

MEERGRANENBROOD MET RODE BIETENSAP

DIT HEB JE NODIG

- 2 kg Cereform
- 1200 ml rode bietensap van Boni (Colruyt)
- 160 g desem
- 50 g gist
- 40 g zout



ZO MAAK JE HET

- Kneed 7' en 6' met de spiraalkneder. Voeg het zout pas toe als je de kneding in 2^{de} versnelling start.
- Breng de deegtemperatuur op 26 – 27 °C.
- Laat 20' voorrijzen.
- Weeg stukken van 500 g af en bol ze op.
- Geef 15' tweede rusttijd.
- Steek lang en leg het deeg op met bakpapier beklede bakplaten.
- Laat ongeveer 1 uur narijzen op 30 °C.
- Werk af door een sjabloon op het brood te leggen en het met roggebloem te bestrooien. Geef aan beide kanten van het brood een insnijding.
- Bak ongeveer 30 tot 35' op 210 °C, met stoom.

TIP!

Voeg het zout pas toe aan het begin van de kneding in 2^{de} versnelling.

Werk het brood af door een sjabloon met roggebloem te bestrooien en de zijkanten van het brood in te snijden.

WIJNBROOD MET GEROOKT SPEK EN NOTEN

DIT HEB JE NODIG

- 2 kg Trical 10
- +/- 1300 ml witte wijn (warm op tot ongeveer 80 °C en laat goed afkoelen voor gebruik)
- 90 g gist
- 320 g desem
- 50 g boter
- 35 g zout
- 500 g gerookt spek (bak lichtjes aan en laat afkoelen voor gebruik)
- 240 g fijngehakte walnoten



ZO MAAK JE HET

- Kneed 4' en 5' met de spiraalkneder. Voeg het zout en de boter pas toe als je de kneding in 2^{de} versnelling start. Meng het spek en de walnoten pas op het allerlaatste kort mee.
- Breng de deegtemperatuur op 26 – 27 °C.
- Laat 20' voorrijzen.
- Weeg stukken van 500 g af en bol ze op.
- Geef 15' tweede rusttijd.
- Bol opnieuw op en druk het slot van de deegbol in de roggebloem.
- Leg het deeg op inschietapijten of deegdoekjes en laat ongeveer 1 uur narijzen.
- Draai het deeg om met het slot naar boven.
- Bak ongeveer 35' op 210 °C, met stoom.

TIP!

Warm de wijn op tot ongeveer 80 °C en laat goed afkoelen voor je ermee aan de slag gaat.

Zorg ervoor dat de walnoten in fijne stukjes gehakt zijn.

Meng het spek en de walnoten maar kort mee. Zo vermijd je dat je het deeg kapot kneedt.

Draai het deeg met het slot naar boven voor je het bakt.

TIJGERBIERBROOD

DIT HEB JE NODIG

- 2 kg Graines de Talmière
- 660 ml Gordon Triple Oak
- +/- 500 ml water
- 400 g desem
- 45 g gist
- 40 g boter
- 40 g zout
- 40 g honing

Voor de afwerking (tijgerpapje)

- 180 ml bier
- 100 g tijgerpapmix
- 4 g droge gist



ZO MAAK JE HET

- Kneed 4' en 4' minuten. Voeg het zout en de boter pas toe als je de kneding in 2^{de} versnelling start.
- Breng de deegtemperatuur op 26 – 27 °C.
- Laat 20' voorrijzen.
- Weeg stukken van 500 g af en bol ze op.
- Geef 15' tweede rusttijd.
- Laat ongeveer 1 uur narijzen.
- Werk af met het tijgerpapje dat je op voorhand maakte: verdeel het met een borstel over de deegbollen en bestrooi het met een laagje roggebloem.
- Bak ongeveer 35' op 210 °C, met stoom.

TIP!

Voeg het zout en de boter pas toe als je de kneding in 2^{de} versnelling start.

Maak het tijgerpapje op voorhand en gebruik het om het brood af te werken.

CORNISH SAFFRAANBROOD

DIT HEB JE NODIG

- 2 kg Belgrana
- 1100 ml volle yoghurt
- 125 g gist
- 250 g suiker
- 375 g boter
- 2 saffraancapsules
- 10 g nootmuskaat
- 10 g kaneel
- 30 g zout
- 400 g rozijnen
- 100 g amandelpoeder
- 250 gr cranberries



ZO MAAK JE HET

- Kneed 4' en 5' met de spiraalkneder. Voeg de boter en het zout pas toe als je de kneding in 2^{de} versnelling start. Op het einde van de kneding meng je de rozijnen, de amandelen en de cranberries goed door.
- Breng de deegtemperatuur op 25 – 26 °C.
- Laat 20' voorrijzen.
- Weeg stukken van 500 g af.
- Geef 15' tweede rusttijd.
- Maak de stukken boulotvormig lang en leg ze op met bakpapier beklede bakplaten.
- Laat ongeveer 1 uur narijzen.
- Werk af met een insnijding voor het inovenen.
- Bak ongeveer 30' op 200 °C, met stoom.
- Laat het brood afkoelen en bestrooi de zijkanten dan met bloemsuiker.

TIP!

Voeg de boter en het zout pas toe als je de kneding in 2^{de} versnelling start.

Meng de rozijnen, de amandelen en de cranberries pas op het einde van de kneding goed door.

Werk het brood na het bakken af door de zijkanten met bloemsuiker te bestrooien als het afgekoeld is.

thema

WATER



WAT GEBEURT ER ALS JE BART SCHELSTRAETE CARTE BLANCHE GEEFT?



Dan bedenkt die samen met de Ceres-proefbakkers de lekkerste broden! Ontdek de 7 smaakvolle recepten met als thema water

Bedankt Bart! Het water loopt ons al in de mond ...

SMAAKMAKERS

om van te watertanden

Brood verenigt de 4 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 viëren we het element water: onmisbaar om van veel delen 1 heerlijk geheel te maken.

Ga aan de slag met deze recepten en laat je verrassen door hun **unieke insteek** en verrukkelijke smaken. Bier, wijn, zeewier: het zijn ingrediënten die allemaal een link met water hebben. Ze doen je wenkbrauwen misschien even fronsen, maar staan garant voor onweerstaanbaar smulplezier. Wedden dat je klanten blijven terugkomen voor je originele creaties?

Veel plezier met bakken en proeven: het wordt een onvergetelijke culinaire reis.

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.
5. De merken die bij sommige ingrediënten vermeld staan, geven het beste bakresultaat.

NOTENBROOD

DIT HEB JE NODIG

- 2 kg Cere 7
- +/- 1400 ml volle yoghurt van Everyday (Colruyt)
- 90 g gist
- 90 g suiker
- 220 g beurre noisette (warm de boter op en laat ze bruin worden)
- 40 g zout
- 750 g fijngehakte walnoten en hazelnoten



ZO MAAK JE HET

- Kneed 4' en 6' met de spiraalkneder. Voeg de afgekoelde beurre noisette en het zout toe aan het einde van de kneding in eerste versnelling. De fijngehakte notenmix voeg je op het allerlaatste moment toe.
- Breng de deegtemperatuur op 26 – 27 °C.
- Laat het deeg 15' voorrijzen.
- Sla het deeg door.
- Geef 15' minuten tweede rusttijd.
- Rol het deeg met de uitrolmachine uit op ongeveer 2,5 cm dikte.
- Snij een tiental gelijke vierkanten uit het deeg, en leg ze op met bakpapier beklede bakplaten.
- Laat ongeveer 1 uur narijzen op 30 °C.
- Werk af met een kruisvormige insnijding en bestrooi met roggebloem.
- Bak ongeveer 25 minuten op 200 °C, met stoom.

TIP!

De afgekoelde beurre noisette en het zout voeg je pas toe op het einde van de kneding in 1^{ste} versnelling.

Zorg dat de notenmix in fijne stukjes gehakt is en meng hem maar kort mee. Zo vermijd je dat je het deeg kapot kneedt.

Beurre noisette maak je door boter op te warmen en bruin te laten worden.

ZEEWIERBROOD

DIT HEB JE NODIG

- 1200 g Arctic
- 800 g Arenal
- 50 g gist
- een handvol Deco 7-zaadjes
- +/- 1220 ml water
- 35 g zout
- 40 g vetstof
- noribladen (zeewiervellen)



ZO MAAK JE HET

- Kneed 4' en 6' met de spiraalkneder. Voeg het zout en de vetstof pas toe als je de kneding in tweede versnelling begint.
- Breng de deegtemperatuur op 26 – 27 °C.
- Laat 15' voorrijzen.
- Sla het deeg door.
- Geef 15' tweede rusttijd.
- Weeg stukken van 500 g af en bol op.
- Geef een derde rusttijd van 10'.
- Rol de stukken deeg uit met een rolstok en geef ze telkens de grootte van een noriblad.
- Leg op elk stuk deeg een noriblad, en bevochtig het blad met water.
- Rol het deeg op zoals een Suisse-koek, met het noriblad ertussen.
- Beboter een oesterbakvorm en strooi er Deco 7-zaadjes in. Leg het deeg erin en schuif het deksel op de bakvorm.
- Laat ongeveer 1 uur narijzen op 30 °C.
- Bak ongeveer 25 tot 30' op 210 °C, met stoom.

TIP!

Voeg het zout en de vetstof toe aan het begin van de kneding in 2^{de} versnelling.

Stem de grootte van de uitgerolde stukken deeg af op die van de noribladen.

BROOD MET LYCHEEPUREE

DIT HEB JE NODIG

- 1800 g Duo
- 200 g Grana
- 75 g gist
- 300 g suiker
- 150 g eieren
- 10 g honing
- 500 ml ontdoide lycheepuree van Boiron
- rasp van 1 citroen en 1 limoen
- 300 ml water
- 400 g boter
- 40 g zout



ZO MAAK JE HET

- Kneed 4' en 5' met de spiraalkneder. Voeg het zout en de boter pas toe aan het begin van de 2^{de} versnelling.
- Breng de deegtemperatuur op 25-26 °C.
- Laat 20' voorrijzen.
- Weeg stukken van 500 g af en bol op.
- Plaats het deeg in ringen op met bakpapier beklede bakplaten.
- Laat ongeveer 1 uur narijzen.
- Werk het deeg af met een spiraalvormige insnijding en gebruik een zift om het met roggebloem te bestrooien.
- Bak ongeveer 30 tot 35' op 200 °C, met stoom.

TIP!

Zorg dat de lycheepuree ontdooid is voor je hem gebruikt.

Voeg het zout en de boter pas toe in het begin van de 2^{de} versnelling.

Werk het deeg af met een spiraalvormige insnijding en gebruik een zift om het met roggebloem te bestrooien.