

SPELTSPECULOOSKOEK

DIT HEB JE NODIG

- 1,5 kg Tricol'OR Spelt
- 500 g Tricol'OR Spelt Integraal
- 120 g gist
- 80 g honing
- 2 eieren
- 500 ml melk
- 470 ml water
- 34 g zout
- 250 g melkerijboter

Voor de vulling:
banketbakkersroom
op basis van 1 l melk,
350 g speculoospasta
en 1 kl kaneel



ZO MAAK JE HET

- Kneed 4' en 4' met de spiraalkneder.
- Voeg de honing meteen toe aan het begin van de kneding.
- Voeg de melkerijboter pas toe tijdens de 2^e versnelling.
- Breng de deegtemperatuur op 26 -27 °C.
- Laat 15' voorrijzen.
- Rol het deeg fijn uit, tot ongeveer 3 mm, met een rolstok of uitrolmachine.
- Breng de vulling aan en rol het deeg op (zoals bij een ronde suisse).
- Versnijd het deeg en leg de deegstukjes op een bakplaat.
- Laat ongeveer 45' narijzen.
- Bestrijk het deeg met ei voor het inovenen.
- Bak 15' op 215 °C.

TIP!

Voeg de melkerijboter pas toe tijdens de 2^e versnelling.

Voor de vulling: voeg de speculoospasta toe wanneer de banketbakkersroom nog wat warm is. Dan is het geheel makkelijker te mengen.

Spreid de vulling mooi egaal uit over het deeg.

KNÄCKEBRÖD

DIT HEB JE NODIG

- 2 kg Tricol'OR Haver
- 400 ml olijfolie
- 60 g gist
- 34 g zout
- 700 ml water
- Eiwit
- Graantjes: Deco 7



ZO MAAK JE HET

- Vermeng de ingrediënten tot een homogeen deeg.
- Rol het deeg uit, ongeveer 3 mm, en versnijd naar eigen fantasie.
- Bestrijk het met eiwit en versier naar eigen voorkeur met graantjes, Deco 7.
- Bak 20' af in een matig warme oven van 180 °C.
- Open de dampklep 10' voor het einde van de baktijd.

TIP!

Let erop dat je het deeg heel dun uitrolt.

ENERGIEREEP

DIT HEB JE NODIG

- 1 kg Tricol'OR Haver
- 700 ml water
- 80 g honing
- 15 g gist
- 20 g zout
- 50 g boter
- 30 g bakpoeder
- 50 g amandelen
- 50 g hazelnoten
- 50 g pecannoten
- 150 g abrikozen
- 100 g rozijnen
- 2 eigelen (40 g)
- Pompoenpitten



ZO MAAK JE HET

- Rooster de amandelen en de noten.
- Breek de noten met een rolstok.
- Snij de abrikozen in stukjes.
- Meng de ingrediënten (bloem, honing, gist, zout en boter) eerst zonder het bakpoeder. Dat verhindert een gladde deegvorming.
- Voeg het water geleidelijk toe.
- Is het deeg mooi glad, voeg dan het bakpoeder toe.
- Eens het bakpoeder goed opgenomen is, voeg dan de noten, rozijnen en abrikozen toe.
- Laat 20' voorrijzen.
- Rol het deeg uit op een dikte van 2 cm.
- Snij rechthoeken van 9 op 5 cm.
- Bestrijk met ei en versier eventueel met pompoenpitten (ook lekker zonder).
- Laat 1 uur narijzen.
- Bak 25' in een oven van 180 °C.

TIP!

Zorg voor een gladde deegvorming en voeg het bakpoeder pas op het einde van het mengen toe.

Voeg de noten, rozijnen en abrikozen pas toe als het bakpoeder helemaal vermengd is.

CHOCO-SINAASBRIOCHE

DIT HEB JE NODIG

- 2 kg Tricol'OR Wit
- 250 ml melk
- 300 ml water
- 250 g eieren
- 150 g gist
- 300 g vetstof
- 75 g suiker
- 34 g zout
- 300 g bakvaste chocoladedruppels
- 200 g sinaasappelmarmelade



ZO MAAK JE HET

- Kneed 3' en 6'.
- Voeg de vetstof pas toe bij het begin van de 2^e versnelling.
- Meng er de chocoladedruppels en marmelade pas op het einde van de kneding onder.
- Breng de deegtemperatuur op 24 - 25 °C.
- Laat 20' voorrijzen.
- Weeg 500 g deeg af.
- Doe het deeg in ingesmeerde briochevormpjes.
- Laat ongeveer 45' narijzen.
- Bestrijk het deeg met ei voor het inovenen.
- Bak ongeveer 30' op 180 °C.

TIP!

Voeg de vetstof toe aan het begin van de 2^e versnelling.

Voeg de chocoladedruppels en de marmelade pas aan het einde van de kneding toe.

thema
AARDE



VOLLE SMAKEN

van eigen
bodem

Brood verenigt de vier natuurelementen in zich: graan uit de aarde, water om ingrediënten te mengen, lucht voor een zacht kruim en vuur om het deeg te bakken. Hier nemen we het element aarde onder de loep.

We gaan aan de slag met een bloem gemaakt van graan van eigen bodem: Tricol'OR. Wit, Volkoren, Spelt, Spelt Integraal en Haver. In deze unieke recepten komen alle Tricol'OR bloemsoorten aan de beurt. We gaan op zoek naar welke heerlijke combinaties en smaken deze bloem voor ons, van grond tot mond, in petto heeft.

Met deze creaties, exclusief ontwikkeld door de Ceres-proefbakkers, verras je jouw klanten telkens weer met iets nieuws en heerlijk van eigen bodem. Geniet ervan!

VOOR WE VAN START GAAN ...

Zijn er een aantal aandachtspunten waar we rekening mee moeten houden:

1. Meet de watertemperatuur zodat je een correcte deegtemperatuur krijgt.
2. Respecteer de kneedtijden.
3. Respecteer de rijstijden.
4. Voor recepten met boter: voeg de boter pas toe in de 2^e versnelling.



TRIO VAN PAVÉBROODJES

DIT HEB JE NODIG

- 2 kg Tricol'OR Wit
- +/- 1150 ml water
- 80 ml olijfolie
- 60 g gist
- 34 g zout
- 180 g fijngesneden olijven
- 180 g fijngesneden chorizo
- 7,5 g gemengde kruiden



ZO MAAK JE HET

- Kneed 3' en 5' met de spiraalkneder.
- Breng de deegtemperatuur op 24 - 25 °C.
- Weeg na de kneding direct 3 deegstukken van 1,2 kg af.
- Meng in deegstuk 1 de fijngesneden olijven: Meng in deegstuk 2 de fijngesneden chorizo en in deegstuk 3 de kruiden.
- Bol elk deegstuk op.
- Laat 20' voorrijzen.
- Verdeel de deegstukken in pavémodel met de pistolettopboller.
- Leg ze op bakplaten en geef eventueel een insnijding.
- Laat ongeveer 1 uur narijzen.
- Bak ongeveer 15' op 220 °C, met stoom.

TIP!

Meng de olijven, chorizo en de kruiden maar kort mee. Zo vermijd je dat je het deeg kapot kneedt.

TOMATENBROOD MET SPEKREEPJES EN KAAS

DIT HEB JE NODIG

- 2 kg Tricol'OR Volkoren
- 400 g tomatenpassata
- +/- 900 ml melk
- Scheut olijfolie
- Scheutje honing
- 300 g spekreepjes (op voorhand lichtjes bakken in olijfolie en wat honing)
- 80 g gist
- 34 g zout
- Afwerking met gemalen gruyèrekaas



ZO MAAK JE HET

- Kneed 4' en 5' met de spiraalkneder.
- Voeg de passata en de melk meteen toe aan het begin van de kneding.
- Voeg de spekreepjes pas op het einde van de kneding toe.
- Breng de deegtemperatuur op 26 - 27 °C.
- Laat 20' voorrijzen.
- Weeg 500 g af.
- Steek lang.
- Geef 15' tweede rusttijd.
- Steek lang en plaats het deeg op bakplaten.
- Laat ongeveer 1 uur narijzen.
- Geef een insnijding voor het inoven en bak 30' op 215 °C, met stoom.
- Strooi een tiental minuten voor het uitoven de gruyèrekaas op het brood.

TIP!

Voeg de passata en de melk toe aan het begin van de kneding.

Voeg de spekreepjes pas toe op het einde van de kneding.

Laat het brood nog een tiental minuten in de oven nadat je er de gruyèrekaas opgestrooid hebt.

BIERBROOD MET SALAMI EN KAAS

DIT HEB JE NODIG

- 2 kg Tricol'OR Spelt Integraal
- 4 flesjes Chimay Tripel (33 cl)
- 50 g gist
- 34 g zout
- 300 g fijngesneden salami
- 200 g gemalen Parmezaan
- Afwerking met Gorgonzola



ZO MAAK JE HET

- Kneed 4' en 4' met de spiraalkneder.
- Voeg het bier meteen toe aan het begin van de kneding.
- Voeg de fijngesneden salami en de gemalen Parmezaan toe op het einde van de kneding.
- Breng de deegtemperatuur op 26 - 27 °C.
- Laat 20' voorrijzen.
- Weeg 500 g af.
- Bol op.
- Laat opnieuw 15' rusten.
- Bol opnieuw op en leg het deeg op bakplaten.
- Laat ongeveer 1 uur narijzen.
- Bak 35' op 215 °C, met stoom.
- Leg een vijftal minuten voor het uitoven de Gorgonzola op het brood.

TIP!

Voeg de salami en Parmezaan pas toe op het einde van de kneding.

Werk het brood af met Gorgonzola en laat dan nog 5' verder bakken.