

Maak van je Oogstbrood een succes

Oogstbrood 2024

Graan cru



Receptenbundel



Graan Cru, aanbevolen door onze baktechnisch adviseur

Beste bakker,

Eindelijk. Het Oogstbrood is er weer. Mijn en misschien ook jouw favoriete broodmoment van het jaar. Want zeg nu zelf, niets is spannender dan met een eerste graanoogst aan de slag te gaan. En zeker dit jaar. 2024 leverde ons immers een graanoogst van buitengewone kwaliteit, een echte Graan Cru.

“Oogstbrood 2024 is een mooie Graan Cru: lekker, uniek en gezond.”



Die gouden oogst laat je best niet te lang liggen. September is daarom de ideale maand om met deze Graan Cru te bakken, en dat helemaal zonder zorgen. Ter inspiratie ontwikkelde ik 4 recepten die je verder in deze bundel vindt. Onze Artipan-mengeling is 100% mix. Dit maakt het toevoegen van extra bloem overbodig en laat je meteen aan de slag gaan. Of je kiest voor een groot- of kleinbrood, deze mix garandeert vlug en verrukkelijk bakmeesterschap.

In deze mix vind je een fijne selectie granen en zaden. Denk aan tarwe, rogge en gerst, vermengd met boekweitmeel. Maar ook aan een mix van zonnebloem- en pompoenpitten. Deze ingrediënten geven het Oogstbrood naast een extra injectie mineralen en vitaminen ook zijn uitgesproken smaak.

Veel bakplezier!

Steven Vroman

Broodsommelier



OOGSTBROOD

Vloerbrood

EEN AUTHENTIEKE GRAANBELEVING

De volle en onvervalste smaak van graan? Geen betere manier om die te ontdekken met dit vloerbrood. Want het deeg opmaken tot vloerbrood, geeft het Oogstbrood een écht authentieke en ambachtelijke uitstraling.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram
Artipan Oogstbrood	1.000
Zout	17
Gist	25
Neutraal vet	25
Water ca.	560

WERKWIJZE

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27 °C
Voorrijs	20 minuten
Bolrijs	20 minuten
Narijs	ca. 60-70 minuten
Bakken	met stoom 35 minuten op 235°C (dalende temperatuur)





OOGSTBROOD

Ronde krokante pistolets

SMAKEN DIE KRAKEN

Eén beet van dit krokantbrood doet meteen het beste vermoeden. Een krokante korst in combinatie met een volle kruim zorgt voor een ongeëvenaarde smaakexplosie. Wedden dat dit het meest begeerde brood van jouw bakkerij wordt?

INGREDIËNTEN

Deegsamstelling	Gram
Artipan Oogstbrood	750
Bloem	250
Zout	17
Gist	50
Forti Magic	25
Water ca.	560

WERKWIJZE

Mengen	5 minuten langzaam, 4 minuten snel
Kneden	opbollen en direct afwerken
Afwegen	volgens gewenst gewicht en direct op platen leggen
Bolrijs	ca. 10-15 minuten
Narijs	ca. 75-80 minuten
Bakken	met stoom 20 minuten op 240°C, laatste 2 minuten dampsleutel openen.



OOGSTBROOD

Stokbrood

EEN LANGGEREKTE VERWENNERIJ

Een genereuze, smaakvolle graanbeleving? Na één hap van dit donker meergranen stokbrood proef je meteen de veelzijdigheid van Artipan Oogstbrood. Zijn unieke malsheid en krokante korst maken hem extra geliefd bij je klanten.

INGREDIËNTEN

Deegsamstelling	Gram
Artipan Oogstbrood	750
Bloem	250
Zout	17
Gist	15
Forti Magic	10
Water ca.	570

WERKWIJZE

Mengen	5 minuten langzaam, 4 minuten snel
Voorrijs	15 minuten
Puntrijs	30 minuten
Narijs	ca. 60-70 minuten
Bakken	met weinig stoom ca. 20-25 minuten op 235°C (dalende temperatuur), laatste 3 minuten dampsleutel openen.





OOGSTBROOD

Zachte pistolets

EEN KLEIN LUXEBROODJE

Klein maar verfijnd. Wil je het exclusieve karakter van Artipan Oogstbrood alle eer aandoen? Dan is dit kleine luxe broodje het antwoord. Een speciale insnijding of afwerking met een bloemsjabloon zorgt voor een extra finishing touch.



INGREDIËNTEN

Deegsamstelling	Gram
Artipan Oogstbrood	800
Bloem	200
Zout	17
Gist	50
Panex	150
Water ca.	540

WERKWIJZE

Mengen	6 minuten langzaam, 4 minuten snel
Kneden	opbollen en direct afwerken
Afwegen	volgens gewenst gewicht en direct op platen leggen
Bolrijs	ca. 10-15 minuten
Narijs	90 minuten
Bestrijken	met ei
Bakken	9 minuten op 240°C.



Oogstbrood 2024
Graan cru



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

info@dosschemills.com
www.dosschemills.com