

EINDEJAARS inspiratie



Beste bakker,

Hopelijk heb jij deze zomer de kans gehad om nieuwe energie op te doen. Wij hebben in ieder geval niet stilgezeten en zijn helemaal klaar om samen met jou het najaar smaakvol in te zetten.

Met de herfst in aantocht vind je in dit magazine een aantal inspirerende recepten, waaronder verrassende creaties met Ruwe Bolster Robuust. Ontdek hoe dit donkere meergranenbrood niet alleen als brood, maar ook als basis voor hartige lekkernijen kan dienen. Wat dacht je bijvoorbeeld van een hartige vlaai met champignons, knoflook en spekjes? Of een heerlijke American cookie?

Daarnaast vind je in dit magazine volop ideeën en recepten om jouw klanten te verrassen tijdens de feestelijke momenten die het jaar rijk is. Van een heerlijke zonnige nazomer tot Halloween, Sinterklaas, Kerst en Oud & Nieuw – voor elke gelegenheid hebben onze baktechnisch adviseurs iets bijzonders ontwikkeld.

Ook ontdek je inspirerende recepten met Epistar T45, onze verfijnde bloem waarmee je de meest elegante en luchtige creaties kunt maken. De veelzijdigheid van deze bloem biedt volop mogelijkheden om jouw klanten keer op keer te verrassen. Dit najaar staat volledig in het teken van genieten, verrassen en inspireren.

Wij wensen je veel lees- en vooral bakplezier!

De baktechnisch adviseurs

John Brandes

Tom Tot

Nico Bloem



Inhoud



4

INDIAN SUMMER

Een nazomer vol
Ruwe Bolster Robuust



10

HALLOWEEN

Griezelig lekker



16

EPISTAR T45

Premium witte bloem voor
authentieke viennoiserie



18

SINTERKLAAS

Wie zoet is, krijgt lekkers



22

EINDEJAAR

Verrassende kerstinspiratie



32

GEZONDHEID

Trends voor 2026?



Juni begon in Nederland met zuiderse temperaturen. Een maand later moesten we ons broodje zien te bakken met een mix van zon, wolken, wind en regen. Dan maar hopen op een echte Indian Summer?

Met Indian Summer bedoelen we uiteraard geen zomer met een nieuwe Indiase variant, maar wel een nazomer die doet denken aan de zomer. In Nederland heet deze periode van september tot half november ook wel 'oudewijvenzomer'. Over het ontstaan van deze term bestaan heel wat theorieën, maar waar iedereen het wel over eens is, is dat de combinatie van goudkleurende bladeren met zonovergoten najaarsdagen en temperaturen tot 25°C voor prachtige taferelen kan zorgen.

Wie zon en warmte zegt, zegt gezelligheid. En wat is er gezelliger dan lekker eten in het gezelschap van vrienden en familie? Zeker op te nemen op de gastenlijst: Ruwe Bolster Robuust, want dat is de perfecte meergranenmix om lekkere Indian Summer recepten te maken.

Een nazomer vol Ruwe bolster robust

Ruwe bolster robuust

Ruwe Bolster Robuust geeft een donker meergranenbrood met een grof en puur karakter. Het brood is lekker rijk gevuld met een variatie aan granen, zaden en pitten en heeft een spekkige kruim die lang mals blijft.

Ingrediënten

- Gepofte tarwekorrels
- Zonnebloempitten
- Lijnzaad
- Gierst
- Maïs
- Havervlokken
- Sesamzaad



Scan de QR-code voor het basisrecept van Ruwe Bolster Robuust.





Blanke pit

RECEPTUUR

	%	Gr
Ruwe Bolster Robuust	30	300
Gerbera/Baccara	70	700
Zout	1,6	16
Gist	3	30
Witbroodpoeder	3	30
Glutenpoeder	2	20
Water ca.	55	550

VULLING

	%	Gr
Gekonfijte dadels gehalveerd	10	100
Gekonfijte vijgen gehalveerd	10	100
Rozijnen	20	200
Hazelnoten	15	150
Gekonfijte stemgembersnippers	5	50
Gekonfijte sinaasappelschil	5	50

WERKWIJZE

Mengen	7 minuten langzaam, tot een soepel deeg
Kneden	4 minuten snel
Deegtemperatuur	27°C
Doordraaien	Vulling doordraaien in 1 ^e versnelling
Afwegen	500 gram
Bolrijs	35 minuten
Opmaken	Korte vloerbroden
Decoreren	Strijken met heel-ei en door amandelschaafsel halen, ook de zijkant
Narijs	ca. 70 minuten
Bakken	Als vruchtenbrood, ca. 30 minuten
Baktemperatuur	210°C

FOCACCIA NERO



HARTIGE KRANS



RUWE BOLSTER KOEK





Hartige vlaai

RECEPTUUR

Recept 1	%	Gr
Star Briofine	70	700
Ruwe Bolster Robuust	30	300
Zout	0,5	5
Gist	5	50
Water ca.	50	500

Recept 2	%	Gr
Edelweiss/Supreme	25	250
Boter	25	250
Kristalsuiker	5	50

Appareil

12 eieren
0,35 liter ongezoete slagroom
Snufje peper & zout

VULLING

1,5 kg champignons
2 teentjes knoflook
30 gram peterselie
300 gram gerookte spekblokjes
Snufje peper & zout

WERKWIJZE

Vorbereiding 1 Star Briofine in vriezer plaats, 24 uur vóór deegdraaien

Vorbereiding 2 Champignons in plakjes snijden en op een bakplaat met wat olijfolie 10 minuten in een oven op 230°C zetten, knoflook en de peterselie fijn snijden daarna champignons, knoflook, peterselie en de spekblokjes op smaak brengen met wat peper en zout.

Mengen recept 1 6 minuten langzaam

Mengen recept 2 Meng recept 2 tot een glad deeg
Kneden Tot een soepel deeg maar stevig deeg, meng deeg 2 hier nu bij in de 1e versnelling tot een egaal deeg

Deegtemperatuur 26°C

Afwegen 250 gram en opbollen

Bolrij 20 minuten

Uitrollen Op stand 4 op de uitrolmachine en vlaaipan van 22 cm Ø fonceren

Vullen Verdeel de 200 gram champignonvulling over de vlaipannen, schenk 140 gram appareil over de vulling, tot iets onder de rand daarna bestrooien met geraspte kaas

Bakken Direct bakken in ca. 38 minuten

Baktemperatuur 210°C aflopend



American cookie

RECEPTUUR

	%	Gr
Zwaluw/Bilfor, Zeeuwse bloem	70	700
Ruwe bolster	30	300
Bruine basterdsuiker	55	550
Roomboter	45	450
Heel-ei	16	160
Gemengd bakpoeder	2,5	25
Zout	1,5	15
Chocoladedruppels puur	30	300

WERKWIJZE

Mengen	Van de genoemde ingrediënten op de bekende wijze een zetdeeg maken, chocolade-druppels Puur als laatste doordraaien
Bewaren	Deeg in de koeling voor 24 uur
Verwerken	Deeg soepel draaien
Rollen	Deeg tot een pil rollen met een diameter van 7 cm
Snijden	Plakken snijden op 1,5 cm dikte, niet strijken met ei, om het ruwe karakter te behouden
Bakken	Gedurende 28 minuten
Baktemperatuur	Op ca. 175°C

Griezelen in de bakkerij

Eind oktober gaan we weer met z'n allen griezelen. Ook in de bakkerij duiken dan opnieuw pompoenen, vleermuizen, spinnen en andere griezels op, maar Halloween biedt ook heel wat mogelijkheden om 'griezelig lekkere' producten uit de oven te toveren. Wij hebben alvast onze halloweenrecepten klaar. Niet schrikken!



Heksenbrood

RECEPTUUR

	%	Gr
Star Briofine	100	1.000
Mokkasiroop	1	10
Gist	4	40
Water ca.	48	480

VULLING

	%	Gr
Rozijnen	40	400
Gebroken walnoten	20	200
Suikernibs P3	20	200
Kaneelgranules	5	50

GELE ROOM

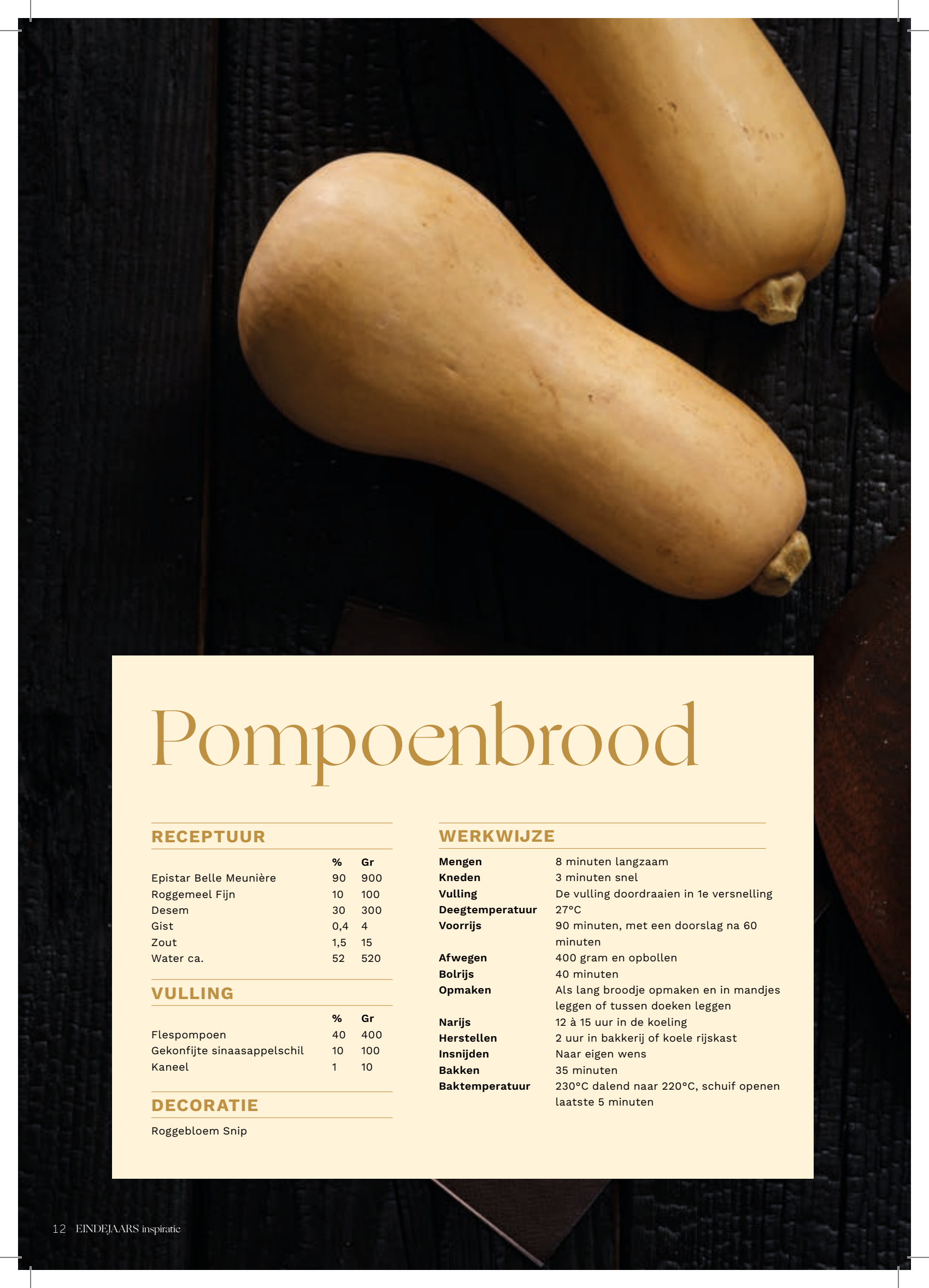
	%	Gr
Cremalux	40	400
Water	100	1.000

WERKWIJZE GELE ROOM

Mengen	2 minuten hoogste versnelling, 15 minuten laten staan voor gebruik
--------	---

WERKWIJZE DEEG

Vorbereiding	Star Briofine in vriezer plaatsen, 24 uur vóór deegdraaien
Mengen	Gebruik koud water (4°C), deeg 6 minuten mengen
Kneden	Goed afkneden
Voorslag	In voorslag leggen, 15 minuut rijzen
Uitrollen	Plak 4 mm dikte, 40 cm breed, lengte afhankelijk van hoeveelheid deeg
Strijken	Met de gele room
Strooien	Met rozijnen, walnoten, suikernibs en kaneelgranules
Vormen	Oprollen tot deegpil
Snijden	Stukken snijden van 20 cm lengte en op bakplaat met siliconenpapier leggen, houd voldoende tussenruimte
Strijken	Met heel-ei
Insnijden	Bovenzijde over lengte insnijden, ca. 2 cm diep, 4 cm aan uiteinden niet snijden
Narijs	50 minuten
Bakken	ca. 35 minuten
Baktemperatuur	ca. 230°C, milde vloerwarmte
Afwerken	Na afkoelen strijken met gesmolten boter en bestrooien met kaneelsuiker fijne kristal



Pompoenbrood

RECEPTUUR

	%	Gr
Epistar Belle Meunière	90	900
Roggemeel Fijn	10	100
Desem	30	300
Gist	0,4	4
Zout	1,5	15
Water ca.	52	520

VULLING

	%	Gr
Flespompoen	40	400
Gekonfijte sinaasappelschil	10	100
Kaneel	1	10

DECORATIE

Roggebloem Snip

WERKWIJZE

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	3 minuten snel
Vulling	De vulling doordraaien in 1e versnelling
Deegtemperatuur	27°C
Voorrijs	90 minuten, met een doorslag na 60 minuten
Afwegen	400 gram en opbollen
Bolrijs	40 minuten
Opmaken	Als lang broodje opmaken en in mandjes leggen of tussen doeken leggen
Narijs	12 à 15 uur in de koeling
Herstellen	2 uur in bakkerij of koele rijstkast
Insnijden	Naar eigen wens
Bakken	35 minuten
Baktemperatuur	230°C dalend naar 220°C, schuif openen laatste 5 minuten





Maskers

RECEPTUUR

	%	Gr
Ruwe Bolster Robuust	30	300
Orchidee / Elite	70	700
Zout	2	20
Gist	3	30
Witbroodverbeteraar	3	30
Gluten	2	20
Water	55	550

WERKWIJZE

Mengen	6 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26°C
Afwegen	200 gram
Rust	20 minuten
Decoreren	Deeg uitrollen en op de bakplaat leggen en maak de ogen, mond, en neus, maak de gaten ruim in verband met het rijzen van het deeg
	Bestrijk met heel-ei
Narijs	60 minuten
Bakken	12 minuten op 230°C

Ruwe Bolster Robuust geeft de maskers een stoer en grof karakter. Griezelen maar!



Mummie broodjes

RECEPTUUR

	%	Gr
Star Briofine	100	1.000
Gist	4-5	40-50
Water	48-50	480-500

VULLING

Rookworstjes

WERKWIJZE

	Plaats de Star Briofine 24 uur vóór gebruik in de diepvries.
Mengen	6 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Afwegen	1.800 gram
Los laten komen	ca. 10 minuten
Verdelen & opbollen	Met een rolstok tot een plakje rollen
Uitrollen	Plakje nogmaals uitrollen en van ketchup en mosterd voorzien
Opleggen	Worstje er op leggen en het deeg aan de zijkant 4 á 5x insnijden
Vormen	Deeg om het worste rollen, sluiting onderop houden
Strijken	Met heel-ei
Narijs	ca. 60 minuten
Bakken	ca. 9 minuten
Baktemperatuur	240°C



Kaas-Mosterd vlinder T45

RECEPTUUR

Deegsamenstelling	%	Gr
Epistar T45	100	1.000
Suiker	6	60
Zout	2	20
Krokantbroodpoeder	1	10
Gist	5	50
Water	56	560

Toerboter	%	Gr
Toerboter	40	400
Geraspte belegen kaas	20	200

Boter en kaas door elkaar mengen en weer op (toer) dikte brengen

Vulling	%	Gr
Geraspte belegen kaas	30	300
Mosterd	15	150

WERKWIJZE

Kneding	
Type spiraal	3 minuten langzaam + 5 minuten snel
Deegtemperatuur	25°C
Rijstijden	
Voorrijs	Rechthoekig platduwen en 15 minuten in koeling
1e toer	2 maal een halve Franse toer geven
Tussenrijs	20 minuten in koeling
Uitrollen 1	Uitrollen op 10 en plak dubbelvouden
Uitrollen 2	Kwartslag draaien en uitrollen op 3, breedte 40 cm
Afwerken	Heel dun bestrijken met de mosterd en geraspte kaas erop strooien
	Gelijkmatig de boven- en onderkant oprollen zodat ze elkaar in het midden 'tegenkomen'. Op platen met bakpapier zetten. De beide helften van de vlinders iets uit elkaar drukken.
Narijs	70 minuten
Bakken	20 minuten op 230°C met iets stoom



Dankzij deze verfijnde bloem, krijg je een volle en luchtige deegstructuur met een mooie bladering en dat zie je meteen. Met deze bloem creëer je een premium product waar je als bakker mee kan uitpakken.



Wie Zoet is, krijgt lekkers

Bij Dossche Mills houden we van tradities. Sinterklaas is daar zeker één van. Net als chocolade, pepernoten en mandarijntjes is taai taai een echte Sinterklaasklassieker. Onze baktechnisch adviseur Tom Tol ging aan de slag met deze oer-Hollandse lekkernij.

GEVULDE SPECULAAS





Taai Taai

RECEPTUUR

	%	Gr
Grondeeg 1		
Roggebloem Snip	100	1.000
Koekzoet	82	820
Water ca.	20	200
Grondeeg 2		
Grondeeg vet	100	1.000
Cuba honing	30	300
Gemengde bakpoeder (Karam)	1	10
Anijsolie	0,2	2

BEREIDING GRONDDEEG

Koken	Water en koekzoet aan de kook brengen
Zeven	Roggebloem Snip zeven
Mengen	Roggebloem Snip mengen met koekzoet, net als bij ontbijtkoek
Temperatuur	Het grondeeg moet na mengen tussen de 64 en 69°C zijn
Uithalen	Deeg uit de machine halen en op platen laten afkoelen
Besterven	enkele dagen, minimaal 3 dagen

WERKWIJZE

Mengen	Het grondeeg mengen met de Cuba honing tot een homogene massa
Doormengen	Gemengd bakpoeder (Karam) zeven en doormengen
Toevoegen	Als laatste de vloeibare anijsolie toevoegen en mengen tot een homogene massa
Afwegen	In stukken van 550 gram, of een ander gewicht, en vormen in een pilmodel
Uitdrukken	In een houten speculaasvorm, deze licht insmeren met olie en het taai taai deeg daarin gelijkmatig uitdrukken
Bakplaten	Licht bestrooien met rijstemeel
Plaatsen	Taai taai op bakplaten leggen
Strijken	Met heel-ei met eventueel iets koffiemelk
Bakken	ca. 15 à 17 minuten bij een gewicht van 550 gram
Baktemperatuur	ca. 230°C bij gebruik van een inschietoven



Verrassende kerst inspiratie

Een kerststol is net zo typisch voor kerst als cadeautjes onder de kerstboom. Dit zachte luxebrood met rozijnen en amandelspijs is ideaal als kerstontbijt, kerstbrunch of als lekkernij bij een kop koffie. Een extra touch geven kan met heel wat ingrediënten zoals sukade, sinaassnippers, noten, bigarreaux of gekonfijt fruit. Smakelijk!

Eeuwenoud recept

Meer dan 650 jaar geleden brachten de kruisvaarders tot dan toe nog onbekende ingrediënten zoals amandelen, sinaasappelstukjes en sukade mee van hun tochten. Vele eeuwen later worden er nog altijd de lekkerste kerststollen mee gebakken. Oorspronkelijk werd de 'stol' gezien als een vruchtbaarheidssymbool. Later werd de langwerpige stol ook vergeleken met een (kerst)kindje, gewikkeld in doeken. De kerststol was geboren ...





Kerststollen

RECEPTUUR

	%	Gr
Hyacint/Lelie/Americana	100	1.000
Zout	2,4	24
Gist	8	80
Boterstolpoeder	30	300
Water ca.	66	660

VULLING

	%	Gr
Rozijnen	110	1.110
Krenten	20	200
Gebruneerde noten	10	100
Rumcompound	Adviesdosering 1-1,5 % berekend over het bloemgewicht	

Tip: voeg een 5% sinaasappelstukjes toe voor een verrassende smaak!

WERKWIJZE

Mengen	6 minuten in de 1e versnelling
Kneding	Tot een soepel deeg
Vulling	doordraaien
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	850 gram
Bolrijs	20 minuten, daarna aanpunten, korte stompe punt
Puntrijs	20 minuten
Opmaken	Per stol 160 gram amandelspijs invouwen, na het opmaken van de stol strijken met heel-ei
Narijs ca.	15 minuten
Bakken ca.	40 minuten
Afwerking	Met boter bestrijken en na totale afkoeling evt. bestrooien met poedersuiker



Gebriocheerd desem-kaasbrood

RECEPTUUR

	%	Gr
Epistar T45	100%	1.000
Roomboter	12	120
Levain	20	200
Suiker	6	60
Zout	2,2	22
Water	50	500
Ei	15	150
Gist	0,5	5

VULLING

	%	Gr
Oude kaasblokjes	30	300

WERKWIJZE

	Maak een zetsel van water, gist en de helft van de bloem. Laat dan 25 minuten rusten.
Kneden	4 minuten langzaam + 6 minuten snel in spiraal. Begin met 5% boter en voeg de rest in gedeeltes toe als de gluten zijn gevormd
Deegtemperatuur	27°C.
Bulkrijt	45 minuten
Doorslag	
2e bulkrijt	30 minuten
Afwegen	500 gr
Bol/puntrijs	30 minuten
Opmaken	Decoreren met steenuil en tussen doeken leggen
Narijs	Afhankelijk van activiteit van het desem, ± 1,5 - 3 uur (of 15 uur koeling 7°C). Volgende dag uithalen (in geval van terugkoelen).
Insnijden	
Bakken	30 minuten op 220°C, iets voorstomen.

Tip!

Pas wel op met de vloertemperatuur omdat het een brioche-brood is. Met een te felle vloerwarmte beter op platen met papier bakken!



Chocolade Tulband

RECEPTUUR

	%	Gr
Star Briofine	100	1.000
Gist	10	100
Kristalsuiker	10	100
Roomboter	10	100
Cacaopoeder	8	80
Water ca.	44	440

VULLING

	%	Gr
Rozijnen	35	350
Gebruneerde hazelnoten	10	100
Cranberry	5	50
Chocoladedruppels	5	50

GANACHE

	%	Gr
Chocuisse souplesse puur	100	1.000
Slagroom ongezoet	20	200
Stroop confiseur	10	100
Roomboter	20	200

WERKWIJZE

Vorbereiding	Star Briofine in vriezer plaatsen, 24 uur vóór deegdraaien
Mengen	8 minuten, na 6 minuten mengen de roomboter in drie keer toevoegen, gebruik koud water (4°C)
Kneden	Goed afkneden
Deegtemperatuur	27°C
Vulling	Direct doordraaien
Afwegen	600 gram
Bolrij	20 minuten daarna opnieuw opbollen
Bolrij	20 minuten
Vormen	Maak met een rolstok een gat in de losgekomen bollen en leg de deegstukken in de gesmeerde tulbandvormen Ø 19 cm
Narijs	ca. 80 minuten
Bakken	ca. 32 minuten
Baktemperatuur	200°C
Afwerking	Als de tulbanden afgekoeld zijn, in hun geheel bedekken met ganache
Bereiding ganache	Slagroom en confiseurstroop aan de kook brengen en vermengen met de gesmolten Chocuisse souplesse puur, meng als laatste de zachte roomboter door.

Let op: de ganache mag niet warmer worden dan 37°C

Plukbrood

RECEPTUUR

	%	Gr
Star Briofine	100	1.000
Gist	4	40
Water ca.	53	530

VULLING

	%	Gr
Mini-bitterkoekjes	15	150
P3 suikernibs	15	150
Gebruneerde hazelnoot	15	150
Blokjes appel (Elstar)	14	140
Amarena-kersen	8	80
Gekonfijte sinaasappelschil	8	80
Cointreau	2	20

VULLING / DECORATIE

	%	Gr
Cremalux	40	400
Koud water	100	1.000

DECO. VICTORIABESLAG

	%	Gr
Amandelschaafsel	100	1.000
Grove kristalsuiker	65	650
Citroenrasp	7	70
Eiwit	2,5	25

WERKWIJZE DEEG

	Star Briofine 24 uur van tevoren in de diepvries plaatsen
Mengen	4 minuten
Kneden	8 minuten tot een soepel deeg
Vulling	Doordraaien in langzame versnelling
Deegtemperatuur	26°C
Afwegen	1.500 gram
Bolrij	15 minuten
Opmaken	Opbollen onder verdeel-opboller of kleinbroodstraat
Opzetten	Zet 6 tot 9 bolletjes in een bakvorm
Strijken	Bestrijk de bolletjes met eistrijksel
Rijzen	Laat het deeg 60 minuten rijzen in een rijkskast
Indrukken	Duw met de duim een gat in het midden van het deegstukje
Vullen	Vul met gele room
Bestrooien	Met victoriabeslag
Narijs	ca. 10 à 15 minuten in een rijkskast van 30°C / 80% RV
Bakken	30 minuten
Baktemperatuur	215°C kap / 210°C vloer

WERKWIJZE DECORATIE

Victoriabeslag	Ingrediënten vlak voor gebruik mengen
GELE ROOM	
Mengen	2 minuten hoogste versnelling, 15 minuten laten staan voor gebruik



Oliebollen

RECEPTUUR

	%	Gr
Pelikaan	100	1.000
Zout	2,2	22
Gist	7	70
Melkpoeder	2	20
Kristalsuiker	2	20
Roomboter/Margarine	3	30
Citroenrasp	2	20
Heel-ei (vers)	5	50
Water ca.	95	950

VULLING

	%	Gr
Rozijnen	25	250
Krenten	25	250

WERKWIJZE

Watertemperatuur	Op juiste waarde ca. 37°C
Mengen	In planeetmenger, met vlinder, water/ ei/gist in bekken, gist oplossen daarna overige grondstoffen toevoegen 2 minuten, 1e versnelling 6 minuten, 2e versnelling
Vulling	Toevoegen, in 1e versnelling doormengen in 1 minuut, aansluitend 10 seconden in hoogste versnelling
Beslagtemperatuur	28°C
Uitstorten	beslag in een emmer of kuip
Beslagrijfs	35 minuten, bij 30°C - 78% RV
Doseren/verwerken	Beslag niet 'doorslaan', direct uitstorten in trechter doseermachine
Frituren	ca. 8 minuten bij 170-175°C

Tips

- Gebruik 10% appelblokjes (fris zoet-zuur, bakvast)
- Bij oliebollen zonder vulling gistdosering verlagen naar 5%, waterdosering 1 à 2% lager.
- Roomboter door margarine vervangen, dit geeft de oliebol een krokantere korst.

Gezond het nieuwe jaar in

De feestdagen zijn het moment bij uitstek om te tafelen met vrienden en familie. En dan mag al eens lekker gesnoept worden. Maar het is ook het moment waarop goede voornemens gemaakt en wensen uitgewisseld worden. Met stip op 1: een goede gezondheid. Daar kan brood, en zeker volkorenbrood, zijn steentje aan bijdragen.

Vier sneetjes volkorenbrood per dag

Het Voedingscentrum adviseert om vooral volkoren producten te eten, zoals volkorenbrood, volkorenpasta, etc. Vroeger werd het volkorenbrood al eens vergeleken met een baksteentje: compact, moeilijk te bakken en nog lastiger om te kauwen. Vandaag is het tegendeel waar: onze volkorenmeelsoorten leveren een lekker brood op met een goede bakaard en een mooie kruimstructuur dat bovenal heel gezond is.

De hoeveelheid vezels en de combinatie van vitamines en mineralen hebben namelijk een gunstig effect op ons lichaam. Bovendien verkleinen volkorenproducten de kans op chronische aandoeningen zoals obesitas, hart- en vaatziekten, diabetes type 2 en (darm)kanker. Ze bevorderen de darmtransit en de vezels dragen bij tot een gezonde darmflora. Dat heeft dan weer een positieve invloed op ons immuunsysteem.

100% volkoren keurmerk

Bij Dossche Mills hebben we het certificaat '100% volkoren' bemachtigd. Het '100% volkoren' kenmerk is bedoeld om volkorenbrood, zoals vastgelegd in het Nederlandse Warenwetbesluit Meel en brood, te identificeren. Zo zorgen we ervoor dat de consument volkorenbrood beter kan herkennen. Deze certificering kan de bakker uiteraard ook aan de consument uitdragen. Het zet ons vakmanschap in de verf en onderscheidt ons van andere producten die niet van uitsluitend volkorenmeel gemaakt zijn.



Toendra

vloer- of busbrood met pompoenpitten

Toendra is rijk gevuld met pompoenpitten, zonnebloempitten, maïs en geroosterde tarwekiemen. En ook: bijzonder van smaak, met de typische spekkige kruim en een unieke malsheid, zowel in 100% Toendra samenstelling als in mix met Linde / Natural Oranje.

RECEPTUUR

Toendra	100	80	70
Linde / Natural Oranje	-	20	30
Witbroodpoeder	3	-	-
Bruinbroodpoeder	-	3	3
Gist	2	2	2
Water ca.	54	56	57
Zout	1,5	1,5	1,5

WERKWIJZE

Mengen	6 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27 °C
Afwegen	Volgens drogestof eis
Bulkrijt	50 minuten
Opmaken	Tot gewenst model, vloer- of busmodel
Decoreren	met een combinatie van decor Steenuil (tarwegries) en decor Snip (roggebloem)
Narijs	ca. 70 minuten
Insnijden	Eventueel naar eigen inzicht
Bakken	Met iets stoom, als meergranenbrood



Artipan Koolhydraatarmer

Ga voor de Artipan Koolhydraatarmer mix die je naar believen combineert met Linde / Natural Oranje. Het resultaat is een volkoren tarwebrood met zaden en tot 50% minder verteerbare koolhydraten dan een standaard brood. Het brood is bovendien vezelrijk, eiwitrijk én verlaagd in zoutgehalte*.

RECEPTUUR

Artipan			
Koolhydraatarmer	100	70	60
Linde / Natural Oranje	-	30	40
Gist	2,5	2,5	2,5
Zout	-	0,4	0,6
Water	63	63	63

* Artipan Koolhydraatarmer bevat reeds zout.

DECORATIE

Decor Zadenmengeling

WERKWIJZE

Kneden (type spiraal)	10 minuten langzaam tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27 °C
Voorrijs	5 minuten
Verdelen en opbollen	920 gram afwegen
Bolrijs	50 minuten
Opmaken	Zoals een busbroodmodel
Decoreren	Met decor Zadenmengeling
Narijs	80 minuten
Bakken	5 minuten langer dan volkorenbrood, - 20 °C





NL



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

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

info@dosschemills.com
www.dosschemills.com