

TIJDLOZE PRODUCTEN

ONVERGETELIJKE MOMENTEN



150

JAAR VAKMANSCHAP

VOORWOORD

Beste bakker,

In 2025 viert Dossche Mills een mijlpaal: 150 jaar vakmanschap op Belgische en Nederlandse bodem.

Dit bijzondere jubileum vieren we niet alleen, maar heel graag samen met jullie, onze bakkers. Generaties lang hebben ambachtslieden zoals jij bijgedragen aan ons verhaal. Jouw vakmanschap en passie brengen dagelijks vreugde aan je klanten – en aan ons.

Dit jaar is daarom ook jouw feestjaar. Om die reden hebben we een speciale receptenbundel samengesteld, met een selectie van tijdloze producten en klassieke bloemsoorten die de basis vormen voor jouw volgende meesterwerk. We laten ons inspireren door feestdagen zoals Valentijn, Pasen, Moeder- en Vaderdag, waarbij jouw creaties het hoogtepunt zullen zijn. Van liefdevolle Valentijnsbroden en feestelijke Paasgebakjes tot verwennerijen voor moeder of vader, onze "all-time favourites" helpen je niet alleen smaakvolle gerechten te maken, maar ook onvergetelijke momenten te serveren.

Maar dat is niet alles. Ter ere van 150 jaar Dossche Mills willen we jou ook in de bloemetjes zetten. Bij aankoop van een selectie tijdloze producten, maak je kans op een uniek geschenk. We wensen je veel succes en danken je hoe dan ook voor je vertrouwen in Dossche Mills!

Hartelijke groeten,
Kristof Dossche

Kristof



“JOUW VAKMANSCHAP EN PASSIE BRENGEN DAGELIJKS VREUGDE AAN JE KLANTEN”

150 JAAR. 150 PRIJZEN TE WINNEN.

WIN MET TIJDLOZE PRODUCTEN

Ter gelegenheid van 150 jaar Dossche Mills selecteerden we enkele unieke geschenken, waaronder een Green Egg BBQ, een Sonos speaker, een SMEG broodrooster of een Polarbox. Wil je kans maken op één van deze prijzen? Bij aankoop van 250 kg (per bestelling) van onze tijdloze producten uit het Artipan, Artipur of Star gamma wordt jouw naam toegevoegd aan onze prijzenpot met kanshebbers. Hoe meer kilo's je koopt, hoe groter jouw kans om te winnen! Op 30 mei loten we de winnaars.



Bekijk hier het wedstrijdreglement



TIJDLOZE MOMENTEN, TIJDLOZE RECEPTEN



14 FEBRUARI

VALENTIJN

Val in zwijm voor ons Maya brood
Hebben je klanten zin in een brood dat net zo knapperig is als hun date? Dan is het Maya brood de perfecte match! Heerlijk van smaak en boordevol pit, vitamines en mineralen. Geef dit brood eenvoudig een speelse twist door het in een hartvormig bakblik te bakken en door frambozen toe te voegen. Ontdek de recepten op pagina 6 & 7.



20 APRIL

PASEN

Bim bam boterzachte sandwiches
De paasklokken brengen dit jaar extra lekkers: onze sandwich op basis van Star Briofine. Dit zijdezachte broodje smelt op de tong, net zoals een chocoladepaashaas in de zon. Voor een unieke twist, vul het met een heerlijke crème brûlée vulling. Perfect voor de paasdagen! Ontdek de recepten op pagina 8 & 9.

LEUKE KAARTJES EN SMAKELIJKE SONGS

MAAK HET MOMENT NOG MOOIER!

Met onze leuke kaartjes en lekkere Spotify playlist genieten jouw klanten en jijzelf mee van 150 jaar Dossche Mills. Mooie momenten zijn nog mooier als je ze kan delen!

Scan mij in de Spotify app



Personaliseerbare ommezijde



11 MEI

MOEDERDAG

Mamma Mia, wat een brood
Op Moederdag verdienen mama's enkel het allerbeste. Ons met zorg gebakken Mamma Mia brood, op basis van Artipur Fjord, is dan ook een onmisbare toevoeging op deze bijzondere dag. Liever iets traditioneels? Zeg het met bloemen! Geef dit heerlijke brood een fleurige twist door het in bloemvorm te maken. Ontdek de recepten op pagina 12 & 13.



08 JUNI

VADERDAG

Molentsteenbrood
Stoere papa's verdienen een robuust Molentsteenbrood. Dit meergranen zuurdesembrood, op basis van Artipan 6+4, zal elke vader weten te imponeren. De verrassing compleet maken? Voeg een geheim ingrediënt toe: vervang het water in het deeg door Leffe voor een unieke, bittere twist. Ontdek de recepten op pagina 14 & 15.



14
FEB

VALENTIJN

KNAPPERIG MEERGRANENBROOD

EEN HART VOOR MAYA BROOD

Vier Valentijn met Artipan Maya, onze rijke meergranensamenstelling; boordevol zonnebloempitten, lijnzaad, sesamzaad en sojavezels. Artipan Maya geeft elk Maya brood een heerlijk krokante bite en een subtiele, verfijnde smaak en aroma – perfect om de liefde te vieren met een bijzonder ontbijt of een romantisch diner.

INGREDIËNTEN

Deegsamenvatting	Gram
Artipan Maya	1000
Gist	20
Zout	17
Water	520
Gevriesdroogde frambozen	100/1000 gram deeg

WERKWIJZE

- Kneden** (type spiraalkneder) 6-8 minuten in 1^{ste} versnelling, 5-6 minuten in 2^{de} versnelling
- Toevoegen** gevriesdroogde frambozen na het kneden
- Deegtemperatuur** 25 - 26 °C
- Deegrijs** +/- 30 minuten
- Opmaken** 700 gram afwegen & opbollen
- Bolrijs** +/- 30 minuten
- Decoreren** tot een hartvormig brood
- Stukrijs** +/- 60 minuten op 30 °C 85% RV
- Bakken** in hartvormig bakblik, inoven met stoom & 40 à 45 minuten bakken met dalende temperatuur van 230 °C naar 200 °C



HARTVERWARMENDE TIP: PURE LIEFDE VOOR MAYA BROOD

Varieer naar hartenlust met dit Maya brood. Geen zin in zoete frambozen? Laat de gevriesdroogde frambozen weg uit het recept en geniet van de pure, volle smaak van een uniek meergranenbrood.



20 APR

PASEN SANDWICHES

BIM BAM BOTERZACHTE SANDWICHES

Laat de klokken maar luiden. Onze sandwiches zijn een echte smaakbom. Gemaakt van luxedeeg op basis van eieren en boter vormen ze de ideale match met heerlijke paaschocolade en blinken ze op hun paasbest op elke brunchtafel.

INGREDIËNTEN

Deegsamstelling	Gram
Star Briofine	1000
Gist	50-70
Water	480

WERKWIJZE

Kneden (type spiraal)	8 minuten in 1 ^{ste} versnelling, 6 minuten in 2 ^{de} versnelling
Deegtemperatuur	25 °C
Deegrijs	+/- 10 minuten
Opmaken	deeg verdelen & opbollen
Bolrijs	10 - 15 minuten
Narijs	70 - 80 minuten
Decoreren	bestrijken met ei
Bakken	+/- 8 minuten bakken op 240 °C



PAASBESTE TWIST



CRÈME BRÛLÉE BROODJE

Nog heerlijker zijn onze sandwiches met een zachte crème brûlée vulling. Zo laat je de overvloedige chocoladehazen verbleken en geven deze crème brûlée broodjes je paasbrunch een nog feestelijkere touch.

INGREDIËNTEN

Deegsamstelling	Gram
Star Briofine	1000
Gist	50
Water	480
Crème brûlée vulling	Gram
Room	250
Melk	250
Vanillestok	1 stok
Eieren	12 dooiers
Suiker	100

WERKWIJZE VULLING

Mengen	dooiers stevig opkloppen met suiker, vanillezaadjes uit het vanillestokje halen & samen met de peul toevoegen aan de melk en room
Koken	breng het mengsel aan de kook & zet het vuur af zodra de melk en room koken
Mengen	meng het opgeklopte mengsel van dooier en suiker eronder
Koelen	24 uur in de koeling

WERKWIJZE BAKKEN EN VULLEN

Kneden (type spiraal)	8 minuten in 1 ^{ste} versnelling, 6 minuten in 2 ^{de} versnelling
Deegtemperatuur	25 °C
Rusten	1 uur in de koeling
Uitrollen	op 1 cm
Opmaken	met een ronde uitsteker cirkels van 10 tot 12 cm
Rijzen	90 minuten op 28 °C
Decoreren	bestrijken met ei
Bakken	+/- 8 minuten bakken op 240 °C
Vullen	vul de bolletjes met de crème brûlée
Bakken	45 minuten op 110 °C
Koelen	in de diepvries na het afbakken

11 MEI

MOEDERDAG

MEERGRANENBROOD

MAMMA MIA, DAT VERDIENT EEN BLOEMETJE

De kwaliteit van onze Artipur Fjord mengeling staat als een fort. Hiermee maak je, speciaal voor mama, een heerlijk meergranenbrood; vol kruiden, granen en zaden zoals zonnebloempitten, soja en lijnzaad.

INGREDIËNTEN

Deegsamstelling	Gram
Artipur Fjord	1000
Glutea	75
Gist	25
Zout	17
Water of Sinaasappelsap	580
Citroenzeste	zeste van 1 citroen

WERKWIJZE

Kneden	15 minuten in 1 ^{ste} versnelling, 5 minuten in 2 ^{de} versnelling
Toevoegen	citroenzeste na het kneden
Deegrijs	15 minuten
Opmaken	deeg verdelen in stukken van 500 gram & opbollen
Bolrijs	20 minuten
Decoreren	deegstukken lang maken & in vorm leggen
Narijs	60 - 75 minuten op 28 °C 78% RV
Bakken	in bloemvorm of breekbrood, inoven met stoom & 35 minuten bakken met dalende temperatuur van 230 °C naar 210 °C



LIEFDEVOLLE TIP: MAMMA MIA, WAT EEN BROOD

Iedereen zijn graantje laten meepikken op Moederdag? Vervang de hoeveelheid sinaasappelsap door water en verwijder de citroenzeste uit het recept. Zo maak je een heerlijk, puur meergranenbrood om mama's extra te verrassen.



08
JUNVADERDAG
MEERGRANEN ZUURDESEMBROOD

MOLENSTEENBROOD

Uitzonderlijke papa's verdienen een uitzonderlijk, rijk gevuld meerganen- en zadenbrood. Dit Molensteenbrood op basis van tarwe, rogge, maïs, haver, gerst en gierst; aangevuld met zonnebloempitten, sojastukjes, lijnzaad en sesamzaadjes voor een ongeëvenaarde smaak.

INGREDIËNTEN

Deegsamstelling	Gram
Artipan 6 + 4	1000
Vloeibare desem	400
Gist	2
Zout	20
Water	650

WERKWIJZE

Autolyse	mengen en laten rusten gedurende 1 uur
Kneden	8 minuten in 1 ^{ste} versnelling, 2 minuten in 2 ^{de} versnelling
Deegtemperatuur	24 °C
Massarijs	deeg in geoliede deegbak leggen & na 1 uur doorslag geven
Bolrijs	1 uur
Opmaken	deeg verdelen in stukken van 600 gram & in gebloemde mandjes leggen
Rusten	20 - 24 uur in de koelkast, hierna op kamertemperatuur laten komen
Bakken	40 - 45 minuten op 235 °C met weinig stoom

BITTERZOETE TIP:
MOLENSTEENBROOD MET BIER

Verras vader met een Molensteenbrood op basis van bier! Brood en bier = dubbel plezier. Hoe doe je dat? Vervang het water door Leffe en proost met een heerlijk broodje!



TIJDLOZE SELECTIE BLOEMMIXEN OM HEERLIJK & GEZOND TE GENIETEN.



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.

STAR BRIOFINE

Star Briofine is de perfecte, kant-en-klare mix voor het bereiden van gerezen luxedegen op basis van eieren en boter. Van heerlijk rozijnenbrood en zachte sandwiches tot Zwitserse koeken, suikertaarten en authentieke Luikse & Brusselse wafels. Met Star Briofine maak je eenvoudig al deze verfijnde lekkernijen.



ARTIPUR FJORD

Met Artipur Fjord bak je de rijke smaken van Scandinavië af. Dit donkerbruine meergranenbrood combineert een robuuste, authentieke smaak met een volle, stevige textuur. Een persoonlijke afwerking geeft het brood een extra smaakvolle toets.



ARTIPAN 6 + 4

Voor wie gaat voor rijkgevoerd meergranen- en zadenbrood is Artipan 6 + 4 de ultieme keuze. Deze mix op basis van tarwe, rogge, maïs, haver, gerst en gierst; aangevuld met zonnebloempitten, sojastukjes, lijnzaad en sesamzaadjes en staat garant voor gezonde en evenwichtige broden.



Ontdek hier
alle info over de actie

