OMSCHRIJVING

MENGELING VOOR 6 GRANEN & 4 ZADEN BROOD 2KG

Recept voor een brood van / Recette pour un pain de	±800g
Bloem/Farine	500g
Verse gist/Levure fraîche OF/OU Droge gist/Levure sèche	10g 5g
Zout/Sel	8g
Water/Eau	300ml
Vetstof/Matière grasse	10g

BAKKEN MET EEN TRADITIONELE OVEN

Zorg dat alle grondstoffen op kamertemperatuur (22°C) zijn en weeg alles goed af. Doe alle grondstoffen in een beslagkom of deegkneedtoestel. Kneed krachtig met de hand (15 à 20 min.) of met de deegkneder tot een soepel, stevig deeg. Dek het deeg bij voorkeur af met huishoudfolie en laat het op een warme plek (30°C) ca. 35 minuten rijzen. Kneed het deeg nog een keer goed door tot het droog en soepel aanvoelt en vorm het gewenste model. Laat het nu ca. 60 minuten rijzen, opnieuw bedekt met huishoudfolie. Bak het brood in een voorverwarmde oven gedurende ca. 35 minuten bij 210°C.

BAKKEN MET EEN BROODMACHINE

Weeg alle grondstoffen goed af. Doe eerst het water (op kamertemperatuur 22°C) en het zout in de kuip van de broodmachine. Voeg daarna de bloem, de vetstof of Cook&Bake broodverbeteraar, eventueel de Cook&Bake bloemversterker en tenslotte de gist toe. Start een programma van ca.2 à 4 uur. **Tip**: Deksel van de broodmachine niet openen tijdens het bakproces om inval van het brood te vermijden.

INGREDIËNTEN

Tarwe, meergranenmix: **rogge**, gierst, **soja**, **gerst**, **sesam**, bruin lijnzaad, zonnebloempitten, **haver**, **maïs**, geroosterde **mout** (**gerst** en **tarwe**), meelverbetermiddel: E300, E920, **moutmeel**, enzymen, emulgator: E322, E471, E472e, E482, **sojabloem**, dextrose, plantaardige olie, verdikkingsmiddel: E412. Kan sporen van noten en zaden bevatten.

OMSCHRIJVING TOSCAANS BROOD

Zelf brood bakken was nog nooit zo makkelijk!
Met deze all-in mix maak je in no time een kruidig Toscaans brood!
De mix is op smaak gebracht met gedroogde tomaten, gedroogde pepers e n Italiaanse specerijen en kruiden.

- **Enkel water toevoegen**
- **Heb je geen broodmachine? Geen probleem! Rol je mouwen op en kneden maar, even laten rijzen en je broodje kan de oven in! Lees hieronder de uitgebreide instructies**
- **Minimale inspanning voor maximaal genot**

BEREIDING MET TRADITIONELE OVEN

Volg dan volgende gemakkelijke stappen:

1. Kneed de broodmix en lauw water (± 40°c) tot een soepele massa
2. Voeg extra water toe indien het deeg té droog lijkt
3. Dek het deeg af met huishoudfolie en laat het 20-30 minuten rijzen
4. Druk het deeg plat, breng het in de juiste vorm en laat het 40 minuten in een ingevette broodvorm rijzen onder huishoudfolie
5. Bak je brood in een voorverwarmde oven op ± 220°C gedurende 25-35 minuten
6. Haal het brood uit de broodvorm en laat het afkoelen op een rooster
7. Jouw brood is klaar om geproefd te worden, smakelijk!

BEREIDING IN DE BROODMACHINE

Bepaal de grootte van het brood, de kleur van de korst en het programma op de broodmachine. Doe de gewenste hoeveelheid koud water (max. 20°C) en broodmix in de broodmachine. Start de broodmachine. Haal het brood uit de broodvorm nadat het programma is afgelopen en laat het afkoelen op een rooster.

Bewaaradvies
Broodmix: Koel en droog bewaren. Verpakking goed sluiten na gebruik.
Brood: Het afgekoeld brood het best bewaren in een papieren broodzak. Zo blijft het nog ± 3 dagen houdbaar. Ingevroren is het brood nog ± 2 maanden houdbaar.

Samenstelling
Tarwebloem, palm- en raapzaadolie, 1,9 % gedroogde tomaten, bakkersgist, jodiumzout, dextrose, glucosestroop, gedroogde pepers, sojabloem, kruiden, specerijen, emulgatoren: sojalecithine en E451, meelverbeteraar: ascorbinezuur.

OMSCHRIJVING
DESEMBROOD IS HOT

Het desembrood heeft de laatste tijd enorm aan populariteit gewonnen. Velen zijn fan van dit karaktervol en rijk brood maar durven zich er niet aan wagen.

Het verschil met ander brood is de manier van rijzen. Desembrood rijst door middel van een tragere fermentatie van een desemstarter (=gefermenteerd papje van bloem en water). Het is niet moeilijk, maar je hebt er echter een flinke portie geduld voor nodig.

Het product 'gist & desem' van Bruggeman is daarom de ideale oplossing om desembrood voor iedereen toegankelijk te maken. Op die manier kan je ook thuis op een hoog niveau bakken!

Wat maakt desembrood zo populair?

- Rijke en exclusieve smaak
- Krokante korst en malse kruim
- Makkelijker verteerbaar
- Beter voor bloedsuikerspiegel
- Blijft langer vers

Gebruikstips:

- Het is van belang dat je de instructies op het pakje 'desem en gist' goed volgt en een volledig zakje (20g) gebruikt voor 500gr bloem.
- Je vervangt best een deel van de bloem door volkoren, rogge of meergranenbrood. Bloem voor roggebrood geeft een extra zure toets.
- Het gekneed deeg dient in plastic verpakt te worden en op een koele plaats bewaard te worden zodat het voldoende gerezen is om de volgende dag af te bakken.

OMSCHRIJVING WALDKORN

Waldkorn® brood zelf maken kan vanaf nu met onze mix voor Waldkorn® 50/50.
Meng deze mix met één van onze klassieke bloemsoorten en tover een heerlijk gezond brood op jouw broodplank!

Bakken met een traditionele oven

Zorg dat alle grondstoffen op kamertemperatuur (±22°C) zijn en weeg alles goed af. Doe alle grondstoffen in een beslagkom of deegkneedtoestel. Kneed krachtig met de hand (15 à 20 min.) of met de deegkneder tot een soepel, stevig deeg. Dek het deeg bij voorkeur af met huishoudfolie en laat het op kamertemperatuur ca. 40 minuten rijzen. Kneed het deeg nog een keer goed door tot het droog en soepel aanvoelt en vorm het gewenste model. Laat het nu ca. 40 minuten rijzen, opnieuw bedekt met huishoudfolie. Bak het brood in een voorverwarmde oven gedurende ca. 30 minuten bij 220°C.

BAKKEN MET EEN BROODMACHINE

Weeg alle grondstoffen goed af. Doe eerst het koud water (max. 20°C) in de kuip van de broodmachine. Voeg daarna de bloem, de Waldkorn® mix, de vetstof of Cook&Bake broodverbeteraar, eventueel de Cook&Bake bloemversterker en tenslotte de gist toe. Start een programma van ca.2 à 4 uur. **Tip**: Deksel van de broodmachine niet openen tijdens het bakproces om inval van het brood te vermijden.

INGREDIËNTEN

Tarwebloem, **sojastukjes**, gedeeltelijk geroosterde **tarwemoutbloem**, **tarwegluten**, **haverkorrels**, **havervlokken**, volkoren **roggemeel**, bruin lijnzaad, zonnebloempitten, gedroogd **gerstemoutextract**, gejodeerd zout, maltodextrine, palmvet, gedroogd **roggezuurdeeg**, emulgator: E482, raapzaadolie, enzymen, meelverbeteraar: E300. Kan sporen bevatten van ei, melk, lupine, sesam.

BEWAARADVIES

Koel en droog bewaren. Verpakking goed sluiten na gebruik. Het afgekoeld brood bewaren in een papieren broodzak, zo blijft het nog ± 3 dagen houdbaar.