe De Bakhal. Gingerbreadhuisjes zijn een feest om te maken en tijdens het decoreren blikken we terug op afgelopen jaar en kijken we vooruit naar 2023. "Ik hoop dat we, ondanks alle drukte en perikelen die we hebben gehad, tijd en ruimte maken voor onszelf."

TEKST: CHRIS GIJZEN / FOTO'S: RAOUL LIMPENS



Kerst en winter is voor Cas een tijd van heerlijke speculaaspecerijen. “Samen met mijn ouders bakte ik

vroeger heerlijke creaties in de winter. Van heerlijke speculaasbrokken tot hartige saucijzenbroodjes. Het experimenteren vind ik altijd het leukste. Zo kun je bij je gingerhuisje ook volop experimenteren qua smaak en specerijen. Houd je meer van anijs, dan voeg je meer anijs toe en minder gember. Houd je van meer pit, voeg er dan meer witte peper aan toe. Zo kun je je gingerhuisje een eigen signatuur geven. De huisjes zijn ook ideaal om samen met kinderen te maken. Print de bouwtekeningen uit, of bedenk ze samen, en ga vervolgens samen in de keuken aan de slag. Werk het huisje af met alleen icing of leef je uit met gekleurde Smarties. Voor ieder wat wils!”

TERUGBLIK

In 2022 heeft Cas zijn stoute jongensdroom mogen verwezenlijken: De Bakhal. “Een plek voor jong en oud, voor iedereen die van heerlijk smullen houdt en voor bakkers het uiterste willen weten van een recept.” In De Bakhal geeft Cas diverse workshops. Alle ingrediënten staan afgewogen klaar zodat daar geen tijd aan verloren gaat. “De workshops worden altijd stap voor stap uitgelegd zodat elke koekenbakker een meesterbakker kan worden. Tijdens de workshop is er altijd genoeg ruimte voor brandende vragen.” De deelnemers gaan uiteindelijk met dozen vol vers gebak – waar overigens geen E-nummers, conserveringsmiddelen, aan toe zijn gevoegd - naar huis. “Ook leren ze dus dat eigenlijk heel veel dingen ontzettend gemakkelijk zijn en je dus geen kant en klaar pakje nodig hebt.”

VOORUITBLIK

Op 30 en 31 december organiseren Cas en zijn dierbare vrienden weer de fameuze oliebollendrive-in. “We staan dan weer in mijn mooie geboortedorp Lerop. We zorgen ervoor dat iedereen smakelijk en knallend het nieuwe jaar in kan gaan: een smakelijke explosie in de mond van champagne, oliebollen en appelbeignets.” Voor 2023 staat er verder aantal televisieprogramma's op de plank, waarvan nog niet alle opnames begonnen zijn. “Dit jaar start goed met een telefilm op NPO. Ik heb daarvoor afgelopen jaar in een supertoffe roadtripmovie mogen spelen. Daarnaast is De Bakhal nog niet officieel geopend, dat hoop ik ergens in 2023 te mogen doen. Verder zal 2023 een jaar worden waarin ik 5 jaar Heel Holland Bakt zal vieren: mei 2018 was mijn eerste auditie.”

COMBINATIE

Voor wie het nog niet wist: naast zijn bakcarrière is Cas ook docent. “De combinatie van lesgeven en bakken vind ik nog altijd heerlijk. De afwisseling van diversie doelgroepen is een feestje: ik krijg regelmatig verfrissende gezichten en opmerkingen waarvan ik ook weer leer en groei. Regelmatig krijg ik ook van leerlingen en workshopgasten te horen dat ze ontzettend trots op zichzelf zijn dat ze het thuis zelf hebben gedaan. Dit raakt ook mijn leerkrachten- en bakkershart, dit maakt mij blij. Het is mooi om te zien dan mensen hierdoor niet afhankelijk worden van anderen. Ze kunnen het zelf doen.”

“2022 was een jaar van opnieuw aftasten: weer opnieuw samenkomen en oude vriendschappen herbeleven. Ik hoop dat we, ondanks alle drukte en perikelen die we hebben gehad, wel nog tijd en ruimte maken voor onszelf. We hebben de neiging om alles weer op te pakken van voor de coronaperiode. Daardoor lopen we, althans ik, onszelf regelmatig voorbij. Laten we samen genieten van de kleine dingen en let vooral goed op jezelf.” ■

“JE KUNT MET JE GINGERBREADHUISJE VOLOP EXPERIMENTEREN QUA SMAAK EN SPECERIJEN”



GINGERBREADHUISJE MET GLAS EN LOOD

INGREDIËNTEN

Koekdeeg:

- 250 gr roomboter (koud)
- 150 gr bruine basterdsuiker
- 270 gr schenkstroop karamel (van Gilse)
- 330 gr patentbloem
- 330 gr Zeeuwse bloem
- 6 tl gember
- 4 tl kaneel
- 4 tl bakpoeder
- 1 tl zout

Qua kruiden kun je lekker zelf spelen en experimenteren

Glas in lood:

- 350 gr isomalt/suikerspinsuiker
- Kleurstoffen: blauw, groen, rood en geel

Icing:

- 200 gr poedersuiker
- 1 eiwit

Overige:

- 100 gr isomalt voor te plakken
- Lampjes, Smarties etc...

BEREIDING

Klop in de mengkom de boter los en voeg de basterdsuiker toe. Voeg vervolgens de schenkstroop toe en laat de machine op de middelste stand draaien. Neem een kom en voeg hierin de bloem, kruiden, bakpoeder en het zout toe. Zeef dit in de mengkom en laat de machine nog kort door-draaien tot alle ingrediënten gemengd zijn. Haal het deeg uit de kom en kneed het kort door met je handen. Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het opstijven in de koeling. Haal het deeg na een half uur uit de koeling, rol het uit met een deegroller op een bloem bestrooide bakplaat.

Gebruik de sjablonen voor de kerk, snijd deze uit en bak ze in 8 minuten gaar op 180 graden hete lucht. Laat de koeken afkoelen op een taart rooster.

Verhit ondertussen in een pan met dikke bodem de suiker. Smelt het tot 160°C, houd de temperatuur bij met een suikerthermometer. Giet de suikerstroop op een gekreukeld vel bakpapier en druppel er wat kleurstof overheen. Breek zodra de stukken afgekoeld zijn en plak deze in de raamkozijnen. Bak de koeken/raampjes nog 5 minuten in een warme tot ze mooi gesmolten zijn.

Smelt opnieuw suiker in een pannetje. Deze suiker heb je nodig om het huisje te plakken.

Meng de poedersuiker met het eiwit. Roer dit goed door. De icing is goed zodra het in 10 seconden dichtloopt. Loopt het te snel dicht, dan mag je wat meer poedersuiker toevoegen. Loopt het te langzaam dicht, dan mag je er een klein beetje eiwit aan toevoegen.

Vergeet niet om wat lampjes in de binnenkant van het huisje te zetten, dit geeft een ontzettend mooi effect.