

RECEPTENBUNDEL

PROOST MET

LEKKERS



OP EEN

Schitterend

EINDEJAAR!

Beste bakker, laat ons proosten op een schitterend eindejaar. Dat doen we niet enkel met een glaasje bubbels. Ook feestelijk brood mag hierbij niet ontbreken. Want eindejaar staat gelijk aan feest: zowel samen met familie en vrienden als het feest dat jij je klanten op hun bord bezorgt.

Dit jaar zijn brood en gebak de sterren van de avond. Hiervoor selecteerden we een gevarieerd assortiment aan eindejaarsproducten. Zorgvuldig afgebakken, vormen ze de ingrediënten van een avond vol glitter en bezorgen ze een flikkering in de ogen van je klanten. Jawel, met de recepten van Dossche Mills straalt iedereen op oudejaarsavond als nooit tevoren!

Schenk je klanten een schitterend eindejaar en laat je inspireren door onze recepten.

Veel bakplezier!

John

John Brandes
Baktechnisch adviseur

**“DE FEESTTAFEL,
HET KLOPPEND HART
VAN DE EINDEJAARS-
FEESTEN, VERDIENT
EEN OVERDAAD AAN
LEKKERS.”**





ABRIKOZEN-WALNOTEN TWIST

VERRASSENDE BINNENKOMERS

Breng je feestavond op smaak met deze heerlijke abrikozen-walnoten twist. De zachte abrikovensmaak en knapperige walnoten geven een bijzondere twist aan deze klassieke lekkernij en maakt hem perfect als onderdeel van het diner.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram	%
Americana/Hyacint/Lelie	700	70
Linde/Natural Oranje	300	30
Vruchtenbroodpoeder	100	10
Kleinbroodpoeder	50	5
Gist	80	8
Zout	22	2,2
Water ca.	680	68

Vulling

Gedroogde abrikozenstukjes	200	20
Gebroken walnoten	200	20
Rozijnen	200	20
Suikernibs P4	200	20

WERKWIJZE

Mengen	6 minuten langzaam
Kneden	tot soepel deeg
Deegtemperatuur	27 °C
Bulkrijs	5 minuten
Vulling	doordraaien na kneden
Afwegen	250 gram
Bolrijs	30 minuten
Vormen	pillen rollen van 30 cm lang
Opmaken	drievlecht vormen en in vorm leggen en strijken met ei
Narijs	ca. 60 minuten
Bakken	ca. 40 minuten, als vruchtenbrood
Afwerking	met abrikozengelei & gebruneerd amandelschaafsel



3-KAZENBROOD

HARTIGE TRAKTATIE

Dit 3-kazenbrood vormt de ultieme traktatie voor wie houdt van een rijke smaak. De drie soorten kaas zorgen voor een heerlijke, smeuïge textuur en laten dit brood perfect passen bij een gezellige borrel, als bijgerecht of als verwennerij voor jezelf.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram	%
Pelikaan	1000	100
Witbroodpoeder	20	2
Krokantbroodpoeder	15	1,5
Desem	100	10
Suiker	30	3
Eieren	50	5
Boter*	150	15
Gist	20	2
Zout	17	1,7
Water ca.	500	50

*Tip: Boter toevoegen wanneer de gluten gevormd zijn.

Vulling

Leerdammer kaas (blokjes van 2x2 cm)	400	40
--------------------------------------	-----	----

Decoratie

Gruyère (geraspt)
Parmezaan (poeder)
Zwarte peper (poeder)

WERKWIJZE

Mengen	3 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Vulling	doordraaien na kneden
Deegtemperatuur	26°C
Voorrijs	20 minuten
Afwegen	in stukken van 300 gram & opbollen
Bolrijs	20 minuten
Opmaken	langwerpig maken, op bakplaten met bakpapier leggen & onmiddellijk insnijden
Narijs	75 minuten
Decoreren	bestrijken met ei-strijksel & bestrooien met Gruyère, Parmezaan en weinig zwarte peper
Bakken	24 minuten op 220 °C (dalend naar 200 °C)

“NIET TE MISSEN IN JE BAKKERIJ IS EEN 3-KAZENBROOD. DIT HARTIG BROOD IS EEN IDEALE SNACK OF PAST PERFECT BIJ TAL VAN GERECHTEN. HET LEUKT NIET ENKEL DE FEESTTAFEL OP, MAAR ZAL JE GEZELSCHAP OOK LANG LATEN NAPRATEN OVER HET DINER. GENIET ERVAN!”

Baktechnisch adviseur John



SINAAS DESEMBROOD MET SUIKERNIBS

FEEST VOOR DE SMAAKPAPILLEN

De onweerstaanbare combinatie van frizure sinaasappel en knapperige, zoete suikernibs geeft een unieke twist aan traditioneel desembrood. Z'n volle smaak en luchtige textuur maken het feestje helemaal compleet.



INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram	%
Americana/Hyacint/Lelie	700	70
Seigle noir T130	200	20
Prido	100	10
Desem	250	25
Honing	20	2
Gist	3	0,3
Zout	20	2
Sinaasappelwater	650	65
Vulling		
Suikernibs P5	150	15
Gekonfijte sinaasappelstukjes	100	10
Rozijnen	200	20

WERKWIJZE

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	2 minuten snel
Vulling	doordraaien na kneden
Deegtemperatuur	27 °C
Bulkrijs 1	1 uur in geoliede bak en dan doorslaan
Bulkrijs 2	30 minuten
Afwegen	in stukken van 500 gram
Bolrijs	25 minuten
Opmaken	als batard (lang) en in mandje of tussen doeken laten rijzen
Narijs	nachtoverbrugging in koeling van 5 °C & volgende dag evt. nog 1 uur op 20 °C
Insnijden	naar eigen voorkeur
Bakken (op papier)	36 minuten op 235 °C



TIP!

Sinaasappelwater snel & makkelijk zelf maken.
Sinaasappels wassen, in stukken snijden, stukken opzetten met water, gedurende 4 minuten koken, in een emmer gieten & in de koeling plaatsen. Voor gebruik het water door een zeef gooien.

KOFFIEDESEMBROOD MET CHOCOLADE EN DADELS

UNIEK SMAAKFESTIJN

Wie smelt er niet voor de combinatie van koffie, chocolade en dadels? Perfect versmolten in dit mals desembroodje met spekkige kruimstructuur zorgen ze voor een heerlijke versnapering.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram	%
Americana/Hyacint/Lelie	700	70
Seigle noir T130	200	20
Prido	100	10
Desem	300	30
Koffie (koud)	400	40
Honing	20	2
Gist	3	0,3
Zout	20	2
Water	300	30

Vulling		
Pure chocolade callets	200	20
Gedroogde dadels (gesneden)	200	20

WERKWIJZE

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	2 minuten snel
Deegtemperatuur	27 °C
Bulkrijs 1	1 uur in een geoliede bak en dan doorslaan
Bulkrijs 2	30 minuten
Vulling	direct doordraaien
Afwegen	in stukken van 500 gram
Bolrijs	25 minuten
Opmaken	lang maken als een batard & in een bebloemd mandje plaatsen
Narijs	nachtoverbrugging in koeling van 5 °C & volgende dag evt. nog 1 uur op 20 °C
Insnijden	naar eigen voorkeur
Bakken (op papier)	36 minuten op 235 °C

WIST-JE-DAT...

Dadels een natuurlijke zoetstof zijn. Samen met honing zijn ze een gezond alternatief voor geraffineerde suikers.







APPEL-AMANDEL RONDO

RONDUIT GENIETEN

Een authentiek gevuld brood met een bijzonder feestelijke toets mag dit eindejaar niet ontbreken. Dit luchtige, zoete brood blijft zelf na een uitgebreid feestmaal niet onaangeroerd of doet perfect dienst als geschenk.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram	%
Americana/Hyacint/Lelie	1000	100
Boterstollenpoeder	250	25
Gist	80	8
Zout	22	2,2
Water ca.	660	66

Vulling		
Suikernibs P5	100	10
Rozijnen	600	60
Bitterkoekjes (klein)	150	15
Verse appelstukjes (Elstar)	300	30
Amandelspijs	100 (per broodje)	

Victoria beslag		
Amandelschaafsel	1000	100
Grove kristalsuiker	650	65
Citroenrasp	70	7
Eiwit	30	3

WERKWIJZE

Mengen	6 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27 °C
Bulkrijs	5 minuten
Vulling	doordraaien
Afwegen	230 gram
Bolrijs	30 minuten
Vorm	ronde doorsnede 20 cm en 7 cm hoog
Vormen	deegstukje uitrollen Ø20 cm en in taartvorm leggen plakje amadelspijs Ø17 cm circa 1 cm dik op het deeg leggen deegstukje uitrollen Ø20 cm en vastdrukken op deegstukje met amandelspijs
Narijs	ca. 45 minuten
Decoreren	met Victoriabeslag
Bakken	zoals gevuld brood
Baktijd	ca. 40 minuten
Afwerking	na afkoeling bestuiven met poedersuiker



ZUURKOOLMANDJE

ONWEERSTAANBARE LIEVELING

Een zuurkoolmandje is een absolute eindejaarsklassieker. De heerlijke én gezonde zuurkool maakt deze nostalgische lekkernij met knapperige spekjes en zoete rozijnen onweerstaanbaar.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram	%
Pelikaan	1000	100
Krokantbroodpoeder	10	1
Basterdsuiker	20	2
Boter	20	2
Heel ei	50	5
Gist	40	4
Zout	20	2
Water (5 °C)	430	43
Intoeren		
Toerboter	450	45
Vulling		
Zuurkool naturel	500	50
Gebakken spekreepjes	125	12,5
Rozijnen	50	5
Zwarte peper, zout		

WERKWIJZE

Kneden	4 minuten mengen, 2 minuten kneden
Deegtemperatuur	22 °C
Koelen	in 'voorslag' 15 minuten in de koeling plaatsen
Toeren	soepel gemaakte toerboter intoeren
Toerschema:	- 1 hele franse toer (2x in drieën vouwen, 8 mm dikte), 25 minuten rusten in de koelkast - halve franse toer (1x in drieën vouwen, 8 mm dikte), 30 minuten rusten in de koelkast
Uitrollen	2,75 mm dikte, afmeting 42 cm x ... cm
Snijden	vierkanten van 14 x 14 cm
Opmaken	streepje mosterd inspuiten, daarna het bolletje zuurkool vulling met een ijsknijper aanbrengen. Dichtvouwen door de ene hoek naar het midden te leggen en de andere hoek onder het broodje te vouwen. Plakje rookworst aan de zijkanten inleggen. Strijken met ei.
Narijs	ca. 60 minuten
Bakken	20 minuten op 230 °C (met wat stoom)



RED VELVET BRIOCHE

FLUWEELZACHTE VERRASSING

Deze luxe briochevariant met een zachte, luchtige textuur heeft een rijke fluweelzachte smaak. Zo zet je niet enkel een verfijnd dessert op tafel, je serveert ook een lust voor het oog.



INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram	%
Americana/Hyacint/Lelie	1000	100
Kleinbroodpoeder	80	8
Boter	150	15
Ei	50	5
Suiker	120	12
Cacaopoeder	30	3
Gist	70	7
Bietensap	350	35
Zout	18	1,8
Karnemelk	200	20
Vulling		
Suikernibs P4	150	15
Witte chocolade callets	150	15

WERKWIJZE

Mengen	3 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Vulling	vulling doordraaien na kneden
Deegtemperatuur	26 °C
Afwegen	1800 gram
Bolrijs	20 minuten
Verdelen/opbollen	met verdeel opboller en bolletje in de brioche vormen leggen
Narijs	ca. 70 minuten
Bakken	op 230 °C met dalende temperatuur naar 200 °C
Baktijd	18 minuten
Afkoelen	
Afwerken	met gesmolten witte chocolade en parels naar keuze



BAKKERSGEHEIM
Ook lekker met mascarponevulling

ONTDEK ONZE EINDEJAARSPRODUCTEN, HEERLIJK GENIETEN



AMERICANA

Americana is een hoogkwalitatieve bloem met uitstekende eiwitkwaliteit. De bloem zorgt voor luchtige baksels met spekkige kruimstructuur en optimale malsheid van het gebakken eindproduct, ideaal voor het maken van stollen, gevulde luxe broden, baguettes en bladerdeeg.

BIFLOR & ZWALUW/ZEEUWSE BLOEM

De bloemsoorten Biflor & Zwaluw/Zeeuwse bloem zijn uitermate geschikt voor het maken van traditionele gevulde speculaas en andere fijne bakproducten. Deze bloem zorgt voor een delicate textuur en een perfecte balans van smaak en knapperigheid.



HYACINT

Hyacint is ideaal voor het maken van smaakvolle kerststollen en boterrijke degen. Bovendien kan het ook perfect worden gevuld met heerlijke cranberry's, hazelnoten, rozijnen, bitterkoekjes en abrikozenstukjes.

LELIE

Lelie zorgt voor een unieke malsheid door de gewindsifte fractie en heeft daardoor een zachte, spekkige kruim. Deze bloem biedt een fijne kruimstructuur, uitstekende draagkracht, soepel en droog deeggedrag en een hoge wateropname. Ideaal voor luxe, zwaar verrijkt gevuld grootbrood, luxe kleinbrood, stollen en gefrituurde producten.



PELIKAAN

Voor het maken van oliebollen is Pelikaan de beste oplossing. Deze hoogwaardige bloem zonder ascorbinezuur zorgt voor een intensief gemengd beslag en onweerstaanbaar, smaakvol lekkers.



Ontdek het volledige
assortiment





Clemence Dosschestraat 1
9800 Deinze, België
T. +32 (0) 9 381 44 44

Brielselaan 115
3081 AB Rotterdam, Nederland
T. +31 (0) 10 42 38 911

info@dosschemills.com
www.dosschemills.com