

Maak van je Oogstbrood een succes

# Oogstbrood 2024

## *Graan cru*



  
Bakken  
maar!

*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. Ter inspiratie ontwikkelde ik 4 recepten die je verder in deze bundel vindt. Maar experimenteer vooral ook zelf. Onze Artipurmengeling is 50% premix, zodat je jouw creativiteit nog de vrije loop kan laten.

In deze premix 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!*

*Tom Tol*

Baktechnisch adviseur





## OOGSTBROOD

# Busbrood

### EEN PREMIUM KLASSIEKER

Snel, eenvoudig en onnavolgbaar. Busbrood is dé ideale toepassing om het deeg snel te verwerken tot een absolute klassieker. Tover in een handomdraai met de exclusieve Artipur-meergranenformule een busbrood met unieke smaak op jouw broodschap.

### INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	%
Artipur Oogstbrood	50
Linde/Naturel Oranje	50
Zout	1,5
Gist	2,5
Bruinbroodpoeder	2
Water ca.	64

### WERKWIJZE

<b>Mengen</b>	10 minuten langzaam
<b>Kneden</b>	tot een soepel deeg
<b>Deegtemperatuur</b>	27 °C
<b>Afwegen</b>	volgens drogestofberekening
<b>Bol-puntrijs</b>	50 minuten
<b>Opmaken</b>	busbrood model
<b>Decoreren</b>	met roggemeel fijn
<b>Narijs</b>	ca. 70 minuten
<b>Bakken</b>	met stoom als volkoren meergranen busbrood







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

Deegsamstelling	%
Artipur Oogstbrood	50
Linde	50
Zout	1,5
Gist	2,5
Bruinbroodpoeder	3
Water ca.	63

### WERKWIJZE

<b>Mengen</b>	10 minuten langzaam
<b>Kneden</b>	tot een soepel deeg
<b>Deegtemperatuur</b>	27°C
<b>Afwegen</b>	volgens drogestofberekening
<b>Bol-puntrijs</b>	50 minuten
<b>Opmaken</b>	vloerbrood model
<b>Decoreren</b>	met roggemeel fijn
<b>Narijs</b>	ca. 60 minuten
<b>Insnijden</b>	zie foto hiernaast
<b>Bakken</b>	met iets stoom
<b>Bakken</b>	als volkoren meergranen vloerbrood







## OOGSTBROOD

# Jalapeño kaasbrood

### EEN PITTIGE SMAAKMAKER

Je klanten warm maken voor een unieke smaak? Dit extra pittig meergranenbroodje op basis van tarwe, gerst, rogge, boekweit, zonnebloem- en pompoenpitten, bereid met kaas, bosui en jalapeñopeper weet hoe je dat doet. Zijn inhoud verrast iedereen.

### INGREDIËNTEN

Deegsamstelling	%
Artipur Oogstbrood	50
Linde/Naturel Oranje	50
Zout	1,5
Gist	2,5
Bruinbroodpoeder	2
Water ca.	64
Vulling	%
Bosui in stukken van 2 cm	5
Jalapeñopeper, fijngesneden	8
Oude kaasblokjes van 1 cm	22
Decoratie	
Geraspte mozzarella kaas en jalapeñopeper	naar smaak

### WERKWIJZE

<b>Mengen</b>	10 minuten langzaam
<b>Kneden</b>	tot een soepel deeg. Vulling doormengen op lage snelheid.
<b>Deegtemperatuur</b>	27° C
<b>Voorrijs</b>	10 minuten
<b>Afwegen</b>	350 g opbollen
<b>Bol-puntrijs</b>	30 minuten
<b>Opmaken</b>	opbollen en op papier zetten
<b>Narijs</b>	ca. 60 minuten
<b>Afwerken/ insnijden</b>	1 insnijding. Geraspte mozzarellakaas en stukjes jalapeñopeper in de insnijding leggen.
<b>Bakken</b>	met stoom 28 minuten op 230°C.







OOGSTBROOD

# Zacht kleinbrood

## EEN KLEIN LUXEBROODJE

Klein maar verfijnd. Wil je het exclusieve karakter van Artipur 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	%
Artipur Oogstbrood	50
Orchidee/Elite	50
Zout	1,8
Gist	6
Kleinbroodpoeder	15
Water ca.	57

## WERKWIJZE

<b>Mengen</b>	10 minuten langzaam
<b>Kneden</b>	tot een soepel deeg
<b>Deegtemperatuur</b>	27° C
<b>Afwegen</b>	1800 gram
<b>Bol-puntrijs</b>	10 minuten
<b>Opmaken</b>	naar gewenst model
<b>Decoreren</b>	met roggemeel fijn
<b>Narijs</b>	ca. 80 minuten
<b>Bakken</b>	met stoom als zacht kleinbrood







# Oogstbrood 2024

## *Graan cru*

