

BLÜCHER

BRIOCHE MET GRIEKSE KRUIDEN EN OLIJFOLIE

DIT HEB JE NODIG

- 2275 g Fleuriane
- 20 g gist
- 1750 g dessem met sesam
- 63 g zout
- 350 g suiker
- 75 ml honing
- 1000 ml water
- 2,5 g mastiha
- 5 g mathlepi
- 350 ml olijfolie



ZO MAAK JE HET

- Meng de ingrediënten, behalve de olijfolie, samen tot een deeg. Voeg dan de olijfolie toe en kneed verder tot het een soepel deeg wordt.
- Breng de deegtemperatuur op ongeveer 24°C.
- Laat 30' voorrijzen.
- Weeg 16 stukken van 350 g af en bol op.
- Leg het deeg op een bakplaat met bakpapier.
- Plaats het daarna een nacht in de koelkast op 12°C.
- Bevochtig de gerezen stukken en bestrooi met sesamzaadjes.
- Druk de stukken plat en laat 30' rijzen.
- Bak 15' in een oven met stoom op 210°C.

TIP!

Desem-tip: 200 g vloeibare Chef Desem, 1600 ml water, 500 g sesamzaadjes, 1600 g Bio Spelt Creme T80.

Mastiha (hars) en Mahlepi (zaden van de Prunus Mahaleb of Kerselaar van Saint Lucie) worden fijngemalen in een vijzel.

Je kan deze ingrediënten terugvinden in een Griekse speciaalzaak.

CHEVAL BLANC

BROOD MET HAVERVLOKKEN EN GEROOSTERDE SESAMZAADJES

DIT HEB JE NODIG

- 2,5 kg Tricol'OR Haver (voor de autolyse)
- 1750 ml water (voor de autolyse)
- 1850 g dessem met sesam
- 50 g zout
- 5 g gist



ZO MAAK JE HET

- Meng het water met de Tricol'OR Haver en laat minstens 20' weken.
- Voeg de andere ingrediënten toe en kneed tot een soepel en glad deeg.
- Breng de deegtemperatuur op ongeveer 24°C.
- Laat het deeg 30' rusten. Geef het daarna een doorslag en plaats in een plasticen bak. Sluit af met het deksel en zet een nacht in de koelkast.
- Weeg 12 stukken van 500 g af en laat ze op kamertemperatuur komen.
- Maak de stukken op zonder al te veel te ontgassen.
- Rol het deeg in havervlokken en laat 45' rijzen.
- Bak ongeveer 40' in een vloeroven met stoom op 230°C en laat de temperatuur tijdens de baktijd dalen naar 210°C.

TIP!

Desem-tip: 200 g vloeibare Chef Desem, 1600 ml water, 500 g sesamzaadjes, 1600 g Meule T80.

Giet kokend water over de geroosterde sesamzaadjes en meng met een spatel.

Bij autolyse meng je water en bloem en laat je die mix daarna rusten in de deegkuip. Pas na de autolyse voeg je de andere ingrediënten toe. Zo wordt het deeg soepeler en kan je de deegtemperatuur laag houden.

WELLINGTON

SINAASAPPEL- EN CHOCOLADEBROOD

DIT HEB JE NODIG

- 2,5 kg Fleuriane
- 250 g cacaopoeder
- 1000 g dessem met cacao nibs
- 1800 ml water
- 62 g zout
- 75 g suiker
- 8 g gist
- 1000 g chocoladeparels
- 500 g orangette – oranje repel



ZO MAAK JE HET

- Meng en kneed de ingrediënten tot een soepel deeg, behalve de oranje repel en chocoladeparels. Laat afkoelen en voeg die pas op het einde van de kneding toe aan een lage versnelling.
- Breng de deegtemperatuur op ongeveer 24°C.
- Laat 30' rusten.
- Geef het deeg een doorslag en bewaar een nacht in de koelkast.
- Weeg 13 stukken af van 500 g en maak die lang op.
- Laat 30' rusten op tafel. Rol ze daarna in blauw maanzaad en leg ze in de bakvormen.
- Laat 60' narijzen.
- Bestrooi met bloem en geef een insnijding voor het brood in de oven gaat.
- Bak 40' op 210°C in een oven met stoom.

TIP!

Desem-tip: **Water met cacao nibs:** 81 g cacao nibs, 597 ml water

Desem met cacao: 45 g vloeibare Chef Desem, 405 ml water met cacao nibs, 225 g Meule T80. Giet kokend water op de cacao nibs en meng die met een spatel. Laat afkoelen.

Cacao nibs zijn geroosterde gebroken cacaobonen.

Onder orangette, oranje repel vallen sinaasappelschillen die gekandizeerd worden in suiker.

thema

LES

UNIEKE SMAKEN

uit de zevende
hemel

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. In deze folder draait alles rond het element lucht, samen met dessem.

DESEM, ZO MAAK JE DAT

Desem is de basis van een geslaagd brood. Belangrijk dus om daar meteen de juiste werkwijze voor te volgen.

Wat heb je nodig? Vloeibare Chef Desem, water, Bio Spelt Creme T80 of Meule T80, en een typisch ingrediënt voor het brood dat je wil maken. De exacte hoeveelheden variëren per uniek brood. Die geven we je dan ook graag nog mee in de recepten zelf.

Neem dus zeker even alle stappen aandachtig door voor je de handen uit de mouwen steekt. Succes!

DUS ...

Stel je open en ontdek unieke, nieuwe smaken. Wat dacht je er bijvoorbeeld van om een luchtig appel-en speltbroodje te presenteren aan je klanten? Of een fris sinaasappel-chocoladebrood? Ze zullen in de wolken zijn door deze prachtige creaties.

Klaar? Neem onze recepten mee naar je bakkerij en ga er zelf mee aan de slag. Het wordt puur genieten ...

Veel plezier!
En smakelijk natuurlijk.

VOOR WE VAN START GAAN ...

Voor je enthousiast aan't bakken gaat, nog even dit:

1. De voorgestelde desems die hier aan bod komen, maak je best een dag op voorhand klaar. Bewaar het nadien op kamertemperatuur (tussen de 18° en 23°C).
2. Mochten de desems te traag opstarten, kan je de hoeveelheid Vloeibare Chef Desem verhogen.
3. Je kan ook 1% zout toevoegen om de werking van wilde gisting te vertragen.

BIVOUAC APPEL-SPELTBROOD

DIT HEB JE NODIG

- 2 kg Bio Spelt Creme T80
- 1400 ml water
- 1200 g dessem met appel
- 8 g gist
- 72 g zout
- 2 kg voordeeg

Voor het voordeeg:

- 500 ml water
- 500 ml appelsap
- 1 kg biologische spelt



ZO MAAK JE HET

- Giet het kokend appelsap door de Bio Spelt Creme T80 en meng tot een glad deeg. Laat het voordeeg afkoelen.
- Meng en kneed alle andere ingrediënten in de kneder tot een glad deeg. Hou daarbij ongeveer 400 ml over voor de bassinage. Voeg het voordeeg toe op het einde van de kneding. Meng het voordeeg op een lage versnelling.
- Breng de deegtemperatuur op ongeveer 24°C.
- Laat het deeg 30' rusten en geef 2 keer een doorslag na 15'.
- Weeg 12 stukken deeg van 500 g af. Bol ze op en laat 30' rusten. Bol de deegstukken op en leg ze in mandjes. Laat langzaam rijzen op een koele plek, vb. in de koelkast.
- Bestrooi ze met bloem en geef een insnijding.
- Bak 40 - 45' op 230°C met stoom. Laat de oventemperatuur tijdens de baktijd dalen tot 210°C.

Desem-tip: 45 g vloeibare Chef Desem, 405 ml water, 225 ml appelsap, 630 g Bio Spelt Creme T80. Meng de ingrediënten met een spatel.

Bij het voordeeg kook en meng je een deel van de bloem met water. Dat beïnvloedt de structuur en soepelheid van het deeg.

Door het voordeeg toe te voegen op een lage versnelling creëer je een optimaal glutennetwerk.

De bassinage is het water dat je geleidelijk toevoegt tijdens de kneding.

De hoeveelheid gist die je gebruikt, hangt af van de temperatuur van de koelkast.

TIP!

MOUSQUET STOKBROOD MET BASIS DESEM MET HONING

DIT HEB JE NODIG

- 2,5 kg Graine de Talmière
- 50 g zout
- 5 g gist
- 1000 g dessem met honing
- 1500 ml water



ZO MAAK JE HET

- Meng de ingrediënten in de kneder tot een homogeen en soepel deeg.
- Laat 60' voorrijzen en geef het deeg na 30' een doorslag.
- Bewaar een nacht in de koelkast.
- Verspreid het deeg op tafel en snijd het in de lengte door: in 14 stukken van ongeveer 350 g.
- Leg de stukken op een deegdoek en laat 30' rusten.
- Schik het deeg op inschiettapijten. Geef het een insnijding en bak 20 - 30' op 220°C met stoom.

Desem-tip: 50 g vloeibare Chef Desem, 500 ml water, 50 ml honing met tijm, 450 g Meule T80. Meng de ingrediënten met een spatel.

TIP!