

WAT ZIJN BROODVERBETERAARS?

Je hebt maar een paar **basingrediënten** nodig om een lekker, puur brood te bakken: kwaliteitsmeel, water, gist, zout, tijd en liefde.

Alle **extra 'onnodige' grondstoffen** noemen we broodverbeteraars. Denk aan melkbestanddelen, boter, gluten, sojameel of mout. Maar ook suikers, emulgatoren (die zorgen voor meer stand en soepelheid in het deeg en meer volume in het eindproduct) en enzymen (die bepaalde processen versnellen).

Sommige daarvan zijn synthetisch en krijgen daarom een **E-nummer**. Dit betekent dat de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) de stoffen onderzocht op nut en veiligheid. En dat ze slechts in bepaalde hoeveelheden mogen worden gebruikt voor consumptie.

WAAROM ZOU JE BAKKEN ZONDER VERBETERAARS?

Slow is de nieuwe trend: we willen alles trager, bewuster en puurder beleven. Wie producten maakt met liefde en geduld wordt daarvoor beloond. En dat geldt ook voor bakkers.

Tijd is de beste en meest natuurlijke broodverbeteraar. **Hoe meer tijd jouw deeg krijgt om te rijzen of fermenteren, hoe meer smaken en geuren zich ontwikkelen.** Sommige bakkers en consumenten kiezen daarom bewust voor een puur, basic, natuurlijk bereid brood.

Bovendien bevatten sommige additieven of E-nummers dierlijke elementen, waardoor **veganisten** jouw brood niet meer kunnen eten. Een basisbrood met enkel meel, water, gist en zout is wel helemaal veganproof.

DRIE GOUDEN TIPS VOOR WIE PUUR WIL BAKKEN

1. **Sla je deeg door** tijdens de verwerking voor meer stand en dus een malser kruim.
 - een mooi eindvolume;
 - een luchtig kruim;
 - een rijk smakenpallet.
2. **Respecteer de rijstijden** tijdens de verwerking voor
 - een heerlijke geur en smaak;
 - meer stand in het deeg;
 - een brood dat langer vers blijft.
3. **Gebruik zuurdesem** voor
 - een heerlijke geur en smaak;
 - meer stand in het deeg;
 - een brood dat langer vers blijft.

WIL JE MEER WETEN, BESTELLEN OF 'PUUR' LEREN BAKKEN VAN EEN CERES-PROEFBAKKER?

Contacteer jouw vertegenwoordiger voor meer info, mail jouw bestelling naar commandebestelling@ceres.be of bezoek onze Cerexclusief-webshop.

www.ceres.be

CERE
PURE
ZONDER ADDITIEVEN

PUUR NATUUR

**CERE
PURE**
ZONDER ADDITIEVEN

MET CERE PURE BAKKEN,
PUUR GENIETEN

Bak je graag een puur product – met bloem zonder additieven, verbeteraars of E-nummers? Dan zijn onze bloemsoorten met CERE PURE-label iets voor jou. Kies uit een compleet assortiment: van wit tot grijs, volkoren, meergranen en bio.

GRIJZE CERE PURE-BLOEMSOORTEN



BROYAGE



FLORAPLUS



BIO-BLOEMSOORTEN



BIO GRANEN EN ZADEN



BIO SPELT CREME T80

WITTE CERE PURE-BLOEMSOORTEN



MBD

MBH



MBZ

ROGGEBLOESEM



GRANA

ROGGE ST-VITH



INTEGRAAL PUUR
VLOKKEN



NORDIC



BIO MS T65

BIO VOLKOREN T150



BIO ROGGE T85

BIO WIT T65



SPELTBLOESEM



UNO



ARENAL



BIO BISE T110

