

RECEPTENBUNDEL

KLINK MET

feestelijk

BROOD



OP Schitterende FEESTEN!

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

Dit jaar zijn jouw broden de sterren van de avond. Hiervoor selecteerden we een gevarieerde mix uit het Artipan gamma. Zorgvuldig afgebakken, vormen ze de ingrediënten voor een avond vol glitter en een flikkering in de ogen van je klanten. Jawel, met de recepten van Dossche Mills straalt iedereen op oudejaarsavond even hard als de feestjurk van tante Sofie!

Bezorg je klanten schitterende eindejaarsfeesten en laat je inspireren door onze recepten.

Veel bakplezier!

Steven

Steven Vroman
Baktechnisch adviseur

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





WIST JE DAT ...



... MEERGRANENBROOD DE IDEALE PRE-FEESTMAALTIJD IS.

Als bron van complexe koolhydraten, die langzaam in het lichaam worden afgebroken en omgezet in glucose, zorgt dit brood voor een constante energietoevoer. Daarom is het perfect voor een energierijke start van de feestavond.



... DAT DE TERM 'MEERGRANEN' ENKEL MAG WORDEN GEBRUIKT VOOR BROOD GEMAAKT MET MEER DAN ÉÉN GRAANSOORT.



... JE MET MEERGRANENBROOD EEN VEELZIJDIGE EN CREATIEVE OPTIE IN HUIS HAALT?

Na een overdaad aan gevulde kalkoen, goudgele kroketten en zoete lekkernijen biedt meergranenbrood je een gezonde balans in het feestgedruis. Daarnaast is meergranenbrood ook perfect voor het maken van originele hapjes. Wat dacht je van brie en cranberry, gerookte zalm met roomkaas of rosbief en een vleugje mierikswortel als beleg?



VEZELS JOUW DARMEN AAN HET DANSEN BRENGEN? ZO KUNNEN ALLE VOEDINGSTOFFEN VLOT OPGENOMEN WORDEN.



... BROOD EEN PERFECT PLANTAARDIG ALTERNATIEF IS VOOR DIERLIJKE EIWITTEN?

Als mensen op zoek gaan naar plantaardige alternatieven voor dierlijke eiwitten, denken ze niet onmiddellijk aan brood. De combinatie van essentiële voedingsvezels, koolhydraten en eiwitten in één product is uniek. Omdat het qua samenstelling met kop en schouders boven veel voedingsmiddelen uitsteekt kunnen we brood zeker de titel van 'superfood' en 'glansrijke gastheer' toekennen.



... MEERGRANENBROOD BOORDEVOL VOEDINGSVEZELS ZIT.

Vezels zijn essentieel voor een evenwichtig en gezond eetpatroon.

90g vezels / dag:

- Aanbevolen vezelinname voor een verzadigd gevoel
- Daling risico op hart- en vaatziekte & diabetes type 2



... 4 TOT 6 SNEETJES MEERGRANENBROOD AL GUNSTIG ZIJN VOOR DE GEZONDHEID?



... 80% VAN DE CONSUMENTEN BROOD BESCHOUWT ALS GEZOND, VOEDZAAM, NATUURLIJK, LEKKER EN TOEGANKELIJK?

Bron: broodengezondheid.be



TAFELBROODJES

GEZONDE LIEVELINGEN

Deze verrukkelijke, knapperige zadenbroodjes geven je feestgerechten extra pit. Ook letterlijk, want de rijke kern vol zonnebloempitten, vitaminen en mineralen is een feest voor een gezond lichaam.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram
Artipan Maya	1000
Forti magic	30
Libre	30
Gist	30
Water	520
Zout	17

WERKWIJZE

- Kneden (type spiraal)**

5 minuten in 1^{ste} versnelling, 4 minuten in 2^{de} versnelling
- Deegtemperatuur**

24-25 °C
- Deegrijs**

+/- 10 minuten
- Opmaken**

1400 gram afwegen & opbollen
- Bolrijs**

+/- 15 minuten
- Decoreren**

oppunten & bestrooien met zonnebloempitten
- Stukrijs**

+/- 65 minuten op 29 °C 77% RV
- Bakken**

inovenen met stoom & 12 à 14 minuten bakken met dalende temperatuur van 230 °C naar 200 °C



TIP!

Aten je gasten hun buik al rond? Gebruik de overgebleven tafelbroodjes de dag nadien als origineel aperitiefhapje, rijkelijk belegd met garnalen, vissalade, kip curry of als mini burger.



TOASTBROOD

KLINKENDE NAAM AAN TAFEL

Met bubbels of heerlijk brood, toast er deze feesten maar op los. Dit smaakvol toastbrood bruist van de granen en bevat er maar liefst 13 verschillende soorten van.

BAKKERS-GEHEIM

Na het bakken deksel onmiddellijk verwijderen

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram
Artipan 13 granen	1000
Gist	25
Water	580
Zout	17

WERKWIJZE

- Kneden**
8 minuten in 1^{ste} versnelling,
5 minuten in 2^{de} versnelling
- Massarijs**
15 minuten
- Opmaken**
deeg verdelen, opbollen, lang
maken & in zadenmengeling
rollen. In toastvorm leggen, maar
nog niet sluiten.
- Rijzen**
60 minuten op 28 °C (tot het
deeg op 2 cm van de rand is)
- Bakken**
deksel plaatsen & 40 minuten op
230 °C

HARTIGE CROISSANT

HARTVERWARMENDE GELUKSMAKER

Hoor je dat getik? Nee, het is niet de klok die twaalf uur slaat, maar de harten van je gasten wanneer je deze smaakvolle croissant op tafel zet. Z'n volle, krachtige meergranensmaak zorgt voor vuurwerk in de mond.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram
Artipan Zwarte Woud*	1000
Forti Magic	15
Gist	50
Suiker	20
Boter	50
Water	500

*Artipan Zwarte Woud bevat reeds zout.

WERKWIJZE

- Kneden**
6 + 3 minuten
- Deegtemperatuur**
24 °C
- Bulkrijs**
60 minuten in de koeling
- Toeren**
2 x 4 (400 gram toerboter per
kilo bloem)
- Rusten**
30 minuten in de koeling
- Uitrollen**
op 3,5 mm
- Opmaken**
driehoeken snijden van
10 op 22 cm & oprollen
- Decoreren**
bestrijken met ei, (indien ge-
wenst) bestrooien met geraspte
kaas & op bakplaat leggen
- Narijs**
120 minuten
- Bakken**
18 minuten op 185 °C



“DEZE HARTIGE CROISSANT, GEMAAKT MET ARTIPAN ZWARTE WOOD, IS EEN ABSOLUTE TOPPER IN DE BAKKERIJ. HET IS EEN GEZONDE, VEELZIJDIGE VARIANT OP ZIJN ZOETE BROER EN KAN FEESTELIJK WORDEN BELEGD MET DE MEEST UITEENLOPENDE ZAKEN, ZOALS BRIE, ZALM, AVOCADO, GAMBA'S, MOZZARELLA EN GA ZO MAAR DOOR.”

Baktechnisch adviseur Steven



MULTIGRANENKRANS

ALLROUND SFEERMAKER

Elke gelegenheid of feesttafel is perfect om dit rijk gevuld meergranen- en zadenbrood te laten schitteren. Z'n unieke samenstelling van 6 granen (tarwe, rogge, maïs, haver, gerst en gierst) en 4 zaden (zonnebloempitten, sojastukjes, lijnzaad en sesamzaadjes) geven hem extra veel smaak.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram
Artipan 6 + 4	2625
Roggebloem T130	325
Gist	9
Vloeibare desem	1000
Water	1520
Zout	51

WERKWIJZE

- Kneden**

9 minuten in 1^{ste} versnelling, 5 minuten in 2^{de} versnelling
- Deegtemperatuur**

24 °C
- Massarijs**

60 minuten in deegbak
- Bolrijs**

45 minuten
- Opmaken**

Deeg verdelen in stukken van 1 kg, in zadendecor rollen & tussen deegdoeken leggen
- Rusten**

20-24 uur in de koelkast
- Bakken**

30 minuten (5 minuten op 180 °C met stoom, 20 minuten op 220 °C, laatste 5 minuten op 180 °C met sleutel open)



WIST JE DAT ...

... een meergranenkrans graag in het middelpunt staat? Of ten minste in het middelpunt van een royale kaasplank. Jij voorziet een selectie kazen, gedroogd fruit, noten en druiven, dit broodje zorgt voor de finishing touch.

DESEMBROOD

SMAAKVOLLE KNAPPERD

Dé binnenkomer op elk eindejaarsfeest is dit knapperig desembrood. Deze bron van vezels dankt z'n pure smaak aan de stevige vulling met tarwe, bruin lijnzaad, pompoenpitten, rogge, zonnebloempitten, gele en rode gierst, maïs en spelt.

KAAS-FONDUE

Ook heerlijk bij een kaasfondue!

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram
Artipan Crunchy	2000
Desem	1000
Water	1040
Zout	40

WERKWIJZE

Mengen van de autolyse	bloem + water	Koelen	24 uur in gesloten koelkast op 4 °C
Type spiraal	2 minuten	Verdelen	in gewenst gewicht
Autolyse	45 minuten	Opmaken	in mandjes leggen
Kneden	8 minuten in 1 ^{ste} versnelling, 5 minuten in 2 ^{de} versnelling	Rusten	90 minuten op kamertemperatuur
Deegtemperatuur autolyse	24 °C	Bakken (dalende temperatuur met weinig stoom)	30-35 minuten op 240 °C (5 minuten op 180 °C met stoom, 20 minuten op 220 °C, laatste 5 minuten op 180 °C met sleutel open)
Massarijs	30 minuten in geoliede deegbak & 2 x doorslag geven		



KERSTBOOM

GEZELLIGHEID GESERVEERD

Laat de ogen van je gasten sprankelen, zowel door het onweerstaanbare uiterlijk van onze kerstboom als de opgewekte zin om hem te verorberen. Z'n malse vulling op basis van havervlokken maakt van dit broodje bovendien een gezonde sfeermaker.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram
Artipan Granovit	1000
Libre	20-30
Gist	20
Water	560
Zout	17

WERKWIJZE

Voorweken	10 minuten
Kneden (type spiraal)	8 minuten in 1 ^{ste} versnelling, 5 minuten in 2 ^{de} versnelling tot een glad & soepel deeg
Deegtemperatuur	25-26 °C
Deegrijs	20 mintuten
Afwegen	verdelen in stukken van 1500 gr
Rusten	10 minuten
Opmaken	opbollen met pistoletopboller, oppunten & per 10 stuks in kerstboomvorm leggen
Narijs	65 minuten
Bakken	25 minuten op 225 °C



ONZE MEERGRANEN ARTIPAN MIXEN, HEERLIJK GEZOND GENIETEN.



ARTIPAN 13 GRANEN

De grove meelsamenstelling van Artipan 13 Granen is verrijkt met maar liefst 13 granen en zaden, waaronder tarwe, haver, rogge, gerst, bruin en geel lijnzaad, sesamzaad, maïs, rijst, spelt, soja, gierst en zonnebloempitten. Deze mix is een uitstekende bron van eiwitten en vezels, ideaal voor de bereiding van voedzaam en smaakvol meergranenbrood.

ARTIPAN CRUNCHY

Artipan Crunchy is de geschikte mix voor de bereiding van stevig gevuld, knapperig bruin meergranenbrood. Deze mengeling bevat tarwe, rogge, maïs en spelt, aangevuld met lijnzaad, pompoenpitten, zonnebloempitten en gele en rode gierst. Deze bron van vezels en eiwitten is perfect voor de bereiding van groot of klein meergranenbrood.



ARTIPAN GRANOVIT

Artipan Granovit is een gezondheidsbroodmix op basis van havervlokken. Deze veelzijdige broodmix is ideaal voor het bakken van voedzaam, vezelrijk brood en past zo perfect in een gezonde levensstijl.



ARTIPAN MAYA

De meergranensamenstelling van Artipan Maya zit boordevol zonnebloempitten, lijnzaad, sesamzaad en sojavezels. Dit zorgt voor een krokante textuur, aangename smaak en uniek aroma. Deze mix is ideaal voor het bereiden van heerlijk, voedzaam meergranenbrood.

ARTIPAN MULTIGRANEN 6+4

Artipan Multigranen 6+4 is een rijk gevuld meergranen- en zadenbrood. Deze mengeling bestaat uit tarwe, rogge, maïs, haver, gerst en gierst, aangevuld met zonnebloempitten, sojastukjes, lijnzaad en sesamzaadjes. De unieke samenstelling biedt alle nodige voedingsstoffen voor een gezond en evenwichtig eetpatroon.



ARTIPAN ZWARTE WOUD

De 100% broodmix, Artipan Zwarte Woud, is uitermate geschikt voor de bereiding van een zeer donker, aromatisch en krachtig meergranenbrood. Deze mengeling, verlaagd in zoutgehalte en verrijkt met gejodeerd zout, bevat gierst, lijnzaad en zonnebloempitten en is het lievelingsbrood van wie valt voor intense smaken.

ARTIPAN GAMMA:

Artipan 13 Granen
Artipan Abdij
Artipan Alsace
Artipan Bignou
Artipan Bolero
Artipan Campagnard
Artipan Campus
Artipan Croc
Artipan Crunchy
Artipan Dubbeldonker
Artipan Eekhoorn

Artipan Fibre Max
Artipan Granovit
Artipan Gransana
Artipan Kaiser
Artipan Koolhydraat Armer
Artipan Mais
Artipan Maltgrain
Artipan Maya
Artipan Multigranen 6+4
Artipan Oergranen
Artipan Omega-3

Artipan Paricroc
Artipan Pavé
Artipan Savanne
Artipan Septem
Artipan Sirocco
Artipan Vezelrijk Wit
Artipan Volkoren
Artipan Zemelen
Artipan Zwarte Woud

Ontdek het
volledige Artipan gamma





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