



Nico van Meijel
Boulangier



Inhoudsopgave

Meel en bloem	1
Soorten meel en bloem.....	1
Opbouw van de graankorrel	
Soorten granen die wij veel gebruiken	
Gluten in bloem	
Franse bloem	
Verschillende soorten bloem bij BakkerxBakker	4
Productinformatie	5
Boulangerie	5
Patisserie.....	10
FAQ	14

Meel en bloem

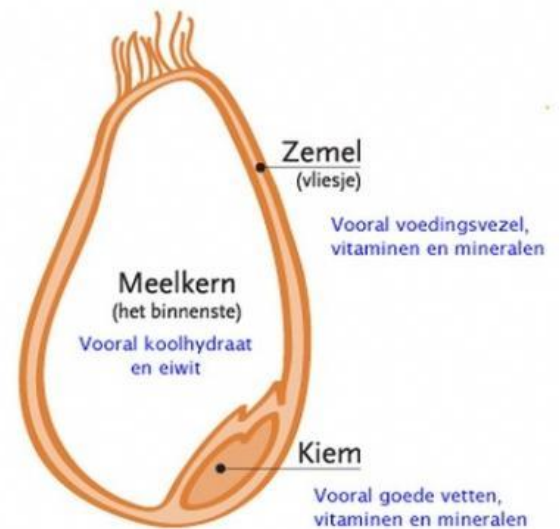
Soorten meel en bloem:

Meel en bloem zijn gemaakt van gemalen graansoorten. Omdat de graankorrels uit verschillende delen bestaan zijn er verschillende soorten meel en bloem te maken. Meel is grover vermalen dan bloem en niet gezeefd.

- Bloem ontstaat doordat bij het vermalen van de graankorrels de zemelen en de kiemdeeltjes eruit gezeefd worden (raffineren). Door deze bewerking gaan vezels verloren en tegelijkertijd worden ook grote delen van de kiem en het buitenste eiwithoudende laagje van de graankorrel verwijderd. Hierdoor blijft vooral de meelkern over. De kern is heel rijk is aan koolhydraten in de vorm van zetmeel en dus aan calorieën, maar is in zijn geheel een stuk armer aan voedingsstoffen. Bloem is wit van kleur omdat het overblijvende deel, de meelkern, wit van kleur is. Wit brood, 'bruin' brood, witte rijst, witte pasta's, pizza, koekjes, muffins, donuts en veel ander gebak bestaan voor een deel of volledig uit wit meel.
- In meel zit (een gedeelte van) de vermalen zemelen en kiemdeeltjes er nog in. Hoe witter het meel eruitziet, hoe meer zemelen en kiemdeeltjes eruit gezeefd zijn.
- In volkorenmeel zitten alle vermalen zemelen en kiemdeeltjes er nog in. Er zitten daarom de meeste vezels in volkorenmeel.

Opbouw van de graankorrel

De graankorrel bestaat uit 3 delen. In de afbeelding hieronder zijn deze 3 delen te zien. Binnenin vind je de meelkern. Onderin zit de kiem. Om het geheel heen ligt de zemel. De meeste goede voedingsstoffen zitten in de kiem en de zemel. Om de hele korrel heen zit nog een omhulsel. Dit is het kaf. Bij de meerderheid van de granen is het kaf oneetbaar.



Soorten granen die wij veel gebruiken:

- Tarwe: meel en bloem zijn vaak gemaakt van tarwe. Er zijn verschillende soorten tarwe zoals emmer, spelt, harde durum-tarwe en zachte broodtarwe. Volkoren tarwe is een belangrijke bron van vezels, vitaminen en mineralen. Tarwe bevat gluten. Mensen met de aandoening coeliakie kunnen geen gluten verdragen.

- Spelt: is nauw verwant aan tarwe en lijkt er dus qua samenstelling erg op. Spelt wordt verwerkt tot meel en bloem. Spelt bevat minder gluten dan tarwe.
- Rogge: bevat wat minder eiwit en zo'n 30% meer vezels dan tarwe. Roggekorrels zijn lang en grijsblauw tot geel van kleur. Roggebloem wordt gemaakt van gemalen rogge (roggemeel). Dit meel wordt gezeefd, zodat de vliesjes achterblijven en je een fijne roggebloem overhoudt. Rogge bevat minder gluten dan tarwe, waardoor roggedeeg minder goed rijst dan deeg van tarwebloem. Hierdoor is het eindresultaat compacter en minder luchtig.
- Haver: is bijna altijd volkoren en bevat een speciaal soort vezels die kunnen helpen het LDL-cholesterol te verlagen. Ook bevat het iets minder koolhydraten en eiwit en juist iets meer (gezonde) vetzuren dan tarwe. De haverkorrels zijn lang, smal, gegroefd en bleekgrijs van kleur.

Gluten in bloem

Een belangrijk kenmerk van bloem is de hoeveelheid glutenvormende eiwitten in de bloem. Gluten is een (groep) eiwit dat van nature in verschillende graansoorten zit, waaronder tarwe, spelt en rogge. Deze gluten zorgen voor stevigheid en elasticiteit. Door gluten kan je deeg rijzen en lekker luchtig worden.

Door de glutenvormende eiwitten in een deeg kan het gas dat tijdens het rijzen ontstaat vastgehouden worden in 'kamertjes van gluten'. Hoe meer gluten een bloem heeft, des te beter het deeg kan rijzen en hoe luchtiger het deeg dus wordt. Het resultaat is een brood met een luchtige structuur. Als je deeg meer gluten bevat, kan het deeg ook meer vocht vasthouden. Dit zorgt ervoor dat je brood malser is en langer vers blijft.

De hoeveelheid eiwitten verschilt per graansoort en is een belangrijke reden waarom voor een bepaalde bloemsoort gekozen wordt in een recept.

Franse bloem

Is gemaakt van hardere tarwe, omdat het in een warmer klimaat groeit. Het getal achter de letter T geeft aan hoeveel kiemen en zemelen de meel en/of bloem bevat. Zo is T170 bijvoorbeeld vergelijkbaar met volkoren tarwemeel.

Vanaf T65 wordt het bloem genoemd. T65 bloem is ook het meest geschikt om Frans brood mee te bakken.

Op de Franse bloem T65 die wij gebuiken staat het keurmerk 'label rouge', dit geeft aan dat het om de beste Franse bloem gaat qua kwaliteit. Het Franse ministerie van landbouw bepaalt of een product het 'label rouge' krijgt en geeft het alleen aan producten met een uitstekende kwaliteit.



Verschillende soorten bloem bij BakkerxBakker

T45:

T45 is de lichtste bloem wat de minste vetten bevat. Het heeft een lage bindkracht en rijst het snelst. Deze bloemsoort is geschikt voor het bakken van patisserie, croissants, brioche en bladerdeeg.

Molen: De Girardeau molen.

T65:

Zachte witte tarwe bloem T65 Label Rouge de Tradition Française Émilie® is gemaakt van CRC®-gecertificeerde tarwe (Culture Raisonnée Contrôlée®) en 100% geteeld in Frankrijk volgens landbouwpraktijken die de biodiversiteit bevorderen, zonder opslagpesticiden. Voor het maken van eersteklas traditioneel Frans stokbrood.

Molen: De Girardeau molen.

T80 GEBUILDE BLOEM:

Biologisch tarwebloem, type 80 van 100% Franse granen. De meest 'witte' bloemsoort uit het steengemalen assortiment.

Meel T80, ook wel type 80 of type 812 genoemd, is een **sterk gezeefd tarwemeel**. In dit meel zitten (dus) weinig zemelen. Brood gemaakt met dit type meel heeft daarom een zeer lichtbruine kruim vanwege de beperkte hoeveelheid zemelen.

Molen:

Minoterie Suire, biologische meelsoorten gemalen op natuurlijke vuurstenen molenstenen.

Uniek in Europa:

- Dit proces behoudt het kaf (vezels) en de kiem (vitaminen en mineralen) met een bewezen voedingswaarde.
- Zorgt voor een uitstekende hydratatie van het deeg.

T130:

Biologisch T130-roggemeel.

Typische roggesmaak en accenten van honing die doen denken aan peperkoek.

Strak, soepel kruim.

Aanbevolen vanwege het vezelgehalte.

Molen:

Minoterie Suire, biologische meelsoorten gemalen op natuurlijke vuurstenen molenstenen.

Uniek in Europa:

- Dit proces behoudt het kaf (vezels) en de kiem (vitaminen en mineralen) met een bewezen voedingswaarde.

- Zorgt voor een uitstekende hydratatie van het deeg.

T150:

Volkoren T150, perfect voor het maken van zelfgebakken volkoren zuurdesembrood.

Een dikke korst, een dicht, soepel en luchtig kruim en aangenaam om te kauwen.

Voor een vezelrijk brood, een bron van magnesium en fosfor.

Molen:

Minoterie Suire, biologische meelsoorten gemalen op natuurlijke vuurstenen molenstenen.

Uniek in Europa:

- Dit proces behoudt het kaf (vezels) en de kiem (vitaminen en mineralen) met een bewezen voedingswaarde.

- Zorgt voor een uitstekende hydratatie van het deeg.

VOLKORENMEEL:

Linde heeft middelfijne tarwezemelen en geeft het brood een warme bruine kruimkleur.

ZEEUWSE BLOEM:

Is afkomstig van gemalen korrels van zachte tarwe uit een streek met een zeeklimaat. Dat klimaat zorgt voor iets vochtigere tarwekorrels, met minder zetmeel en minder eiwit dan harde tarwe.

Minder eiwit zorgt voor minder bindkracht. Dat maakt Zeeuwse bloem heel goed geschikt voor de patisserie, voor koekjes en cakes. Dat zijn producten die knapperig, krokant en/of kort van structuur moeten zijn zoals spritsen.

Molen: Minoterie Suire, biologische meelsoorten gemalen op natuurlijke vuurstenen molenstenen.

Productinformatie



Boulangerie

BAGUETTE TRADITION:

Franse bloem T65, water & zout

BOERENBROOD:

Tarwebloem, gebuilde bloem en rogge, met een stiff levain, stevig desem.

FOCACCIA, ROZEMARIJN MET ZEEZOUT:

JALAPENO CHEDDAR:

Een pittig brood gevuld met groene jalapeño peper en cheddarkaas

Krentenwegge:

Twents recept, een brood met grote hoeveelheid krenten, rozijnen, sinaasappel, kaneel en anijs.

Ingrediënten:

Roomboter, melk, ei, bloem, zout, gist, suiker, citroenrasp, anijszaad, kaneel, krenten, gekonfijte sinaasappel.

Bevat de volgende allergenen:

- gluten
- eieren
- melk en zuivelproducten

MEERZADEN BATARD:

Volgraantarwemeel, tarwebloem, beetje rogge, geroosterde zaden en havervlokken

NOORS ZADENBROOD:

OOSTERBEEKSEBOL:

Bloem, zout, water, boter gemaakt met een desem op basis van rogge

ROZIJNEN-KRENTENBOL:

100% BIO SPELTBROOD:

Speltmeel, speltbloem, zout, water, stiff levain

SUIKERBROOD:

Ingrediënten:

Roomboter, melk, ei, bloem, zout, gist, suiker, citroenrasp, honing, kaneel.

Bevat de volgende allergenen:

- gluten
- eieren
- melk en zuivelproducten

TOURTE DE SEIGLE/ROGGE:

Een rustiek stevig frans brood op basis van biologische roggemeel, een stevige desem.
Een kleurrijke dikke korst met sterke honing aroma's.

VLOERKADETTEN:

VOLKORENBOLLETJES:

100% VOLKOREN ALLISON (MET EN ZONDER ZONNEBLOEMPITTEN):

100% volkorenbrood van 600 gram met de volgende ingrediënten: volkorenmeel, water, zout en gist. 90% water

VOLKOREN BIOLOGISCH T150:

WALNOTEN-VIJGENBROOD:

Brood van biologisch T80 meel, gevuld met gedroogde vijgen en walnoten



Patisserie

Bloem = T45

AMANDEL CROISSANT

Een roomboter croissant gevuld met frangipane (amandelmeel, boter, eieren en suiker)

Ingrediënten: bloem, zout, boter, amandelpoeder, suiker, zetmeel, ei, room en roomboter.

Bevat de volgende allergenen:

- gluten
- eieren
- melk en zuivelproducten
- noten

APPELTAART

Ingrediënten:

Appels, rozijnen, (basterd)suiker, kaneel, amandelspijs, roomboter, bakpoeder, zout, ei, citroenrasp, bloem.

Bevat de volgende allergenen:

- gluten
- eieren
- melk en zuivelproducten
- noten

BOTERKOEK (DIVERSE SMAKEN)

Ingrediënten in ieder geval: bloem, roomboter, bruine basterdsuiker, zout
+ abrikoos met rozemarijn of gember of speculaas met pure chocolade en amandel

Bevat de volgende allergenen:

- noten
- melk en zuivelproducten
- gluten

BROWNIE

Ingrediënten:

Roomboter, zonnebloemolie, zout, suiker, ei, bloem, chocolade (puur), cacaopoeder, bakpoeder, walnoten en/of pecannoten.

Bevat de volgende allergenen:

- gluten
- eieren
- melk en zuivelproducten

- noten

CARROT CAKE VEGAN MET CASHEWNOTEN CREME EN WALNOTEN.

Ingrediënten: Bloem, (bruine basterd) suiker, zonnebloemolie, zout, kaneel, nootmuskaat, bakpoeder, koolzuur, walnoten, havermelk, wortel, ananas, plantaardige boter, poedersuiker, cashewnoten.

Bevat de volgende allergenen:

- gluten
- noten

GEMBER KOEK

Ingrediënten: roomboter, bloem, suiker, ei, zout, baksoda, gemberpoeder, gemberstukjes

Bevat de volgende allergenen:

- gluten
- melk en zuivelproducten
- ei

GEVULDE KOEK

Ingrediënten:

Roomboter, bloem, suiker, ei, zout, citroenrasp, amandelspijs, koolzuur.

Bevat de volgende allergenen:

- gluten
- eieren
- melk en zuivelproducten
- noten

GRANOLA - 500 GRAM

Ingrediënten: havervlokken, noten, pompoenpitten, rozijnen, lijnzaad, zonnebloemolie, kaneel en honing.

Bevat de volgende allergenen:

- gluten
- noten

HAVERMOUT-ROZIJNEN KOEKEN

Ingrediënten:

Roomboter, zout, (basterd)suiker, ei, bloem, kaneel, bakpoeder, havervlokken en rozijnen.

Bevat de volgende allergenen:

- gluten
- eieren
- melk en zuivelproducten

KANEELBROODJES:

Ingrediënten: roomboter, bloem, (bruine basterd) suiker, zout, melk, zonnebloemolie, ei, kaneel, gist.

Bevat de volgende allergenen:

- gluten

- melk en zuivelproducten
- ei

KARDEMOM KANEEL BROODJE:

Ingrediënten: roomboter, bloem, (bruine basterd) suiker, zout, melk, kaneel, kardemom, gist.

Bevat de volgende allergenen:

- gluten
- melk en zuivelproducten

KOKOS AMANDELCAKE - GLUTENVRIJ (EVENTUEEL MET SINAASAPPEL)

Kan wel sporen van gluten bevatten!

Ingrediënten:

Amandelmeel, geraspte kokos, ei, zout, roomboter, amandelschaafsel, basterdsuiker, (sinaasappelstukjes en sinaasappelsnippers)

Bevat de volgende allergenen:

- melk en zuivelproducten
- noten

LEMONBAR

Ingrediënten: suiker, roomboter, bloem, zout, eieren, citroensap, slagroom, vanille extract

Bevat de volgende allergenen:

- melk en zuivelproducten
- gluten

SAUCIJZENBROODJE

Ingrediënten:

Roomboter, bloem, melk, zout, peper, ei, kalfsgehakt, paneermeel, mosterd, diverse kruiden/smaakmakers, prei, wortel.

Bevat de volgende allergenen:

- gluten
- eieren
- melk en zuivelproducten
- mosterd
- vis
- soja

TARTELETES

Knapperige tartelettebodem gevuld met een amandelfondant en diverse vullingen.

Zoals bijvoorbeeld:

- witte chocoladegenache met frambozen
- koffiekaramel en walnoten
- pure chocolade crumble met pecannoten en karamel

Bevat in ieder geval de volgende ingrediënten:

Roomboter, bloem, ei, suiker, zout, amandelpoeder, zetmeel, room.

Bevat in ieder geval de volgende allergenen:

- gluten
- eieren

- melk en zuivelproducten
- noten

WORTELTAART CITROEN ROOMKAAS

Ingrediënten:

Roomboter, bloem, suiker, ei, olie, zout, kaneel, nootmuskaat, koolzuur, walnoten, pistache, mosterdzaad, citroensap, ananas, wortel, roomkaas.

Bevat de volgende allergenen:

- gluten
- eieren
- melk en zuivelproducten
- noten
- mosterd

FAQ



- 1.) **Hebben jullie ook desembrood?** Ja, al onze broden zijn desembroden
- 2.) **Wat is desem (brood)?** De basis van brood is een graanproduct als meel of bloem, gemengd met water of melk, een rijsmiddel en zout. Voor het meeste brood is dat rijsmiddel gist. Bij een desembrood gebruikt de bakker een desem als rijsmiddel. Dat is een papje van meel of bloem met water, dat de bakker uren, soms dagen laat rijzen. In dat desempapje doen de melkzuurbacteriën en natuurlijke gisten (de zogenaamde microbiota) vanzelf hun werk. Spontane fermentatie, met een mooi woord. Dit houdt in dat een deel van de aanwezige koolhydraten in de bloem wordt omgezet naar onder meer melkzuur, azijnzuur en CO₂. Ook worden tal van aromastoffen gevormd die het desem de kenmerkende smaak geven. Door het deeg steeds aan te vullen met bloem en water, komt de bakker tot de ideale verhouding voor het bakken van desembrood. Brood dat gebakken is met desem heeft een open en luchtig kruim, wat veel smaak bevat en een fijne geur heeft.
- 3.) **Hebben jullie ook glutenvrije producten/brood?** We hebben alleen een glutenvrij amandeltaartje, maar deze zal sporen van gluten bevatten. Vanwege de hoge aanwezigheid van gluten in de bakkerij, kunnen wij geen 'glutenvrije' producten maken.
- 4.) **Hebben jullie ook lactose vrij brood?** Ja, alleen de krentenbollen, vloerkadetten en Oosterbeeksebol bevatten lactose. De overige broden zijn lactosevrij.

5.) Hebben jullie lactose vrij gebak? Ja, de vegan carrotcake is lactosevrij.

6.) Wat is een kookstuk? Deze techniek wordt gebruikt bij het bakken van brood om het eindresultaat zachter, vochtiger en langer houdbaar te maken. Het kookstuk wordt verkregen door een deel van het meel met water te verwarmen, waardoor de zetmelen in het meel gelatiniseren.

7.) Wat is poolish? Poolish is een voordeeg dat je een dag van tevoren maakt. Een poolish bestaat uit gelijke delen bloem (of meel), water en gist. Het wordt gebruikt om de fermentatie, smaak en structuur van brood te verbeteren door een langzame gisting. De poolish wordt een dag van tevoren gemengd en krijgt daarna de tijd om langzaam te fermenteren. De poolish wordt aan het uiteindelijke brooddeeg toegevoegd, waardoor het brood een complexere smaak en een lichtere, meer open textuur krijgt.

8.)

9.)

10.)