

FLOUR  **POWER**
FINEST QUALITY WHEAT PRODUCTS

© FLOURPOWER - GASKLOKSTRAAT 5 B-9000 GENT (BELGIË)

**RECEPTEN VOOR
de THUISBAKKER**

www.flourpower.be



OVERZICHT RECEPTEN

VERSIE 1.1. - 08/12/2010	SPECULAASKOEK
VERSIE 1.1. - 08/12/2010	PEPERNOTEN
VERSIE 1.1. - 08/12/2010	PISTOLETS
VERSIE 1.1. - 08/12/2010	ITALIAANSE PIZZA
VERSIE 1.1. - 08/12/2010	ITALIAANSE CIABATTA
VERSIE 1.2. - 25/09/2011	"STANDAARD RECEPT" BROOD
VERSIE 1.1. - 08/12/2010	MOLEN VOLKOREN
VERSIE 1.1. - 08/12/2010	WIT CASINO-BROOD
VERSIE 1.1. - 08/12/2010	MEERGRANEN MOLENBROOD
VERSIE 1.1. - 08/12/2010	WALDCORN-BROOD
VERSIE 1.2. - 15/04/2014	ABDIJ-BROOD
VERSIE 1.1. - 08/12/2010	BOERENBROOD
VERSIE 1.1. - 08/12/2010	ITALIAANS PLAATBROOD
VERSIE 1.1. - 08/12/2010	TARWE VLOERBROOD
VERSIE 1.1. - 08/12/2010	WIT MELKBROOD
VERSIE 1.1. - 08/12/2010	VLECHTBROOD "GALLE"
VERSIE 1.1. - 08/12/2010	FRANS STOKBROOD
VERSIE 1.1. - 08/12/2010	MAROKKAANSE BROODJES
VERSIE 1.1. - 08/12/2010	MAÏSBROOD
VERSIE 1.1. - 08/12/2010	AMERIKAANS MAÏSBROOD
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	WIT SPELTBROOD

OVERZICHT RECEPTEN

VERSIE 1.1. - 10/12/2010	SPELTAR+
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	BRUIN SPELTBROOD
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	ROGGEBROOD (1)
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	ROGGEBROOD (2)
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	VLOKKEN VOLKORENBROOD
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	MASTELUIN
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	CHELSEA BUNS
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	KADETJES
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	OBERLÄNDERS WIT
VERSIE 1.2. - 18/11/2012	HAVERBROOD
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	PAIN DE CAMPAGNE
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	"RUSTIQUE"
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	ZOET STOETENBROOD
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	KORRELKROP VOLKOREN
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	PAIN COURONNE
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	PAIN PAYSANNE
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	STRENGELBROOD
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	TARWEBOLLETJES 70/30
VERSIE 1.2. - 18/11/2012	BOEKWEIT PANNENKOEKEN
VERSIE 1.1. - 21/02/2011	ZEEUWSE BOLUS
VERSIE 1.1. - 10/12/2010	GLUTENVRIJ BROOD

OVERZICHT RECEPTEN

VERSIE 1.1. - 10/12/2010 **GLUTENVRIJE PANNEKOEKEN**

VERSIE 1.1. - 09/04/2011 **GLUTENVRIJE WAFELS**

VERSIE 1.1. - 09/04/2011 **GLUTENVRIJE CAKE**

VERSIE 1.1. - 09/04/2011 **CAKE**

VERSIE 1.1. - 09/04/2011 **FRANGIPANE**

VERSIE 1.1. - 22/10/2011 **3-GRANEN-PANNEKOEKEN**

VERSIE 1.1. - 22/10/2011 **LUIKSE WAFELS "SOETKIN"**

VERSIE 1.1. - 03/02/2013 **BRUSSELE WAFELS "JULIE"**

VERSIE 1.1. - 05/01/2014 **KOEKENBROOD**

VERSIE 1.1. - 03/02/2013 **BRUSSELE WAFELS "JULIËTTE"**



Recept

Ga uit van 500 gram mix per menging

FP Speculaasmix	500	gram
Zachte boter	170	gram
Melk	50	ml
Ei	15	gram (anderhalve eetlepel)

Werkwijze

- » Voeg alle ingrediënten (behalve de boter) in een kom (let op dat er geen "brokken" in zitten!)
- » Snijd de boter in kleine stukjes, voeg toe en kneed met een koele hand hier een deegbal van
- » Als het deeg te droog is wat melk toevoegen tot het deeg helemaal los laat van de kom
- » Op het bakblik de deegbal uitrollen tot een halve centimeter dikke lap
- » De lap bestrijken met het overige ei
- » Laat het deeg een nachtje in de frigo staan als u er vormen uit wil halen, dat lukt dan beter
- » Verwarm de oven voor op 175°C
- » Bak de speculaas in het midden van de oven op 175°C in ongeveer 30 minuten gaar



Recept

Ga uit van 500 gram mix per menging

FP Speculaasmix	500	gram
Zachte boter	130	gram
Ei	15	gram (anderhalve eetlepel)

Werkwijze

- » Voeg alle ingrediënten (behalve de boter) in een kom (let op dat er geen "brokken" in zitten!)
- » Snijd de boter in kleine stukjes, voeg toe en kneed met een koele hand hier een deegbal van
- » Als het deeg te droog is wat melk toevoegen tot het deeg helemaal los laat van de kom
- » Op het bakblik de deegbal uitrollen tot een halve centimeter dikke lap
- » De lap bestrijken met het overige ei
- » Laat het deeg een nachtje in de frigo staan voor u er vormen uit wil halen, dat lukt dan beter
- » Verwarm de oven voor op 175°C
- » Bak de pepernoten in het midden van de oven op 175°C in ongeveer 30 minuten gaar



Recept

Ga uit van 30 gram bloem per pistolet

Tarwebloem 12/680	250	gram
Droge gist*	5	gram
Zout	7	gram
Zachte boter	20	gram
Eidooier	1	stuk
Broodbereidingsmiddel**	10	gram
Water	150	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg alle ingrediënten in een kom en kneed deze goed in 10 minuten door elkaar tot een bal
- » Kneed het geheel in 15 minuten tot een soepel deeg
- » Laat het 30 minuten op kamertemperatuur rijzen.
- » Voorzichtig het deeg in rol open rollen en nog eens laten rusten
- » In stukken snijden en bolletjes maken
- » Er inprikken met een vork
- » Eventueel met losgeklopt eiwit bestrijken of in water dompelen en sesamzaad, maanzaad of zonnebloempitten opstrooien
- » Laat de gevormde pistolets nog 10 minuten rusten
- » Verwarm de oven voor op 200°C
- » Kommetje met water in de oven zetten tegen uitdrogen
- » Bak het brood in de oven in 30 minuten af op 200°C
- » **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**



Recept

Ga uit van 300 gram bloem per pizza

Tarwebloem 14/680	300	gram
Droge gist*	4	gram
Zout	4	gram
Olijfolie	15	milliliter
Water	150	milliliter

*] Bruggeman-Algist

Werkwijze

- » Voeg alle ingrediënten in een kom en kneed deze goed in 10 minuten door elkaar tot een bal
- » Kneed het geheel in 20 minuten tot een soepel deeg
- » Laat het 30 minuten op kamertemperatuur rijzen.
- » Kneed het deeg nog even
- » uitrollen op bakplaat (bakfolie op de plaat is handig maar invetten kan ook)

- » Bestrijken met tomatenpuree. Beleggen met salami, ananas, tomaat (zo droog mogelijk, dus plakjes eerst droogdeppen), courgette, champignon, kaas of gewoon je eigen fantasie

- » Bak de pizza in de oven in 20 á 30 minuten af op 200°C



Recept

Ga uit van 500 gram bloem per heel brood

Tarwebloem 14/680	500	gram
Droge gist*	11	gram
Zout	5	gram
Olijfolie	15	milliliter
Peterselie	15	gram
Gehakte dille	5	gram
"Italiaanse Kruiden" (Delhaize)	15	gram
"Bereidingen op zijn Italiaans" (Ducros)	15	gram
Ei	1	stuk
Broodbereidingsmiddel**	10	gram
Water (of melk)	300	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg alle ingrediënten in een kom en kneed deze goed in 10 minuten door elkaar tot een bal
- » Kneed het geheel in 10 minuten tot een soepel deeg
- » Laat het 30 minuten op kamertemperatuur rijzen.
- » Kneed het deeg nog even
- » Bestrooi de ingevette vorm met meel
- » Laat het deeg in het bakblik nog 45 minuten rijzen
- » Laat het deeg 60 minuten in een op 50°C voorverwarmde oven rijzen met de deur op een kier
- » Bak het brood in de oven in 30 minuten af op 225 °C
- » **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**



“standaard recept” BROOD

tarwemeel 100% of tarwebloem
12/680

Recept

Ga uit van 500 gram meel per brood

Tarwemeel 100%	500	gram
of		
Tarwebloem 12/680	500	gram
Droge gist*	6	gram
Zout	10	gram
Suiker	10	gram
Zachte boter	25	gram
Broodbereidingsmiddel**	40	gram
Melk	300	milliliter
of		
Melk	150	milliliter
Water	150	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg alle ingrediënten in een kom en kneed deze goed in 10 minuten door elkaar tot een bal
- » Kneed het geheel in 10 minuten tot een soepel deeg
- » Laat het 30 minuten op kamertemperatuur rijzen.
- » Kneed het deeg nog even
- » Bestrooi de ingevette vorm met meel
- » Laat het deeg in het bakblik nog 45 minuten rijzen
- » Verwarm de oven voor op 225 °C
- » Bak het brood in de oven in 30 á 45 minuten af op 225 °C

» **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**

» **Voor een mooie bruine korst het brood bestrijken met water zodra het uit de oven gehaald is**

Recept

Ga uit van 500 gram meel per brood

Tarwemeel 100%	500	gram
Droge gist	6	gram
Zout	10	gram
Broodbereidingsmiddel**	40	gram
Melk	300	milliliter
of		
Melk	150	milliliter
Water	150	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg alle ingrediënten in een kom en kneed deze goed in 10 minuten door elkaar tot een bal
- » Kneed het geheel in 10 minuten tot een soepel deeg
- » Laat het 30 minuten op kamertemperatuur rijzen.
- » Kneed het deeg nog even
- » Bestrooi de ingevette vorm met meel
- » Laat het deeg in het bakblik nog 45 minuten rijzen
- » Verwarm de oven voor op 225 °C
- » Bak het brood in de oven in 30 á 45 minuten af op 225 °C

» **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**



Recept

Ga uit van 500 bloem per brood

Tarwebloem 12/680	500	gram
Droge gist	7	gram
Zout	5	gram
Melkpoeder	6,25	gram
Broodbereidingsmiddel**	15	gram
Ei	1	stuk
Zachte boter	50	gram
Water	250	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg alle ingrediënten in een kom en kneed deze goed in 10 minuten door elkaar tot een bal
 - » Kneed het geheel in 10 minuten tot een soepel deeg
 - » Laat het 15 minuten op kamertemperatuur rijzen.
 - » Kneed het deeg nog even
 - » Vet een casinovorm in met boter, ook het deksel en de randen
 - » Bestrooi de ingevette vorm met meel
 - » Leg het deeg in de vorm en strijk het met een bevochtigde hand glad
 - » Sluit het deksel van de casinovorm en laat het deeg 15 minuten rijzen
 - » Verwarm de oven voor op 220 °C
 - » Bak het brood in de oven in ongeveer 30 minuten af op 220 °C
- » **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**



Recept

Ga uit van 500 meel per brood

FP MeergranenMolenmix	500	gram
Droge gist	5,5	gram
Zout	5	gram
Suiker	15	gram
Ei	1	stuk
Broodbereidingsmiddel**	n.v.t.	(al in de mix aanwezig)
Water	300	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg alle ingrediënten in een kom en kneed goed door elkaar tot een bal
- » Laat het deeg afgedekt ongeveer 30 tot 90 minuten rijzen tot dubbel volume
- » Kneed het deeg nog eens goed door
- » Laat de deegbol afgedekt nog eens ongeveer 10 minuten rijzen in een bestoven bakvorm
- » Verwarm de oven voor op 200 °C
- » Bak het brood in de oven in ongeveer 45 minuten af op 200 °C

» **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**



WALDCORN CLASSIC BROOD

FlourPower Waldcorn mix

Recept

Ga uit van 500 meel per brood

FP Waldcorn Classic	500	gram
Droge gist*	11	gram
Zout	10	gram
Broodbereidingsmiddel**	n.v.t.	(al in de mix aanwezig)
Water	250	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg alle ingrediënten in een kom en kneed goed door elkaar tot een bal
- » Laat het deeg afgedekt ongeveer 40 minuten rijzen
- » Kneed het deeg nog eens goed door
- » Laat de deegbol afgedekt nog eens ongeveer 40 minuten rijzen
- » Verwarm de oven voor op 225 °C
- » Bak het brood in de oven in ongeveer 45 minuten af op 225 °C

» **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**



Recept

Ga uit van 500 meel per brood

FP Abdijmeel	500	gram
Droge gist*	11	gram
Zout	10	gram
Suiker	80	gram
Ei	2	stuks
Melk en/of water	260	milliliter
Broodbereidingsmiddel**	n.v.t.	(al in de mix aanwezig)

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg alle ingrediënten in een kom en kneed goed door elkaar tot een bal
 - » Laat het deeg afgedekt ongeveer 30 tot 90 minuten rijzen tot dubbel volume
 - » Kneed het deeg nog eens goed door
 - » Laat de deegbol afgedekt nog eens ongeveer 10 minuten rijzen in een bestoven bakvorm
 - » Verwarm de oven voor op 200 °C
 - » Bak het brood in de oven in ongeveer 45 minuten af op 200 °C
- » **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**



Recept

Ga uit van 600 meel/bloem per brood

Tarwemeel 100%	500	gram
Speltbloem	100	gram
Droge gist*	10	gram
Zout	10	gram
Suiker	10	gram
Olijfolie	10	milliliter
Broodbereidingsmiddel**	36	gram
Water	260	milliliter

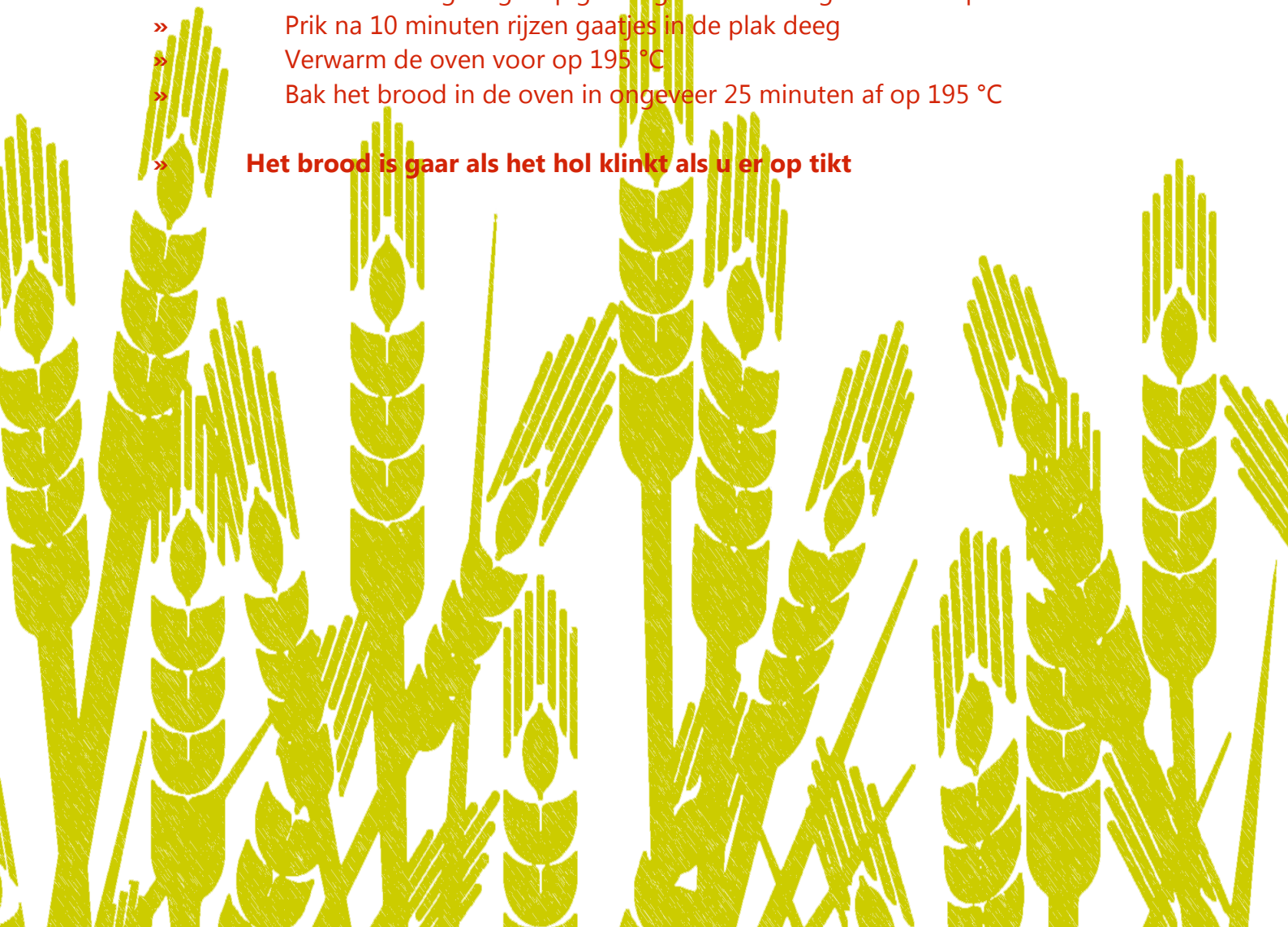
*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg alle ingrediënten in een kom en kneed deze door elkaar tot een bal
- » Kneed het deeg ongeveer 10 minuten goed door
- » Laat het deeg afgedekt ongeveer 35 minuten rijzen
- » Druk het deeg plat en bol het op
- » Laat de deegbol afgedekt nog eens ongeveer 10 minuten rijzen
- » Maak het deeg langwerpig en leg het in een ingevette bakplaatvorm
- » Prik na 10 minuten rijzen gaatjes in de plak deeg
- » Verwarm de oven voor op 195 °C
- » Bak het brood in de oven in ongeveer 25 minuten af op 195 °C

» **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**



Recept

Ga uit van 500 gram bloem per heel brood

Tarwebloem 14/680	500	gram
Droge gist*	9	gram
Zout	9	gram
Olijfolie	15	milliliter
Rozemarijn	15	gram
Oregano	10	gram
Broodbereidingsmiddel**	15	gram
Water	285	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg alle ingrediënten in een kom en kneed deze door elkaar tot een bal
- » Kneed het deeg ongeveer 20 minuten goed door
- » Laat het deeg afgedekt ongeveer 15 minuten rijzen
- » Kneed het deeg nog even door
- » Rol het deeg, op een bebloemde plaat, uit tot een plak van 3 cm dik
- » Leg het deeg op de ingevette en licht bebloemde bakplaat
- » Laat het deeg afgedekt nog eens ongeveer 50 minuten rijzen
- » Prik na 10 minuten rijzen gaatjes in de plak deeg
- » Verwarm de oven voor op 240 °C
- » Bestrooi het deeg ter decoratie met wat rozemarijn
- » Bak het brood in de oven in ongeveer 25 minuten af op 240 °C

- » **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**
- » **Vele variaties mogelijk met onder andere Italiaanse Kruiden...**



TARWE VLOERBROOD

Tarwebloem 12/680/maïsmeeel 100%
Gebroken tarwe

Recept

Ga uit van 550 meel/bloem per brood

Tarwebloem 12/680	500	gram
Maïsmeeel 100%	50	gram
Hele of gebroken tarwe	50	gram
Zachte boter	20	gram
Droge gist*	11	gram
Zout	7	gram
Broodbereidingsmiddel**	25	gram
Water	275	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg alle ingrediënten in een kom en kneed deze door elkaar tot een bal
- » Kneed het deeg ongeveer 20 minuten goed door
- » Laat het deeg afgedekt ongeveer 45 minuten rijzen
- » Kneed het deeg nog even door
- » Rol het deeg, op een bebloemde plaat, uit tot een plak van 2 cm dik
- » Rol de ene zijde van het deeg strak rollend naar de ander zijde
- » Leg het deeg, met de naad naar onder, op de ingevette en licht bebloemde bakplaat
- » Bestrooi de bovenzijde met bloem
- » Laat het deeg afgedekt nog eens ongeveer 30 minuten rijzen
- » Verwarm de oven voor op 250 °C
- » Bestrijk deeg met één ei
- » Bak het brood in de oven in ongeveer 35 minuten af op 180 á 200 °C
- » **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**



Recept

Ga uit van 600 bloem per brood

Tarwebloem 12/680	600	gram
Droge gist*	15	gram
Zout	10	gram
Zachte boter	50	gram
Ei	3	stuks
Suiker	50	gram
Broodbereidingsmiddel**	18	gram
Melk	75	milliliter
Water	175	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg de bloem, droge gist, b.b.middel, water en melk in een kom en meng deze door elkaar
- » Voeg de (zachte) boter en 2 eieren toe en kneed door elkaar
- » Dek het geheel af en laat het op een warme plaats ongeveer 15 minuten rijzen
- » Haal het deeg uit de kom, druk het plat en vouw het lichtjes op
- » Laat het deeg afgedekt nog eens ongeveer 40 minuten rijzen
- » Duw het deeg terug plat
- » Neem vervolgens de twee zijanten van het deeg en breng deze naar het midden
- » Rol de ene zijde van het deeg strak rollend naar de ander zijde
- » Leg het deeg in een ingevette en licht bebloemde bakvorm
- » Laat het deeg afgedekt nog eens ongeveer 45 minuten rijzen
- » Verwarm de oven voor op 200 °C
- » Bestrijk deeg met één ei
- » Bak het brood in de oven in ongeveer 35 minuten af op 190 °C
- » **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**

Recept

Ga uit van 500 gram meel/bloem per brood

Tarwebloem 12/680	250	gram
Roggebloem	250	gram
Droge gist*	8	gram
Zout	8	gram
Suiker	5	gram
Broodbereidingsmiddel**	15	gram
Ei	1	stuk
Maanzaad	30	gram
Water	20	milliliter
Zonnebloemolie	50	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg de gezeefde bloem in en de droge gist en b.b.middel toe
- » Voeg suiker en water toe
- » Kneed tot een glad deeg en bestuif het licht met bloem
- » Dek het geheel af en laat het op een warme plaats ca. 10 minuten rijzen
- » Voeg de rest van de bloem, het ei, de olie en het zout toe
- » Kneed het geheel tot een lekker glad en soepel deeg
- » Laat het deeg afgedekt nog eens ongeveer 20 minuten rijzen
- » Verwarm de oven voor op 200 °C
- » Bestrijk de broodvlecht met melk en bestrooi deze met maanzaad
- » Bak de broodvlecht midden in de oven in ongeveer 40 minuten af

A. Hoe de vlecht van het brooddeeg maken?

- » Kneed het deeg en verdeel het in drie gelijke stukken
- » Vorm van ieder stuk deeg een streng van ongeveer 30 cm lengte
- » Maak hier een vlecht van door de drie strengen deeg te vlechten
- » Leg de vlecht op een ingevette of met bakpapier bedekte bakplaat
- » Laat het gevlochten deeg afgedekt ca. 30 minuten rijzen



Recept

Ga uit van 500 bloem voor 3 stokbroden á 270 gram

Tarwebloem "Roi Arthur"	500	gram
Droge gist*	5,5	gram
Zachte boter	10	gram
Zout	10	gram
Broodbereidingsmiddel**	10	gram
Water	290	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Maak van de aangegeven ingredienten een vrij slap gewoon gistdeeg
- » Laat het deeg in een gesloten pan ongeveer 20 minuten rijzen bij ca. 25°C
- » Daarna uit de pan nemen, platslaan, opvouwen en terug 15 minuten in de gesloten pan

- » *Gebruik bij deze bewerking zo weinig mogelijk bloem*
- » *Pan en werkplank desgewenst iets invetten*
- » *Alleen bij het vormen mag een weinig bloem worden gebruikt*

- » Na de tweede rijs het deeg verdelen in 3 drie stukken van ongeveer 270 gram
- » Nog 10 á 15 minuten afgedekt laten rijzen
- » Vervolgens vormen tot stokbroden door de deegstukjes iets plat te slaan
- » Rol ze op en breng de rol op de gewenste lengte
- » De gevormde broden nu op een licht ingevette bakplaat zetten met ongeveer 7 cm onderlinge afstand
- » Afgedekt 60 minuten laten rijzen bij een temperatuur van ca. 26°C
- » Nu de deegstukken met een scherp mesje enkele schuine insnijdingen geven
- » Plaats de deegstukken nu in de voorverwarmde oven bij een temperatuur van 230°C
- » Krokant afbakken bij 210°C gedurende 25 á 30 minuten

- » **Stokbrood moet men zo warm mogelijk eten**
- » **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**

Recept

Ga uit van 250 bloem voor 16 broodjes

Tarwebloem 12/680	250 gram
Droge gist*	5 gram
Ei	1 stuk
Zachte boter	45 gram
Zout	2 gram
Melk	100 milliliter

*] Bruggeman-Algist

Voor de garnering

- * Gesmolten boter
- * 30 gram suiker
- * 1 zakje vanillesuiker
- * Confituur
- * Kokos

Werkwijze

- » Voeg de ingrediënten samen in een kom en meng deze door elkaar
- » Knead goed door elkaar tot een zacht deeg is gekomen
- » Verdeel het deeg in 16 porties
- » Deze porties uitrollen tot een sliert en vorm geven
- » Op een met bakpapier bedekte bakplaat leggen en 60 minuten laten rijzen
- » Verwarm de oven voor op 250 °C
- » Bak het brood in de oven in ongeveer 10 minuten af op 250 °C
- » Boter smelten en door de suiker en vanillesuiker mengen
- » De gebakken broodjes met gesmolten boter bestrijken en door de suiker halen of met warmeconfituur bestrijken en wat kokos erover strooien

Recept

Ga uit van 400 gram bloem per heel brood

Maïsmeel 100%	400	gram
Maïsbloem	50	gram
Droge gist*	4	gram
Zout	5	gram
Suiker	10	gram
Olijfolie	20	milliliter
Broodbereidingsmiddel**	30	gram
Water	275	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg de ingrediënten samen in een kom en meng deze door elkaar
- » Kneed goed door elkaar tot een mooie deegbal is gekomen
- » Een 15 minuten afgedekt laten rijzen
- » Deegbal in een broodvorm of cakeblik leggen
- » Bakken op 220°C in 40 minuten

- » **Het formaat brood wordt niet zo als een standaard brood!**
- » **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**



Recept

Ga uit van 400 gram bloem per heel brood

Maïsmeeel 100%	400	gram
Basterdsuiker	30	gram
Droge gist*	4	gram
Zout	2,5	gram
Suiker	10	gram
Zachte boter	60	gram
Ei	1	stuk
Karnemelk	20	milliliter
Broodbereidingsmiddel**	40	gram
Water	250	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg de droge ingrediënten samen in een kom en meng deze door elkaar
- » Voeg de andere ingrediënten samen in een kom en meng deze door elkaar
- » Kneed goed alles tesamen nu tot een mooie deegbal is gekomen
- » Deegbal in een broodvorm of cakeblik leggen
- » Bakken op 220°C in 20 á 25 minuten

- » **Het formaat brood wordt niet zo als een standaard brood!**
- » **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**



Recept

Ga uit van 500 gram bloem per heel brood

Speltbloem	500	gram
Droge gist*	7	gram
Zout	7	gram
Suiker	10	gram
Zachte boter	10	gram
Broodbereidingsmiddel**	15	gram
Water	300	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg de droge ingrediënten samen in een kom en meng deze door elkaar
- » Kneed goed alles samen nu tot een mooie deegbal is gekomen
- » Deegbal in een broodvorm of cakeblik leggen
- » Bakken op 220°C in 20 á 25 minuten

- » **Gebruik niet meer bloem dan in dit recept aangegeven: het brood rijst behoorlijk**
- » **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**



Recept

Ga uit van 450 gram bloem per heel brood

FP Speltar Plus	300	gram
Droge gist*	5	gram
Zout	8	gram
Suiker	5	gram
Ei	1	stuk
Broodbereidingsmiddel**	15	gram
Water	250	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg de droge ingrediënten samen in een kom en meng deze door elkaar
- » Kneed goed alles samen nu tot een mooie deegbal is gekomen
- » Op een met bakpapier bedekte bakplaat leggen en 60 minuten laten rijzen
- » Kneed het deeg nog even door
- » Rol het deeg, op een bebloemde plaat, uit tot een plak van 2 cm dik
- » Rol de ene zijde van het deeg strak rollend naar de ander zijde
- » Leg het deeg, met de naad naar onder, in de ingevette en licht bebloemde bakvorm
- » Bestrooi de bovenzijde met bloem
- » Laat het deeg afgedekt nog eens ongeveer 45 minuten rijzen
- » Verwarm de oven voor op 210 °C
- » Kommetje met water in de oven zetten tegen uitdrogen
- » Bak het brood in de oven in ongeveer 35 minuten af op 210 °C
- » **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**



Recept

Ga uit van 500 gram bloem per heel brood

Speltbloem	200	gram
Speltmeel 100%	300	gram
Donkere mout	10	gram
Droge gist*	6	gram
Zout	10	gram
Honing	15	milliliter
Broodbereidingsmiddel**	15	gram
Water	300	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg de droge ingrediënten samen in een kom en meng deze door elkaar
- » Kneed goed alles samen nu tot een mooie deegbal is gekomen
- » Op een met bakpapier bedekte bakplaat leggen en 45 minuten laten rijzen
- » Kneed het deeg nog even door
- » Rol het deeg, op een bebloemde plaat, uit tot een plak van 2 cm dik
- » Rol de ene zijde van het deeg strak rollend naar de ander zijde
- » Leg het deeg, met de naad naar onder, in de ingevette en licht bebloemde bakvorm
- » Bestrooi de bovenzijde met bloem
- » Laat het deeg afgedekt nog eens ongeveer 60 minuten rijzen
- » Verwarm de oven voor op 200 °C
- » Kommetje met water in de oven zetten tegen uitdrogen
- » Bak het brood in de oven in ongeveer 30 minuten af op 200 °C

Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt



ROGGEBROOD (1)

roggemeel 100%

Recept

Ga uit van 500 gram bloem per heel brood

Roggemeel 100%	500 gram
Zout	10 gram
Stroop	15 milliliter
Broodbereidingsmiddel**	40 gram
Water	200 milliliter

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg de ingrediënten samen in een kom en meng deze door elkaar
- » Kneed goed alles samen nu tot een mooie deegbal is gekomen
- » Deegbal in een beboterde broodvorm of cakeblik leggen
- » Bovenzijde afdekken met dubbelgevouwen aluminiumfolie
- » Bakken op 125°C in 180 minuten

- » **Het formaat brood wordt niet zo als een standaard brood!**



ROGGEBROOD (2)

roggemeel 100%/roggebloem

Recept

Ga uit van 430 gram bloem per heel brood

Roggemeel 100%	170	gram
Roggebloem	260	gram
Droge gist*	5	gram
Zout	5	gram
Stroop	30	milliliter
Basterdsuiker	45	gram
Plantaardige olie	15	milliliter
Broodbereidingsmiddel**	40	gram
Ongezoete cacaopoeder	15	gram
Karwijzaad	4	gram
Water	250	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg de ingrediënten samen in een kom en meng deze door elkaar
- » Kneed goed alles samen nu tot een mooie deegbal is gekomen
- » Deegbal in een beboterde broodvorm of cakeblik leggen
- » Bovenzijde afdekken met dubbelgevouwen aluminiumfolie
- » Bakken op 125°C in 180 minuten

» **Het formaat brood wordt niet zo als een standaard brood!**



VLOKKEN VOLKORENBROOD

geplette tarwe

Recept

Ga uit van 500 gram geplette tarwe per heel brood

Geplette tarwe	500	gram
Droge gist*	7	gram
Zout	8	gram
Broodbereidingsmiddel**	50	gram
Water	340	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voor verwerking de geplette tarwe ongeveer 3 uur laten weken in water
- » Voeg de ingrediënten samen in een kom en meng deze door elkaar
- » Kneed goed alles samen nu tot een mooie deegbal is gekomen
- » Op een met bakpapier bedekte bakplaat leggen en 20 minuten laten rijzen
- » Kneed het deeg nog even door
- » Rol het deeg, op een bebloemde plaat, uit tot een plak van 2 cm dik
- » Rol de ene zijde van het deeg strak rollend naar de ander zijde
- » Leg het deeg, met de naad naar onder, in de ingevette en licht bebloemde bakvorm
- » Bestrooi de bovenzijde met bloem of decoratiezaad
- » Laat het deeg afgedekt nog eens ongeveer 60 minuten rijzen
- » Verwarm de oven voor op 240 °C
- » Kommetje met water in de oven zetten tegen uitdrogen
- » Bak het brood in de oven in ongeveer 45 minuten af op 220 °C
- » **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**



Recept

Ga uit van 500 gram meel per heel brood

FP Masteluin	500	gram
Zout	5	gram
Zuurdesem	15	gram
Broodbereidingsmiddel**	40	gram
Water	225	milliliter

**] Volufresh – Debco

Werkwijze

- » Voeg de ingrediënten samen in een kom en meng deze door elkaar
- » Kneed goed alles samen nu tot een mooie deegbal is gekomen
- » Rol het deeg, op een bebloemde plaat, uit tot een plak van 2 cm dik
- » Rol de ene zijde van het deeg strak rollend naar de ander zijde
- » Leg het deeg, met de naad naar onder, in de ingevette en licht bebloemde bakvorm
- » Bestrooi de bovenzijde met bloem of decoratiezaad
- » Laat het deeg afgedekt op een warme plek ongeveer 12 uur rijzen
- » Verwarm de oven voor op 200 °C
- » Bak het brood in de oven in ongeveer 50 minuten af op 190 °C

Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt
Het formaat brood wordt niet zo als een standaard brood!



Recept

Ga uit van 500 gram bloem voor ongeveer 12 broodjes

Tarwebloem 12/680	500	gram
Zout	2	gram
Droge gist*	5	gram
Poedersuiker	75	gram
Zachte boter	50	gram
Ei	1	stuk
Melk	225	milliliter

*] Bruggeman-Algist

Voor de vulling

gesmolten boter	30	gram
rozijnen	115	gram
sukade	45	gram
krenten	30	gram
bruine basterdsuiker	30	gram
vijfkruidenpoeder	5	gram

Voor het glazuur

Poedersuiker	50	gram
Water	60	gram
oranjebloesemwater	15	milliliter

Werkwijze

- » Voeg de ingrediënten samen in een kom en meng deze door elkaar
- » Kneed goed alles samen nu tot een mooie deegbal is gekomen
- » Op een met bakpapier bedekte bakplaat leggen en 20 minuten laten rijzen
- » Kneed het deeg nog even door
- » Rol het deeg, op een bebloemde plaat, uit tot een plak van 2 cm dik
- » Rol de ene zijde van het deeg strak rollend naar de ander zijde
- » Leg het deeg, met de naad naar onder, in de ingevette en licht bebloemde bakvorm
- » Bestrooi de bovenzijde met bloem of decoratiezaad
- » Laat het deeg afgedekt nog eens ongeveer 60 minuten rijzen
- » Verwarm de oven voor op 240 °C
- » Kommetje met water in de oven zetten tegen uitdrogen
- » Bak het brood in de oven in ongeveer 45 minuten af op 220 °C

Recept

Ga uit van 450 gram bloem voor ongeveer 12 broodjes

Tarwebloem 12/680	450 gram
Droge gist*	5 gram
Zout	8 gram
Poedersuiker	10 gram
Broodbereidingsmiddel**	12 gram
Water	150 milliliter
Melk	150 milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Voeg de ingrediënten samen in een kom en meng deze door elkaar
- » Kneed goed alles samen nu tot een mooie soepele deegbal is gekomen
- » Op een met bakpapier bedekte bakplaat leggen en 40 minuten laten rijzen
- » Neem een portie deeg en maak er een bal van
- » Rol deze uit tot een ovaal van ongeveer 10 cm en leg deze op de bakplaat
- » Herhaal dit met de overige porties
- » Dek de bakplaat af met plasticfolie en laat de kadetjes een 30 minuten rijzen
- » Verwarm de oven voor op 200 °C

- » Bak het brood in de oven in ongeveer 20 minuten af
- » Bestrijk de kadetjes met wat melk en strooi er wat bloem op



Recept

Ga uit van 450 gram bloem per heel brood

Roggebloem	135	gram
Tarwebloem 12/680	315	gram
Droge gist*	6,5	gram
Zout	9	gram
zuurdesem	14	gram
Water	270	milliliter

*] Bruggeman-Algist

Werkwijze

- » Voeg de ingrediënten samen in een kom en meng deze door elkaar
- » Kneed goed alles samen nu tot een mooie deegbal is gekomen
- » Op een met bakpapier bedekte bakplaat leggen en 30 minuten laten rijzen
- » Kneed het deeg nog even door
- » Rol het deeg, op een bebloemde plaat, uit tot een plak van 2 cm dik
- » Rol de ene zijde van het deeg strak rollend naar de ander zijde
- » Leg het deeg, met de naad naar boven, in een met roggebloem bestoven mandje
- » Laat het deeg afgedekt nog eens ongeveer 40 minuten rijzen
- » Haal het deeg uit het mandje en bestrooi de bovenzijde met rijstemeel
- » Decoratief insnijden aan de bovenzijde.
- » Kommetje met water in de oven zetten tegen uitdrogen
- » Bak het brood in de oven in ongeveer 40 minuten af op 200 °C
- » **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**



HAVERBROOD

tarwebloem 12/680/tarwemeel 100%
havervlokken

Recept

Ga uit van 1000 gram meel/bloem/haver per twee broden

Tarwemeel 100%	600	gram
Tarwebloem 12/680	200	gram
Havervlokken	200	gram
Droge gist*	10	gram
Zout	15	gram
Zachte boter	60	gram
Broodbereidingsmiddel**	50	gram
Vloeibare honing	30	milliliter
Water	300	milliliter
Melk	300	milliliter

*] Bruggeman-Algist

**] Volufresh - Debco

Werkwijze

- » Doe de haver en melk in een kom en laat 30 minuten weken
- » Voeg de overige ingrediënten (behalve zout) toe en kneed tot u een zacht deeg bekomt en laat het deeg ca. 25minuten staan
- » Voeg het zout toe en kneed nog 10 minuten tot het deeg soepel is
- » Doe het deeg terug in de kom, dek het af en laat het rijzen tot het dubbele volume (ca. 1 uur)
- » Kneed het deeg en druk de luchtballen eruit
- » Verwarm de oven voor op 220°C
- » Vorm een grote en een kleine bal van het deeg
- » Druk de grote bal plat op een ingevette bakplaat
- » Druk de kleine bal in en plaats hem op de grote bal
- » Knip het brood langs de zijkanten in
- » Bestuif een pollepelsteel met bloem en steek deze door de broodballen
- » Strooi als decoratie wat havervlokken over
- » Bak het brood in de oven in ongeveer 25 minuten af
- » **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**

Recept

Ga uit van 750 gram bloem per heel brood

Roggemeel 100%	250	gram
Tarwebloem 12/680	500	gram
Droge gist*	7	gram
Tarwezemelen	30	gram
Tarwekiemen	30	gram
Zout	5	gram
Zachte boter	25	gram
Donkere mout	5	gram
Yoghurt	150	milliliter
Water	300	milliliter

*] Bruggeman-Algist

Werkwijze

- » Meet 300 milliliter lauw water af in een kom en strooi er de gist over
- » Laat het mengsel dan 20 minuten rusten
- » Roer er de zemelen en tarwekiemen door de bloem en het zout
- » Wrijf er de margarine door
- » Voeg het gistmengsel, moutextract en de yoghurt toe en roer alles tot een zacht deeg
- » Kneed het deeg 5 minuten tot het glad is
- » Laat het deeg afgedekt met ingevette plastic folie rijzen tot het dubbele volume
- » Sla het deeg in en druk de luchtballen eruit
- » Vorm een langwerpig brood en leg dit op een ingevette en met bloem bestoven bakplaat
- » Laat het deeg afgedekt met ingevette plastic folie rijzen tot het dubbele volume
- » Bestrooi het met meel en zemelen en kerf het enkele malen kruiselings in
- » Verwarm de oven voor op 220°C
- » Bak het brood in de oven in ongeveer 25 minuten af
- » **Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op tikt**

BOERENBOLLEN "RUSTIQUE"

tarwebloem/tarwemeel/roggemeel

Recept

Ga uit van 550 gram meel/bloem per heel brood

Tarwemeel 100%	15	%
Tarwebloem 12/680	75	%
Roggemeel 100%	10	%
Gist	2	%
Zout	2	%
Broodbereidingsmiddel*	2	%
Water	± 54	%

Werkwijze

- » **kned** :
- » **voorrijs** :
- » **afwegen** :
- » **opbollen** :
- » **opmaken** :
- » **narijs** :
- » **bakken** :
- » **baktijd** :



ZOET STOETENBROOD

tarwebloem/roggebloem/stroop

Recept

Ga uit van 550 gram bloem per heel brood

Tarwebloem 12/680	65	%
Roggebloem	35	%
Gist	2	%
Zout	2	%
blanke (glucose) stroop	3	%
Broodbereidingsmiddel*	2	%
Water	± 54	%

Werkwijze

- » **weken** :
- » **kned** :
- » **afwegen** :
- » **bolrijs** :
- » **puntrijs** :
- » **opmaken** :
- » **decoreren** :
- » **narijs** :
- » **bakken** :
- » **baktijd** :



KORRELKROP VOLKOREN

gebroken tarwe/tarwemeel

Recept

Ga uit van 535 gram meel/gebroken tarwe per heel brood

Tarwemeel 100%	60	%
Gebroken tarwe	40	%
Glutenpoeder	4	%
Gist	2	%
Zout	2	%
Broodbereidingsmiddel*	2	%
Water	± 68	%

Werkwijze

- » **kneden** :
- » **voorrijs** :
- » **afwegen** :
- » **opbollen** :
- » **opmaken** :
- » **narijs** :
- » **bakken** :
- » **baktijd** :



PAIN COURONNE

Tarwebloem 12/680

Recept

Ga uit van 285 bloem per half brood

Tarwebloem 12/680	100	%
Gist	4	%
Zout	2	%
Broodbereidingsmiddel*	4	%
Water	± 56	%

Werkwijze

- » **kned** :
- » **voorrijs** :
- » **afwegen** :
- » **opbollen** :
- » **opmaken** :
- » **narijs** :
- » **bakken** :
- » **baktijd** :



PAIN PAYSANNE

tarwebloem 12/680

Recept

Ga uit van 600 gram bloem per heel brood

Tarwebloem 12/680	100	%
Gist	4	%
Zout	2	%
Broodbereidingsmiddel*	4	%
Water	± 56	%

Werkwijze

- » **weken** :
- » **kned** :
- » **afwegen** :
- » **bolrijs** :
- » **puntrijs** :
- » **opmaken** :
- » **decoreren** :
- » **narijs** :
- » **bakken** :
- » **baktijd** :



STRENGELBROOD

tarwebloem 12/680

Recept

Ga uit van 564 gram bloem per heel brood

Tarwebloem 12/680	100	%
Gist	2	%
Zout	2	%
Broodbereidingsmiddel*	2	%
Suiker	1	%
Water	± 54	%

Werkwijze

- » **weken** :
- » **kned** :
- » **afwegen** :
- » **bolrijs** :
- » **puntrijs** :
- » **opmaken** :
- » **decoreren** :
- » **narijs** :
- » **bakken** :
- » **baktijd** :



TARWEBOLLETJES 70/30

tarwebloem 12/680/ tarwemeel 100%

Recept

Ga uit van 282 meel/bloem per half brood

Tarwemeel 100%	70	%
Tarwebloem 12/680	30	%
Gist	2	%
Zout	2	%
Broodbereidingsmiddel*	2	%
Water	± 62	%

Werkwijze

- » **kneden** :
- » **voorrijs** :
- » **afwegen** :
- » **opbollen** :
- » **opmaken** :
- » **narijs** :
- » **bakken** :
- » **baktijd** :



BOEKWEIT PANNENKOEKEN

tarwebloem 12/680/
boekweitmeel 100%

Recept

Ga uit van 500 gram meel/bloem voor ongeveer 6 personen

Tarwebloem 12/680	250	gram
Boekweitmeel 100%	250	gram
Droge gist*	7	gram
Olijfolie	3	eetlepels
Suiker	2	eetlepels
Eieren	3	stuks
Melk	1	liter
Zout	½	theelepel

*] Bruggeman-Algist

Werkwijze

- » Meng de tarwebloem, het boekweitmeel en het zout
- » Meng hierin de lauwe melk, eieren, suiker en olijfolie
- » Meng tot een glad beslag wordt bekomen
- » Laat dit boekweit beslag gedurende 30 minuten rijzen op een warme plaats
- » Giet, zonder het beslag te roeren, een lepel van het beslag in een ingevette koekenpan
- » Bak beide kanten totdat ze goudbruin gekleurd zijn
- » Dien de boekweit pannenkoeken op met suiker, stroop of honing



Recept

Ga uit van 500 gram bloem voor ongeveer 16 stuks

Tarwebloem 12/680	500	gram
Droge gist*	14	gram
Zout	1	mespunt
Boter	75	gram
Melk	3,5	deciliter
Bruine suiker	250	gram
Eieren	1	stuk
Kaneel	2	eetlepels

*] Bruggeman-Algist

Werkwijze

- » zeef de bloem boven een schaal en doe daar wat zout bij
- » verwarm de melk tot dat deze lauwwarm is
- » los dan de gist samen met de boter op in een klein beetje lauwe melk
- » maak een kuiltje in de bloem en doe daar de gistoplossing in die zojuist gemaakt is
- » klof het ei los en doe dat ook in datzelfde kuiltje bij de gistoplossing
- » giet scheutje voor scheutje de rest van de lauwe melk bij de bloem en ga nu alles vanuit het midden kneden tot een lekker soepel deeg
- » laat het deeg ca. 1 uur rijzen onder een vochtige doek op een warme plaats
- » odertussen dat het deeg rijst kun je alvast de kaneel en de bruine basterdsuiker door elkaar mengen
- » na het uur rijzen moet je het deeg nog een keertje goed kneden
- » weeg dan kleine deegstukjes af van 60 gram
- » laat deze deegstukjes 15 minuten liggen onder een plastic zak of zeiltje
- » na de 15 minuten kun je de deegstukjes een beetje door het suiker-kaneelmengsel rollen en weer 15 minuten laten rijzen
- » rol de deegstukjes door de suiker uit tot lange strengels, en rol ze op je vinger op als een drol:
 - » pak de strengel aan het uiteinde tussen je duim en wijsvinger, en draai dan de strengel in 2 keer rond je vinger. Als dat niet lukt probeer het dan op het aanrecht dat gaat iets makkelijker.
- » leg de bolussen gelijk op een beboterde of met bakpapier bekleede bakplaat met het uiteinde van de bolus onder de bolus
- » laat de bolussen onder een plastic zeil een half uur rijzen
- » verwarm de oven alvast voor op 250 graden Celcius
- » bak de bolussen in 10 minuten gaar en bruin
- » na het bakken de bolussen gelijk omdraaien: pas op voor de suikerstroop want die is erg warm!
- » laat de bolussen nu afkoelen maar niet droog worden

GLUTENVRIJ BROOD

glutenvrije bloem

Recept

Ga uit van 500 gram bloem voor ongeveer 16 stuks

"Flandria Mix"	370	gram
Droge gist*	7	gram
Vetstof	13	gram
Water	290	milliliter
Suiker	15	gram
Zout	7	gram

*] Bruggeman-Algist

Werkwijze

- » Ingrediënten in bovenvermelde volgorde aan de bloem toevoegen
- » 5 minuten kneden
- » 1 uur laten rijzen bij minstens 26 graden
- » Bakken op 200 graden voor ongeveer 35 minuten
- » Bij broodbakmachine deze instellen op "glutenvrij brood"



Recept

Ga uit van 200 gram bloem voor ongeveer 10 stuks

"Flandria Mix"	200	gram
Zout	3	gram
Suiker	10	gram
Vanillesuiker	15	gram
Eieren	2	stuks
Melk	90	gram

*] Bruggeman-Algist

Werkwijze

- » Zeef de bloem in een kom
- » voeg de suiker toe
- » maak een kuiltje in het midden en voeg hier de eieren aan toe
- » Voeg 1/3de van de melk toe en begin het deeg te kloppen met de garde of de handmixer
- » voeg de rest van de melk toe en een snuifje zout
- » Optioneel kun je een scheut maisolie (of zonnebloemolie) toevoegen
- » Het geheel goed mixen tot een effen deeg



Recept

Ga uit van 250 gram bloem voor ongeveer 10 stuks

"Flandria Mix"	250	gram
Zout	4	gram
Boter of margarine	150	gram
Suiker	150	gram
Vanillesuiker	20	gram
Eieren	3	stuks

*] Bruggeman-Algist

Werkwijze

- » meng eerst de bloem met de suiker
- » voeg hier wat melk aan toe en roer dit even door
- » meng de eigelen,overschot van de melk en het water hieronder tot een mooi glad beslag
- » voeg er de gesmolten boter en de stijfgeklopte eiwitten aan toe.



Recept

Ga uit van 250 gram bloem voor ongeveer 25 stuks

"Flandria Mix"	250	gram
Zout	4	gram
Boter of margarine	200	gram
Suiker	200	gram
Vanillesuiker	7	gram
Eieren	4	stuks
Bakpoeder	2	gram

*] Bruggeman-Algist

Werkwijze

- » klop het eigeel samen met de suiker op tot een mooie luchtige massa
- » voeg de gesmolten boter toe en roer dit even door
- » meng vervolgens de bloem, het bakpoeder en de vanille suiker hieronder
- » voeg de melk en het citroensap toe en meng er de eiwitten onder
- » plaats dit 1 uur in een voorverwarmde oven op 180 graden



Recept

Ga uit van 250 gram mx voor ongeveer 25 stuks

FP Cakemix	400	gram
Boter	150	gram
Eieren	4	stuks
Vanillesuiker	1	soeplepel
Geschaafde amandelen	1	optioneel

Werkwijze

- » Laat de boter zacht of vloeibaar worden op een heel zacht vuurtje
- » Splits de eieren.
- » Voeg in een pot de cakemix, eierdooiers en de boter samen en klop tot een mooi geheel
- » Het eiwit klop je op tot ze mooi stevig is en roer je voorzichtig onder het deeg
- » Eventueel kun je onder het deeg ook wat amandelpoeder roeren
- » Boter je cakevorm en giet het deeg tot de helft van je vorm
- » Overstrooi het cakedeeg met amandelschilfers
- » Oven voorverwarmen op 180 graden
- » Bakken op ongeveer 170 a 180°C gedurende 1 uur
- » Door met een brochette-stok in je cake te prikken kun je controleren of ie gaar is, prik tot het midden, voelt het vochtig of plakkerig dan nog even doorbakken, zoniet is je cake klaar



Recept

FP Frangipanemix	285	gram
Eieren	2	stuks
Boter	125	gram
Suiker	-	Optioneel (extra zoeten)
Bloedsuiker	-	Optioneel (afwerking)
Abrikozenconfituur	-	Optioneel (afwerking)
Kruime of bladerdeeg	-	Optioneel (afwerking)

Werkwijze BESLAG

- » boter in een potje, en laat op een zacht vuurtje de boter smelten
- » zet het potje met de boter in koud water (in de wasbak bijvoorbeeld) om de gesmolten boter terug op kamertemperatuur te laten komen
- » meng de suiker onder de boter
- » meng de volledige eieren onder het beslag
- » meng de bloem onder het amandelpoeder
- » voeg het amandelpoeder-bloem-mengsel bij het beslag en goed mengen

Werkwijze TAART

- » laat de oven voorverwarmen tot 170gr celsius
- » plaats kruimeldeeg of bladerdeeg in de taartvorm
- » stukken kruimeldeeg en bladerdeeg die boven de taartvorm uitkomen verwijderen (niet weggooien)
- » laat tijdens het voorverwarmen van de oven het kruimeldeeg of bladerdeeg even drogen in de oven
- » smeer de deegbodem in met een laagje abrikozenconfituur
- » breng het beslag op de deegbodem aan
- » maak van het overschot blader- of kruimeldeeg lange strips die je in ruitvorm op het beslag aan brengt
- » maak lange strips die in 1 stuk van de ene rand tot de andere rand van de taartvorm reiken, bij het bakken gaan de strips krimpen, en als je meerdere stukken achter elkaar legt gaan er gaten vallen in je patroon
- » strooi wat bloem op je werkvlak en gebruik een deegroller om het deeg uit te rollen, en een mes om mooie lange strips te maken
- » voorbereid bladerdeeg is makkelijker te verwerken tot strips dan kruimeldeeg omdat het deeg minder makkelijk scheurt onder het uitrollen
- » zet de taart in de oven tot ze goudbruin is, en je met een priem geen vochtige beslagrestjes meer meekrijgt nadat je in de taart hebt geprikt (zo'n half uur tot 3 kwartier)

3-GRANEN-PANNENKOEKEN

FlourPower-3-granen-pannekoekenmix

Recept

Ga uit van 500 gram meel/bloem voor ongeveer 6 personen

FP 3-granen-pannekoekenmix	500	gram
Droge gist*	7	gram
Olijfolie	3	eetlepels
Eieren	3	stuks
Melk	1	liter
Zout	½	theelepel

*] Bruggeman-Algist

Werkwijze

- » Meng de pannekoekenmix en het zout
- » Meng hierin de lauwe melk, eieren en olijfolie
- » Meng tot een glad beslag wordt bekomen
- » Laat dit beslag gedurende 30 minuten rijzen op een warme plaats
- » Giet, zonder het beslag te roeren, een lepel van het beslag in een ingevette koekenpan
- » Bak beide kanten totdat ze goudbruin gekleurd zijn
- » Dien de pannenkoeken op met suiker, stroop of honing



LUIKSE WAFELS "SOETKIN"

FlourPower-Luikse Wafelmix

Recept

FP (all-in) Luikse Wafelmix	1000	gram
Water	0.5	liter of
Melk	0.5	liter

Werkwijze

- » Meng de mix met de melk **of** water tot homogene massa
- » Laat het beslag even rusten
- » Bak 1,5 a 2 in in het wafelijzer tot licht bruin
- » Nooit teveel aan beslag in het wafelijzer doen, de mix zet nog uit ..



BRUSSELSE WAFELS "JULIE"

FlourPower-Brusselse Wafelmix

Recept

FP (all-in) Brusselse Wafelmix	1000	gram
Water	0.750 á 1	liter of
Melk	0.750 á 1	liter

Werkwijze

- » Meng de mix met de melk **of** water tot homogene massa
- » Laat het beslag even rusten
- » Bak 1,5 a 2 in in het wafelijzer tot licht bruin
- » Nooit teveel aan beslag in het wafelijzer doen, de mix zet nog uit ..



Recept

tarwebloem	1000	gram
gist	50	gram
zout	10	gram
basterdsuiker (of rietsuiker)	75	gram
witte suiker	75	gram
vanillesuiker	8	gram
eieren	2	stuks
boter	100	gram
kaneel	1	theelepel
melk	60	centiliter
rozijnen	250	gram

Werkwijze

- » Meng de mix met de melk **of** water tot homogene massa
- » Laat het beslag 45 minuten rijzen onder een doek
- » Het deeg goed doorkneden en nogmaals laten rijzen
- » Afbakken op 200°C met onder en bovenwarmte
- » Groot brood is met 30 minuten gebakken



BRUSSELE WAFELS "JULIËTTE"

FlourPower-Brusselse Wafelmix

Recept

FP (all-in) Brusselse Wafelmix	1000	gram
Water	0.750 á 1	liter of
Melk	0.750 á 1	liter

Werkwijze

- » Meng de mix met de melk **of** water tot homogene massa
- » Laat het beslag even rusten
- » Bak 1,5 a 2 in in het wafelijzer tot licht bruin
- » Nooit teveel aan beslag in het wafelijzer doen, de mix zet nog uit ..

