



ZUIVERE EN NATUURLIJKE BAKPRODUKTEN



WITTE BLOEM EN AANVERWANTEN



WITTE BLOEM:

Enkelvoudige tarwebloem
De basis voor wit brood en gebak.

PISTOLETBLOEM:

Zeer krachtige witte bloem voor een brood met een mooi volume en luchtig kruim.
Ideaal voor bij te mengen bij donkere melen en voor pistolets of piccolo's te bereiden.

GROOTMOEDER:

Uitgelezen mengeling van tarwebloem en roggebloem voor een zacht witbrood met een fijn aroma.
Basis voor rozijnen-, suiker-, melk- en chocoladebrood. Ook zeer geschikt voor sandwiches.

CAMPAGNARD:

Lichtgrijs, aromatisch tarwe-roggebrood met een uitzonderlijk mineralen gehalte. Door natuurlijke zuurdesem blijft dit brood zeer lang vers. Een gezond alternatief zonder zaden of granen.

VEZELRIJKWIT:

Uniek en gezond brood dat eruit ziet en smaakt als gewoon wit brood, maar met de gezonde effecten van volkorenbrood. Verrijkt met natuurlijke voedingsvezels, vitamines, mineralen en tarwekiemen. Ideaal voor de allerkleinsten.

BRIOFINE:

Briofine is een gebruiksklare mengeling voor de bereiding van Luxebroden. Er zit namelijk al boter, eieren, suiker en zout in. Dus enkel water en gist toevoegen. Het is een ideale basis voor Sandwiches, rozijnenbrood, suikerbrood, Zwitserse koeken enz...

SUPREME:

Extra fijne tarwebloem uit de meelkern van de tarwekorrel met een hoog eiwitgehalte. Vooral te gebruiken voor fijn gebak en koekjes. Deze bloem is uiteraard ook te gebruiken voor wit brood.

VOLKOREN (MEEL) EN AANVERWANTEN



LICHT VOLKOREN

Ideaal voor een eenvoudig lichtbruin brood. Het is een mengeling die bestaat uit een gedeeltelijk voltarwemeel 51%. Licht tarwemeeltype met een mooi volume.

VOLKOREN

Voorgemengd voltarwemeel voor een gewoon bruin brood zonder zaden en granen. Het is donkerder dan het licht volkoren maar het kan nog vlotjes alleen gebakken worden zonder toevoeging van bloem.

BOERKE:

Integraal voltarwemeel voor een echt donker volkoren brood. Voor de liefhebbers van een vaster brood. Hier mag je gerust nog wat bloem (pistolet of wit) bijvoegen voor een betere rijzing.

SILHOUET:

100 % volgranen meel van tarwe en rogge met een grove maling (nog vlokjes zichtbaar). Zeer rijk aan voedingsvezels. Lekker van smaak en een goed aroma maar houdt ook hier rekening met een vastere structuur van het brood. Witte bloemsoorten bijmengen is een aanrader.

TARWEMEEL EN ROGGEMEEL

Integraal tarwemeel / roggemeel. De volledige graankorrel met alles op en aan, zeer fijn gemalen. Lekker en gezond maar extreem zwaar van structuur. Persoonlijk vind ik dit meelsoorten om een beetje te mengen met andere bloem of meelsoorten. Minder geschikt om alleen te gebruiken.

LICHT BRUIN MET EEN MEERWAARDE



KIEMEN PHYSICS:

Mengeling met natuurlijke tarwekiemen, rijk aan vitamine E en eiwitten. Aangereikt met inuline en algen. Mooi, volumineus lichtgrof brood. Deze mengeling bevat reeds zout!

HAVERZEMELLEN:

Lichte mengeling van tarwebloem, haverzemelen en tarwekiemen. Door de haver in de mengeling heeft het een cholesterol-verlagende werking. Deze mengeling is zeer fijn gemalen, lichtbruin en bevat geen zaden daardoor is dit ook een aanrader voor kinderen en mensen die niet van granenbrood houden. Het haverzemelenbrood blijft lang vers.

OMEGA 3:

Mengeling voor een lekker en licht meerzadenbrood. Met chiazaadjes, bruin en geel lijnzaad, twee plantaardige bronnen van omega-3 vetzuren, goed voor de conditie van hart- en bloedvaten. Omega 3 bevat reeds zout.

SPELT:

Uitstekend lichtbruin en licht verteerbaar brood. Bestaat uit speltmeel verrijkt met het tarwekorrel-omhulsel. Goed tegen maagzuur. Bevat geen zaden.

FLANDRIEN:

Lichtbruin sportbroodje bij uitstek. Fijngemalen meergranen met toevoeging van brandnetelblaadjes en/of spinazieblaadjes. Luchtig en neutraal van smaak.

COUNTRY:

Dit is een 50 % mix d.w.z. 50% country mengen met 50% witte bloem. Countrybrood heeft al het goede van haver met een lekkere moutsmak. Met meer dan 60% haver, is dit haverbrood uitstekend samengesteld, samen met zonnebloempitten, geel lijnzaad en gerstemout. Haver levert eiwitten, mineralen, onverzadigde vetzuren en vezels.

100% ZUIVERE SPELT MENGELINGEN



Spelt is een zuivere en zeldzame meelsoort (oergraan). Het stimuleert je energiepeil en bevredigt om een optimale manier je verzadigingsgevoel. Speltgraan bevat essentiële vetzuren, aminozuren, mineralen en vitaminen. Speltgraan bevat meer koper, zink, ijzer, magnesium en fosfor. Daardoor heeft het een hogere voedingswaarde en is het een grotere bron van vezels. Speltgraan bevat ook gluten maar deze zijn van een andere samenstelling dan tarwegluten. Dit is geschikt en aangewezen voor personen met een specifiek voedingsdieet. Uiterst gezond en goed verteerbaar.

SPELTBLOEM:

Zuivere 100% witte speltbloem. Om een wit speltbrood te bakken of om bij te mengen bij donkerdere speltsoorten.

SPELTVOLKOREN:

Zuivere 100% volkoren, bruin speltmeel. Om een bruin speltbrood te bakken, al dan niet bijgemengd met speltbloem.

DINKEL:

Gegarandeerd 100% spelt. Dit ambachtelijk lichtbruin speltbrood bestaat uitsluitend uit de beste speltbloem, speltvolkorenmeel en speltvlokken. Dit aangevuld met zonnebloempitten, lupinezaad en sesamzaad, verfijnt met een extra portie honing. Zeer fijn aroma en nootachtige smaak.

SYNERGIE:

Zeer uitgebalanceerde mengeling met spelt als hoofdbestanddeel. Samen met de zorgvuldig gekozen zaden en pitten geeft het jou en je lichaam een extra dosis energie. Pompoenpitten, zonnebloempitten en lijnzaad zorgen voor een bron van vezels en onverzadigde vetzuren. Het is een bruin granenbrood.

Synergie bevat reeds gejodeerd zout.

Synergie CHIA:

Chia heeft ook speltbloem als hoofdbestanddeel maar het is een lichtbruine mengeling met minder grote zaden. De mengeling bevat Chiazaaden, deze zijn een bron van antioxidanten, omega 3 vetzuren, vezels, mineralen en vetoplosbare vitaminen. Chiazaadjes zijn kleine grijszwarte zaadjes en ze vormen de krachtbommetjes van deze mengeling, ze maken het super voedzaam. Het is een zacht, goed houdbaar brood met een krokante korst.

GRANEN EN ZADEN MENGELINGEN



6-GRANEN:

Mengsel van tarwe-rogge-mais-gerst-haver en spelt met een typische volle meergranensmaak en lange vershouding. 6-granen bevat enkel gemalen en geplette granen, dus geen zaden. Lichtbruin.

10-GRANEN OF MULTIGRANEN:

Donker granenbrood met 6 granen (tarwe,rogge,haver,mais,gerst,spelt) en 4 zaden (zonnebloempitten-lijnzaad-sesamzaad-gierst). Naast een krachtige tarwebloembasis vullen rogge-, mais en speltmeel samen met vlokken van haver en gerst en gierstbolletjes het granenpalet aan. De aparte noot wordt vertolkt door zonnebloempitten, soja, lijn- en sesamzaad. Met zuurdecemextract en geroosterde moutvlokken.

JAGER:

Prima tarwebloem met een bijmenging van zonnebloempitten, lijnzaad en geplette sojabonen. De aromatische noot wordt ondersteund door roggebloem en natuurlijk zuurdecempoeder. Minder donker meergranenbrood met een fijne smaak.

MAYA:

Lichtbruine meergranensamenstelling met veel zonnebloempitten, lijnzaad, sesamzaad en sojavezels. Dit is het zonnebloempitbroodje bij uitstek. Dit brood is zeker niet droog en kruimelig maar zacht en lang vers.

NIA:

Aangenaam meergranenmeel op basis van tarwe, rogge, lijnzaad, soja, tarwekiemen, mais en zonnebloempitten. Dit om een krokante toets te verkrijgen. Nia houdt het midden tussen volkoren en meergranen en vormt hiermee een lekker meergranenbrood met een donker karakter.

MALTGRAIN:

Een uitgelezen meergranenbloem met een typisch Engels karakter. Ze bevat veel lijnzaad, zonnebloempitten, rogge en sesamzaad maar ook veel tarwemout. Hierdoor houdt deze mengeling het midden tussen meergranen en zwarte woud bloem. Dus een donker meergranen met een aromatische mouttoets.

SIROCCO:

Vaste donkere meergranen samenstelling met een overvloedige dosis zonnebloempitten, lijnzaad en sojavlokken. Indien we het puur verwerken is het een zeer smaakvol maar compact broodje. De grove zadenbrokjes geven een aangename aromatische toets. Het is dus zeker aan te bevelen om sirocco te mengen met een lichtere bloemsoort (vb Pistolet) om een iets luchtiger zadenbruin te bekomen met toch nog een lekkere zadenmaak.

CAMPUS:

Energierijk en gezond tarwe-roggebrood met pompoenpitten, gierst, gebroken soja, maisbolletjes en gedroogde brandnetelblaadjes. Een echte aanrader. Middenbruin, zeer gevarieerd, smaakvol granenbrood met een goede vershouding.

MENGELINGEN OP BASIS VAN GRAANVARIANTEN



SOJA:

Originele mengeling op basis van zichtbare sojavlokken met veel plantaardig eiwit. Typisch supermals sojabrood met een lichtgeel kruim en een lange vershouding. Zonder extra toevoeging van pitten of zaden.

SOLARE:

Zonnebrood, licht en lekker mediteraans brood. Lichtgeel, vast kruim op basis van soja doorspekt met zonnebloempitten en oranje-rode sojabrokjes. Licht verteerbaar en zeker niet droog.

MAIS:

Lichtgele mengeling met maïs in verschillende vormen en bijgekruid met currypoeder. Geëxtrudeerde lichte maïsballen zorgen voor luchtigheid. Maisbloem zorgt met zijn fijne structuur voor een mooi geel kruim. Een rijke portie zonnebloemzaden en sojabrokjes geven een aangename krokante toets. Echt de moeite om eens af te wisselen met andere broden.

BOEKWEITMEEL:

Boekweit is geen graan maar een zaad en bevat bijgevolg geen gluten. Het is een goede bron van magnesium, kalium en fosfor. Ideaal voor de bereiding van boekweitpannenekoekeken.

CRUNCHY:

Dit is een absolute topper !!!

Crunchy is een knapperig meergranenbrood, met 5 granen en 4 zaden. (tarwe, rogge, spelt, soja, maïs). Bron van eiwit en vezels, met een **natuurlijke en pure smaak**. De unieke toevoeging van **gele en rode gierst** zorgen niet alleen voor een mooi kleurenpalet, maar bevatten ook veel magnesium, fosfor en antioxidanten.

DELICATESSE:

Dit is een 50% mix d.w.z. 50% Delicatesse mengen met 50% witte bloem. DELICATESSE is een bijzonder smaakvol brood met een mooie zachte bruine kruim en een knapperige korst. Gemaakt van zorgvuldig geselecteerde tarwe en rogge, verfijnd met aromatische desem en mout. Rijk gevuld met zonnebloempitten, lijnzaad en gebroken soja, rijk aan aminozuren, mineralen en vitaminen.

DONKERE MOUT MENGELINGEN



Mengelingen op basis van donker mout zijn zeer donker van kleur maar toch zeer luchtig van structuur en met een specifieke moutsmak die het ook zeer mals en lang houdbaar maken. Dit in tegenstelling met de volkoren-soorten die eerder vast en droog zijn.

ZWARTE WOUD:

Zeer donker meergranen- en meerzadenbrood. Een uitstekende selectie van geroosterde moutprodukten levert een uitgesproken en krachtig aroma ondersteund door krokante zaden zoals zonnebloempitten, lijnzaad en gierst. Zwarte woud bevat reeds zout.

TERRA - PROTECTION:

Lekker donker brood met meer granen en extra rijk aan vitaminen en mineralen. Terra bevat zout !!!! (maar $\frac{1}{4}$ minder dan zwarte woud). Het is verzelrijk en natriumarm. Het erg donker kruim is bezaaid met allerlei zaden zoals zonnebloempitten, lijnzaad, maïsollen, soja, ... Evenwichtige samenstelling, bloeddrukverlagend en beschermt hart- en bloedvaten mede door de aanwezigheid van soja-eiwitten.

DUBBELDONKER:

Extra donkere mengeling met een zacht kruim, voor een zwart brood bezaaid met allerlei zaden. Super mengeling voor de liefhebbers van een donker moutbroodje.

WALDKORN:

Dit is de originele waldkorn bloem in zijn geconcentreerde vorm. Dus om hiermee een brood te bakken moet je 50% tot 80% witte bloem toevoegen aan de waldkorn. Op deze manier kan je zelf kiezen hoe donker je je eigen waldkornbrood wil maken. Gegarandeerd dat je hiermee een superlekker donker meergranenbrood met mout op tafel tovert.

ORIGINELE SPECIALE MENGELINGEN



MALTINUT,/NOTENBLOEM:

Mengeling voor een donker notenbrood. Een uitgebalanceerde mengeling van noten en geroosterde moutprodukten maakt van ons notenbrood een ideale begeleiding voor kaasschotels. Het toegevoegde volroggemeel zorgt voor een mals kruim en lange versheid. .

HERBES DE PROVENCE/KRUIDENBLOEM: Witte bloem voor kruidenbroodjes of ciabatta, met Provençaalse kruiden, look en mout. Luchtige mengeling die ook perfect te gebruiken is voor pizzabodems.

TEX MEX:

Exotische bloemmengeling met hartige kruiden o.a. paprikapoeder en gedroogde groenten. Lichtverteerbare geëxtrudeerde maïsollen, maismeel, sojabrokjes, zonnebloempitten: een massa ingrediënten die al het goede van de zon en aarde voor u aanbrengen. Dit resulteert in een oranjekeurig luchtig brood. Geschikt voor broodjes en pistolets of bij barbecue.

FJORD:



Fjord is een nieuwe 100% broodmix voor de bereiding van een intens en compact Scandinavisch meergranenbrood met een stevige beet. Het is een zeer unieke broodmix die zorgt voor extra smaak en een heerlijk aroma en lange houdbaarheid. Fjord is donker, stoer en bevat o.a. zonnebloempitten, soya en lijnzaad. Door deze unieke samenstelling is het broodje vezelrijk, koolhydraatarmer, een bron van eiwitten en onverzadigde vetzuren. Ideaal met pesto, bij kaasschotel en gerookte zalm & kruidenkaas.

BAKKERIJGRONDSTOFFEN

GIST:



Bakkersgist is een levend product, onmisbaar en essentieel voor het maken van brood. Hij geeft het brood volume en de smaak waar u zo van houdt! Bakkersgist is verkrijgbaar in verschillende vormen:

- VERS, in de koelkast te bewaren Van 100 gr tot 1 kg
 - DROGE INSTANTGIST in kast te bewaren, 5 x 11 gr, 125 gr en 500 gr
- We gebruiken van de verse gist steeds het dubbel als van droge gist!!!!
Dit is gemiddeld 20 gr verse gist en 10 gr droge gist voor een groot brood (500 gr bloem).

VETSTOF



Pastavormig bereidingsmiddel voor fijne gistdegen in verpakking van 250 gr. en 500 gr

Deze vetstof bevat een uitgebalanceerde combinatie van plantaardige vetstoffen, enkelvoudige en meervoudige suikers, droge melkbestanddelen en een progressief werkend enzymencomplex. Bijgevolg heeft deze een betere werking dan gewone boter (bevat teveel water) of olie (houdt de rijzing tegen).

Tijdens het kneden: soepele, wollige degen.

Tijdens de gisting: steeds optimale vorming van vergistbare suikers.

Tijdens het bakken: bijzonder grote ovenwerking.

In het eindproduct: enorme malsheid, zeer geschikt voor diepvries
bijzonder fijn aroma en smaak.

ZOUT:



Zout is nodig voor het broodbakproces en voor de smaak natuurlijk. Gemiddeld gebruiken we één koffielepel zout per 500 gr Bloem of meel.

ZADEN:



Gepelde zonnebloempitten / Pompoenpitten / Lijnzaad / Sesamzaad /
Zadendecor / Blauw maanzaad /

TIPS BIJ HET VERWERKEN VAN UW BROODDEEG

- laat eerst al de ingrediënten op kamertemperatuur komen.
- Te warm water of te warme melk laten het deeg te veel voorrijzen bij het kneden, waardoor het deeg niet meer rijst tijdens het narijzen
- Voeg suiker, zout en boter nooit rechtstreeks toe bij de gist, want zij belemmeren de gisting
- Kneden is belangrijk en moet zorgvuldig gebeuren om de gistcellen met vocht en bloem te vermengen. Door kneden wordt het deeg elastisch, waardoor het de gasbellen die door de gistcellen worden geproduceerd, volledig vasthoudt
- Herkneed het deeg nooit na het voorrijzen, want dan wordt het deeg opnieuw kleverig, zijn de glutenstrengen beschadigd en zal het deeg niet meer verder rijzen
- Wordt gistdeeg machinaal gekneet, dan moet er ook lang genoeg gekneet worden; éénmaal en traag
- Laat gistdeeg altijd rijzen op kamertemperatuur, nooit op een warmtebron. Als de temperatuur te hoog is bij het narijzen heeft dat tot gevolg dat het brood gaat kruimelen
- Dek het deeg tijdens het voor- en narijzen af met een droge doek waarop eventueel plastic ligt
- Gistdeeg wordt altijd gebakken in een voorverwarmde oven, ook al is het een warmeluchtoven. Bij deze laatst mag de temperatuur wel 15 minder zijn dan bij een traditionele oven
- Zet een kopje water in de bakoven terwijl u brood bakt. Of giet het in één keer in de voorverwarmde oven, net na het inschuiven van het deegstuk. Een vochtige warmte is ideaal voor een brood en zorgt voor een krokante korst.
- Laat gebakken brood zonder temperatuurschok uitdampen en afkoelen op een taartrooster

TAARTMIXEN

Kant-en-klaar om gebak te maken.



BISCOVIT: Biscuits en rolladen

CHOCOLADEBISCUITMIX: Sachertaart

CAKEMIX: Cake en cupcakes

MUFFINMIX: Muffins

FRANGIPANEMIX: Frangipanecake en frangipanetaart

FLANMIX: Flantaart

SOEZENMIX: Soezen, eclairs

BRUSSELSE WAFELMIX

SUIKERWAFELMIX

PANNENKOEKENMIX



de
Voederhoeve

TRAMSTRAAT 24

9220 MOERZEKE-KASTEL

052/48.04.16.

OPENINGSUREN: Dinsdag-Vrijdag: 9u - 12u

13u30-18u30

Zaterdag : 9u - 17u

Zondag en Maandag gesloten