

SUMMER *feeling*



BESTE BAKKER,

De zomer komt eraan! Dat doet uw klanten ongetwijfeld dromen van vakantie. Wie weet kan dat dit jaar wel onder de Italiaanse zon of in de Franse bergen. Genieten kan echter ook thuis. Met ovenvers brood bijvoorbeeld, of andere goudgele producten uit uw bakkerij.

De vakantieperiode is dan ook hét moment bij uitstek om uw klanten te verrassen. Met broodsoorten met een zuiderse toets brengt u een dosis *dolce far niente* binnen in uw bakkerij. Tot grote vreugde van de smaakpapillen van de thuisblijver. Want die droomt met een heerlijk stuk brood in de mond zalig weg van zijn volgende reisbestemming...

Ook voor onze proefbakkers mag de riem er binnenkort even af. Ze hebben de voorbije maanden onder meer hard gewerkt aan 11 inspirerende recepten op basis van onze Epistar Belle Meunière bloem. Voor Italiaanse focaccia, Amerikaanse bagels en Frans stokbrood.

Probeer ze uit, voeg er een vleugje van uw eigen magie aan toe en maak uw bakkerij *summer proof*!

Buon appetito!

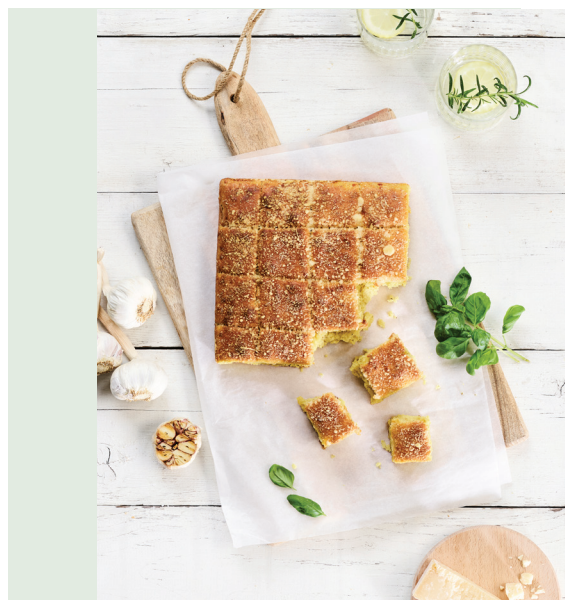
Kristof Dossche



INHOUD



14 Een vleugje
New York in uw
bakkerij: **BAGELS**



4 **FOCACCIA**
Italiaanse flair
in eigen land



22 Authentiek Frans
STOKBROOD:
pure traditie

NEEM UW KLANTEN MEE NAAR ITALIË 🇮🇹



Italiaanse pasta is wereldberoemd, maar het land van pizza, pesto en prosciutto kent ook een lange broodtraditie. Ciabatta, pannetone, bruschetta, panini, focaccia, ... De varianten zijn even eindeloos als smakelijk. En jawel, ook pizza is eigenlijk een soort brood. Echte deegkunstenaars zijn het, die Italianen.

Het Italiaanse bakmanschap wordt al vele decennia van generatie op generatie doorgegeven. Opmerkelijk genoeg bakken de Italianen hun broodtoepassingen met de Franse slag. Daarom is Epistar Belle Meunière de ideale bloemsoort om de Italiaanse traditie in uw bakkerij binnen te brengen.



FOCACCIA, ITALIAANSE FLAIR IN EIGEN LAND

Focaccia is een traditioneel platbrood uit Ligurië. Italianen zijn er gek op, als smeugige broodsoort bij de maaltijd. De malse textuur, de krokante bodem, de olijfolie, het zeezout en de aroma's van de toppings brengen een authentiek Italiëgevoel naar boven. Even authentiek is de manier waarop de bakker het dikke deeg uitrolt en met de hand indrukt. Vandaar de putjes in het brood.

Focaccia is bovenal een broodsoort waar u als bakker eindeloos mee kan variëren. Zongedroogde tomaten, paprika's, pesto, parmezaanse kaas, rozemarijn, Provençaalse kruiden, ... al deze zuiderse afwerkingen matchen wonderwel met dit brood.

Op zoek naar inspiratie? Blader dan door naar de vernieuwende recepten van onze proefbakkers. Er zit zelfs eentje tussen voor breekbrood, voor een echte *aperitivo all'Italiana*.



GEHEIMEN VAN DE ITALIAANSE BAKKERIJ



1.

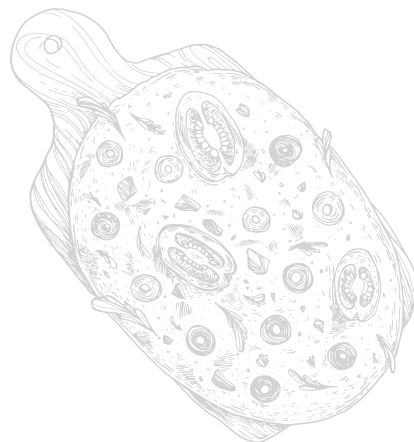
Geduld! Italianen hebben best een vurig temperament, maar om brood te bakken nemen ze de tijd. Een lange rijstijd is dus typisch voor focacciadeeg.

2.

Extra vocht: voor grote, glanzende bellen tijdens het bakken.

3.

Toppings! Mediterrane kruiden, groenten of kaas zorgen voor kleur, geur én smaak!





CIABATTA

MET BELLE MEUNIÈRE (PRÉCUIT)

RECEPTUUR

Epistar Belle Meunière	100%
Gist	1%
Water	60%
Olijfolie	5%
Zout	2,2%
Desem	10%
Water	12,5%

WERKWIJZE

Kneden met spiraal	8 min traag met 65% van het water. Dan bijwassen met de rest van het water. Kort in 2 ^e versnelling tot het deeg van de kuip loslaat. Olie ondermengen in 1 ^e versnelling.
Deegtemperatuur	25 à 26°C
Deegrijs	± 150 min in bak Met 2 doorslagen: na 45 min en na 90 min
Afwegen, opbollen	Bak omkieperen, stukken afsteken
Stukrijs	± 10 min op 30°C R.V. 85%
1^e bak	12 min op 225°C Inovenen met stoom, bakken met dalende temperatuur van 225°C naar 200°C
Bewaren	Bij voorkeur in vochtige koelcel (4°C - 75% à 95% R.V.)
2^e bak	Uit de koelcel nemen en onmiddellijk afbakken: 8 à 10 min op 225°C (met stoom) / na 2 min dampsluutel open tot einde bakproces

FOCACCIA PROVENÇAALS

RECEPTUUR

DEEGSAMENSTELLING

Epistar Belle Meunière	100%
Water	± 72%
Gist	2%
Olijfolie	5%

Zout: volgens wettelijke voorschriften.

VULLING

Gesneden olijven

Provençaalse kruiden

Geraspte kaas

(Kan gerust ook gecombineerd worden met zongedroogde tomaten, paprika's, uien, pesto, ...)

WERKWIJZE

Kneden met spiraal	11 min traag met 650 g water. Dan bijwassen met de rest van het water. Kort in 2 ^e versnelling tot het deeg van de kuip loslaat. Olie ondermengen in 1 ^e versnelling. Daarna de vulling ondermengen.
Deegtemperatuur	25°C Nadien de olijfolie ondermengen in 1 ^e en daarna ± 350 g gesneden olijven toevoegen.
Rijsschema	(voor 1 focaccia) 350 g deeg afwegen Plaats het deeg in een aluminium bakvorm (met wat olijfolie) van 15 cm x 20 cm
Voorrijs	30 min Deeg samenvouwen en duw gelijkmatig tot in iedere hoek van de bakvorm
Narijs	70 min Druk voorzichtig met 2 vingers tegelijk 20 diepe gaatjes in het deeg. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met Provençaalse kruiden en geraspte kaas. Gebruik Emmentaler of parmezaanse kaas en kruid gerust extra bij met peper.
Bakken	15 min / 230°C (met wat stoom)





CIABATTA MET PIKANTE CHORIZO

RECEPTUUR

DEEGSAMENSTELLING

Epistar Belle Meunière	100%
Water	± 72%
Gist	2%
Olijfolie	5%

Zout: volgens wettelijke voorschriften.

VULLING

Pikante chorizo	40%
-----------------	-----

WERKWIJZE

Kneden met spiraal	8 min traag met 65% van het water. Dan bijwassen met de rest van het water. Kort in 2 ^e versnelling tot het deeg van de kuip loslaat. Olie ondermengen in 1 ^e versnelling. Daarna de vulling ondermengen.
Deegtemperatuur	25°C Nadien de olijfolie ondermengen in 1 ^e en daarna de pikante chorizo in blokjes gesneden toevoegen.
Voorrijs	60 min Deeg luchtig samenvouwen.
Tussenrijs	30 min Maak een mengeling van ½ tarwegries en ½ tarwebloem. Bestrooi daarmee rijkelijk de werktafel. Stort het deeg op de bebloemde werktafel en duw het voorzichtig tot een hoogte van ± 2 cm. Verdeel met een scherp mes in rechthoekjes van ± 10 cm x 7,5 cm (gewicht ± 100 g per deegstuk). Plaats op een bakplaat of inschiettapijt en bestrooi met het bloemmengsel.
Narijs	30 min
Bakken	± 20 min / 230°C, dalend naar 220°C (met wat stoom)



FOCACCIABREEKBROOD MET ROZEMARIJN

RECEPTUUR

DEEGSAMENSTELLING

Epistar Belle Meunière	100%
Water	± 72%
Gist	2%
Olijfolie	5%

Zout: volgens wettelijke voorschriften.

DECORATIE

Rozemarijn
Grof zout

WERKWIJZE

Kneden met spiraal

8 min traag met 65% van het water. Dan bijwassen met de rest van het water. Kort in 2° versnelling tot het deeg van de kuip loslaat. Olie ondermengen in 1° versnelling.

Deegtemperatuur

25°C

Rijsschema

Meng nadien de olijfolie onder in 1°

(Voor 1 focaccia)

275 g deeg afwegen. Plaats het deeg in een aluminium bakvorm (met wat olijfolie) van 15 cm x 20 cm.

Voorrijs

30 min

Deeg samenvouwen en duw gelijkmatig tot in iedere hoek van de bakvorm.

Narijs

70 min

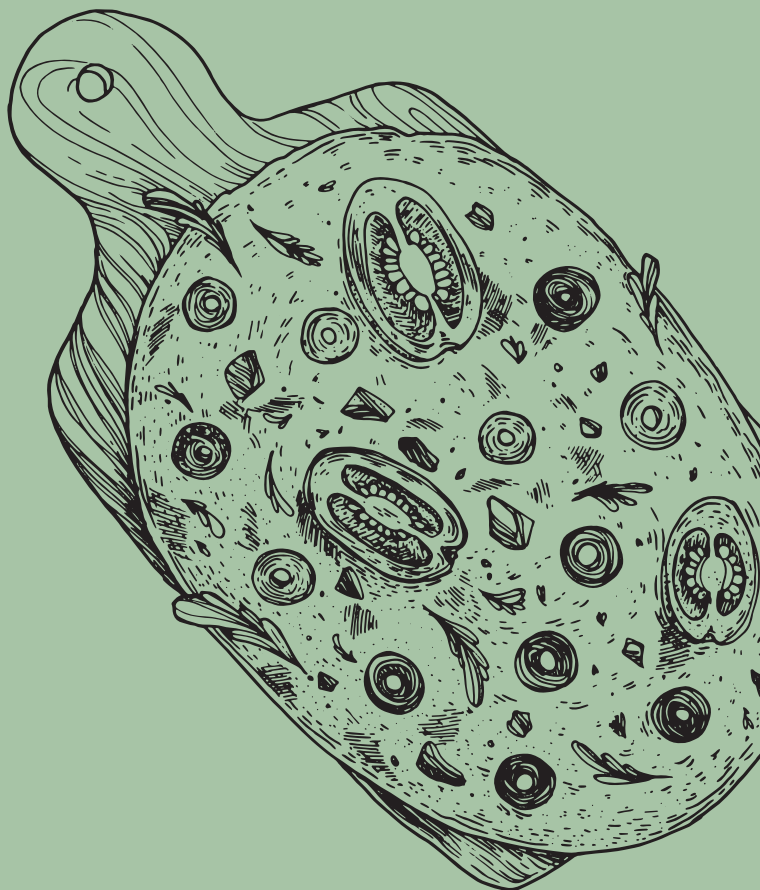
Druk voorzichtig met 2 vingers tegelijk 20 diepe gaatjes in het deeg. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met rozemarijn en wat grof zout.

Bakken

15 min / 230°C (met wat stoom)

TIPS VOOR UW KLANTEN

Opgewarmd komen de smaak, de aroma's én het zomerse gevoel van focaccia het best tot hun recht. Geef uw klanten hierover zeker tips.



OP DE BARBECUE

- Voor een smeug resultaat: laat de focaccia 10 minuten hoog boven het vuur opwarmen. Draai halverwege eens om. Wikkel de focaccia eventueel in aluminiumfolie
- Houdt u van krokant? Leg de focaccia dan zonder aluminiumfolie op de bakrooster (vlak boven de kolen)



IN DE OVEN

- Op 180°C gedurende 4-5 minuten
- Bevochtig de focaccia eventueel licht met een waterverstuiver

BAGELS, EEN VLEUGJE NEW YORK IN UW BAKKERIJ



Eind negentiende eeuw emigreerden duizenden Joden van Polen naar Amerika. In hun koffers stak onder meer het recept van de bagel. Ondertussen is dit van oorsprong Europese, ronde broodje met zijn elastische structuur en een gat in het midden even New Yorks als Central Park en Wall Street. En de laatste jaren is het ook in Europa weer uitgegroeid tot een hippe snack of lunch.

En dat gat in het midden? Dat is een overblijfsel uit de tijd dat Joodse marktkramers de broodjes aan touwen hingen of over een stok schoven om er de straten mee af te struinen. Echt praktisch is dat centrale gat vandaag niet echt, oer-typisch is het wel.



BAGEL OF DONUT?

De vorm van een bagel lijkt heel sterk op een donut, maar bagels hebben een gezonder imago. In tegenstelling tot hun zoete broertje worden ze namelijk niet gefrituurd. Typisch zijn ook de zaadjes bovenop het broodje. Maanzaad, sesamzaad, zonnebloempitten, ...

De basis van onze bagels is Epistar Belle Meunière bloem, maar daarna kan u als bakker naar hartenlust variëren.



ONEINDIG VEEL VARIATIES



Ook uw klanten kunnen eindeloos variëren met bagels. In New York is de populairste variant de bagel met roomkaas, gerookte zalm en ui, maar ook een ontbijtbagel met ei, spek en kaas, een avocadobagel of een bagel op z'n Italiaans met rucola, prosciutto en zongedroogde tomaatjes zijn smakelijke alternatieven. En wat dacht u van een zoete variant met fruit, roomkaas en poedersuiker?

Alles kan!



BELLE MEUNIÈRE BAGEL MET KURKUMA

Een originele en smakelijke bagel, met kurkuma die kleur brengt in uw etalage.

RECEPTUUR

Epistar Belle Meunière	100%
Gist	3%
Suiker	3%
Honing	3%
Boter	5%
Koolzaadolie	4%
Water	55%
Kurkuma	2%

Zout: volgens wettelijke voorschriften.

WERKWIJZE

Kneding	6 min traag en 6 min snel
Deegtemperatuur	26°C
Rijsschema	Onmiddellijk verdelen, opbollen en opspannen
Bolrijs	45 à 60 min
Opmaken	Doorprikken en het gat vergroten. Decoreer de bagels met lijnzaad en plaats ze nadien op een bakplaat bekleed met bakpapier
Narijs	Ongeveer 90 min in een vochtige rijskast aan 26°C
Bakken	15 min op 200°C

BELLE MEUNIÈRE BAGEL MET INKTVISINKT

Het beste van het land én de zee op één bordje.

RECEPTUUR

Epistar Belle Meunière	100%
Gist	3%
Suiker	3%
Honing	3%
Boter	5%
Koolzaadolie	4%
Water	55%
Inktvisinkt	1,5%

Zout: volgens wettelijke voorschriften.

WERKWIJZE

Kneding	6 min traag en 6 min snel
Deegtemperatuur	26°C
Rijsschema	Onmiddellijk verdelen, opbollen en opspannen
Bolrijs	45 à 60 min
Opmaken	Doorprikken en het gat vergroten. Decoreer de bagels met sesamzaad en plaats ze nadien op een bakplaat bekleed met bakpapier
Narijs	Ongeveer 90 min in een vochtige rijskast aan 26°C
Bakken	15 min op 200°C







BELLE MEUNIÈRE BAGEL MET MIMOLETTE

*Hemelse combinatie met typische
Noord-Franse Mimolettekaas.*

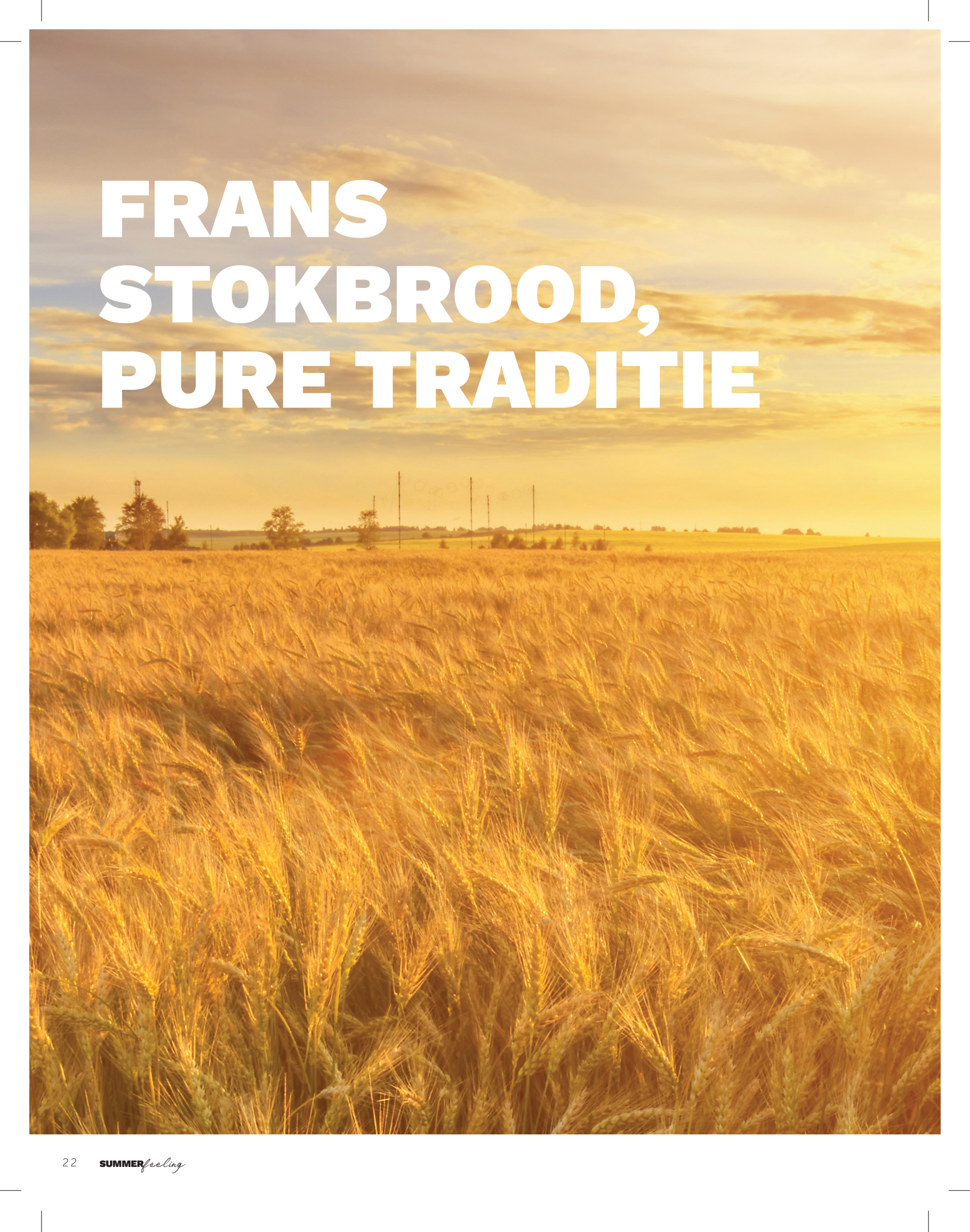
RECEPTUUR

Epistar Belle Meunière	100%
Gist	3%
Suiker	3%
Honing	3%
Boter	5%
Koolzaadolie	4%
Water	55%
Stukjes Mimolettekaas	25%

Zout: volgens wettelijke voorschriften.

WERKWIJZE

Kneding	6 min traag, 6 min snel en 1 min traag met stukjes Mimolettekaas
Deegtemperatuur	26°C
Rijsschema	Onmiddellijk verdelen, opbollen en opspannen
Bolrijs	45 à 60 min
Opmaken	Doorprikken en het gat vergroten. Decoreer de bagels met geraspte kaas en plaats ze nadien op een bakplaat bekleed met bakpapier
Narijs	Ongeveer 90 min in een vochtige rijstkast aan 26°C
Bakken	15 min op 200°C



FRANS STOKBROOD, PURE TRADITIE

De baguette is voor de Fransen wat frietjes zijn voor ons en pizza is voor de Italianen. Het is hét nationale symbool bij uitstek van onze zuiderburen. Nochtans kwam de bereidingswijze van het stokbrood in de negentiende eeuw eigenlijk vanuit Oostenrijk naar Frankrijk. Sommige Franse bakkers spreken daarom vandaag nog altijd over 'Weens brood'. Het is lang niet de enige naam voor wat wij kennen als stokbrood. Pain, flûte, baguette, ficelle, campagne, ... U vindt ze allemaal in de authentieke boulangerie.



GA VOOR AUTHENTICITEIT



Baguette mag dan wel letterlijk 'stokje' betekenen, stokbrood is veel meer dan een langgerekte stok brood. Het is een op en top authentieke Franse broodsoort die u kan bereiden met onze Epistar Belle Meunière of Epistar Emeraude bloem. Stokbroden bestaan in allerlei lengtes, vormen en diktes. De ingrediënten zijn vast en de bereidingswijze authentiek.

Om die authenticiteit te creëren, gebruikt de Franse bakker een levain of zuurdesem. Dat kan vandaag ook roggedesem, appeldesem, rozijndesem of speltidesem zijn. Desembrood heeft een andere structuur en een andere malsheid dan klassiek brood.

Het moet beter gekauwd worden, wat de vertering ten goede komt en voor een 'vol' gevoel zorgt. En doordat het meer water bevat, is het gehalte aan koolhydraten lager dan bij gewoon brood.

Ook wij gebruiken 'levain' volgens de Franse stijl. Het is voor de ambachtelijke bakker een uitstekende manier om zich te onderscheiden van de industriële. De voordeeg doorstarten doen we met Epistar Belle Meunière. Deze bloem in combinatie met de lange baktijd op de ovenvloer en de kenmerkende insnijdingen zorgen voor een door en door traditioneel Frans stokbrood.

TIPS VAN DE BAKKER

INSNIJDEN

Bij het uitrijzen gaat de korst scheuren op de zwakste plekken: de insnijdingen. Hou bij het insnijden rekening met deze praktische tips:

- Snij het deeg in op een wat aangedroogde stok.
- Breng de inkepingen vrij recht aan, met de lengte van de stok mee.
- Zorg dat de insnijdingen elkaar iets overlappen om de spanning op de stok weg te halen.
- Gebruik niet te veel en ook niet te weinig stoom. Zo springen de insnijdingen mooi open.



BAKKEN

Stokbrood bakt u het best in een vloeroven. Heeft u er geen, kies dan voor een rotatieoven of karoven.

COMPACT OF LUCHTIG?

Epistar Emeraude bevat tarwedesem. Dat zorgt voor een compact stokbrood, een gelere kruim en een rijkere smaak. Met Epistar Belle Meunière bekommt u een luchtiger stokbrood doordat deze bloem geen tarwedesem bevat.

Zowel Epistar Emeraude als Epistar Belle Meunière bevatten geroosterde tarwekiemen voor de smaak.



BELLE MEUNIÈRE STOKBROOD (UITGESTELDE METHODE)

Witte bloem voor het maken van stokbrood.

RECEPTUUR

Epistar Belle Meunière	90%
Farine de Meule Non Additivée	10%
Water	60%
Vloeibare desem	15%
Forti Lecifroid	0,5-1%
Gist	0,5%

Zout: volgens wettelijke voorschriften.

WERKWIJZE

Kneden	5 min traag en 3 min snel
Deegtemperatuur	22°C
Voorrijs	30 min op kamertemperatuur
Afwegen	320 g en lichtjes opmaken
Bolrijs	30 min
Narijs	12 tot 16 uur aan 8°C
Bakken	25 min op 235°C met dalende temperatuur. De laatste 5 min met de dampsleutel open.

BELLE MEUNIÈRE STOKBROOD (DIRECTE METHODE)

Klassiek Frans stokbrood zonder zuurdesem.

RECEPTUUR

Epistar Belle Meunière	100%
Water	62%
Gist	2%
<i>Zout: volgens wettelijke voorschriften.</i>	

WERKWIJZE

Kneden	5 min traag en 4 min snel
Deegtemperatuur	23 à 24°C
Voorrijs	15 min, afwegen en lichtjes oppunten
Puntrijs	20 min
Narijs	90 à 120 min
Bakken	23 min op 230°C met weinig stoom. De laatste 3 min met de dampsleutel open.



BELLE MEUNIÈRE MET BLAUWE KAAS EN VIJGEN

Witte bloem voor het maken van broodjes.

RECEPTUUR

DEEGSAMENSTELLING

Epistar Belle Meunière	100%
Gist	2%
Desem	20%
Water	60%
Zout	2%

VULLING

Harde blauwe kaas	25%
Gedroogde vijgen	25%

DECORATIE

Roggebloem

WERKWIJZE

Mengen	8 min in 1 ^e versnelling
Kneden	Kort in 2 ^e versnelling tot het deeg van de kuip loslaat. Daarna de vulling ondermengen.
Deegtemperatuur	24°C
Voorrijs	30 min
Puntrijs	30 min
Narijs	70 min
Afwerken	Insnijden
Decoreren	Roggebloem op strooien
Bakken	Inovenen op 235°C. 23 min met weinig stoom en de laatste 3 min met de dampseutel open.



BELLE MEUNIÈRE RUSTIEK STOKBROOD

Witte bloem voor het maken van rustiek stokbrood.

RECEPTUUR

Epistar Belle Meunière	100%
Gist	2%
Zout	1,7%
Hardbroodpoeder	1%
Water	62%

WERKWIJZE

Mengen	5 min in 1 ^e versnelling, 5 min in 2 ^e versnelling
Kneden	Intensief kneden
Deegtemperatuur	24 à 25°C
Deegrijs	30 min
Afwegen en oppunten	350 g
Puntrijs	30 min
Stukrijs	60-70 min op 29°C
Bakken	Inovenen op 235°C. 23 min met weinig stoom en de laatste 3 min met de dampsleutel open.



TIPS VOOR EEN BETERE VERKOOP

- Artisanale stokbroden zijn blikvangers. Leg ze mooi in het zicht, zowel vanop straat als in uw bakkerij.
- Verpak het stokbrood in typisch Frans papier om het artisanale gevoel niet te verliezen.
- Zet uw stokbroden in de verf op social media. Investeren in stijlvolle foto's of een filmpje waarin u stokbrood uit de oven haalt, loont altijd.
- Deel tips met uw klanten. Leg bijvoorbeeld uit dat ze stokbrood eenvoudig opnieuw krokant kunnen maken door het wat nat te maken en dan 5 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C te schuiven.







BE NL



Clemence Dosschestraat 1
9800 Deinze, Belgium
T. +32 (0) 9 381 44 44

Brielselaan 115
3081 AB Rotterdam, The Netherlands
T. +31 (0) 10 42 38 911

info@dosschemills.com
www.dosschemills.com