



Broodeerlijke variaties
met **VitaSon**



Brood & Gezonde voeding

In de nieuwe Schijf van Vijf, van het Voedingscentrum, heeft volkorenbrood en bruinbrood een duidelijke rol. Brood is een belangrijke bron voor vezels, jodium, ijzer en B-vitamines. Het belang van volkoren- en bruinbrood is hiermee nogmaals onderstreept. Als we brood weglaten uit onze voeding is het lastig om de misgelopen voedingsstoffen alsnog binnen te krijgen (bron: www.voedingscentrum.nl).

Overheerlijk & Broodeerlijk

Smaak is voor veel consumenten het belangrijkste criterium als het gaat om de keuze van hun voeding. Gezondheid en duurzaamheid volgen kort daarop. Men wil vooral begrijpen welke ingrediënten er in voeding (brood) zitten.

Het overheerlijke brood dat u bakt met VitaSon, is volledig aangepast aan de wensen en eisen van de consument van nu. Zo bevat dit brood geen toegevoegde suikers en palmolie en is het vrij van cysteïne, soja, lupine, melk, lactose, ei en andere dierlijke ingrediënten. De meergranenbroden uit de VitaSon serie zijn aangepast volgens de laatste inzichten. Ze bevatten minimaal drie soorten graan voor minimaal 5% per graan op het gebakken brood. De gebruikte grondstoffen zijn uiterst zorgvuldig geselecteerd, op een zo duurzaam mogelijke manier. Alleen die ingrediënten zijn toegevoegd die nodig zijn voor een eerlijk en overheerlijk brood. Een broodeerlijk verhaal.

De recepturen in deze receptenklapper zijn ontwikkeld door onze Baktechnisch Adviseur Herald Vugs in samenwerking met Meester Boulanger Peter Bienefelt van Atelier Du Pain.

**ATELIER DU PAIN**
MEESTER BOULANGER PETER BIENEFELT



Bourgondisch Vloerbrood



Bourgondisch Vloerbrood

Ingrediënten

Volkorenmeel	50%	5000 g
VitaSon Bourgondisch Grof	50%	5000 g
Gist	2%	100 g
Water ca.	66%	6600 g

Werkwijze

- Kneden** Knead alle grondstoffen tot een soepel en goed afgekneed deeg
- Deegtemperatuur** Ca. 26°C
- Bulkrijfs** Ca. 30 minuten
- Afwegen** Ca. 600 gram en oppunten (korte punt)
- Puntrijs** Ca. 45 minuten
- Modelleren** De punt met de sluiting naar onder op de werkbank leggen en niet ontgassen. Met een rolstokje rechtsboven en linksonder een stukje van de punt dun uitrollen. Deze uitgerolde stukjes dun insmeren met olie en over het deegstuk vouwen. Zorg ervoor dat ze elkaar net niet raken. Vervolgens omdraaien en met de onderkant naar boven op met roggebloem bestoven deegkleedjes leggen
- Narijs** Ca. 50 minuten
- Bakken** Inschieten op 230°C en ca. 35 minuten bakken op 220°C met stoom



Chia Boekweit Plaatbroodjes



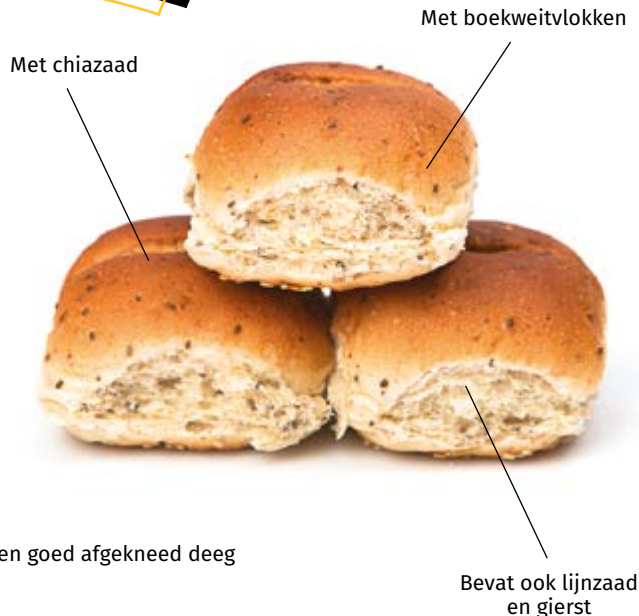
Chia Boekweit Plaatbroodjes

Ingrediënten

Bloem (eiwitrijk)	50%	5000 g
VitaSon Chia Boekweit	50%	5000 g
Roomboter	8%	800 g
Gist	5%	500 g
Basterdsuiker	4%	400 g
Water ca.	54%	5400 g

Werkwijze

- Kneden** Kneed alle grondstoffen tot een soepel en goed afgekneed deeg
- Deegtemperatuur** Ca. 26°C
- Afwegen** Ca. 900 gram (30 stuks) en opbollen
- Bolrijks** Ca. 15 minuten
- Modelleren** Verdelen en opbollen. Prepareer bakplaten met een hoge rand met bakpapier en leg hier de bolletjes op.
Op een bakplaat van 40 x 60 cm 6 bolletjes in de breedte en 10 bolletjes in de lengte leggen
- Narijs** Ca. 60 minuten
- Bakken** Inschieten op 250°C en ca. 14 minuten bakken op 240°C



Deens Rogge Vloerbrood



Deens Rogge Vloerbrood

Ingrediënten

Bloem (eiwitrijk)	10%	1000 g
VitaSon Deens Rogge	90%	9000 g
Gist	1,5%	150 g
Zout	0,2%	20 g
Water ca.	60%	6000 g

Werkwijze

- Kneden** Meng alle grondstoffen 8 minuten en kneed 1 minuut
- Deegtemperatuur** Ca. 26°C
- Bulkrijfs** Ca. 20 minuten
- Afwegen** Ca. 1500 gram
- Modelleren** Op een met olie ingesmeerde werkbank opmaken als een brood.
Rol de deegpillen nog even na zodat een mooie gladde deeghuid ontstaat.
Daarna in met roggebloem bestoven rijsmantjes leggen
- Narijs** Ca. 40 minuten
- Modelleren** Draai de rijsmantjes om op met rijstestrooibloem geprepareerde inschietapparaten
- Bakken** Inschieten op 230°C en ca. 55 minuten bakken op 220°C met stoom

Met graanvlokken,
zonnebloempitten
en lijnzaad

Géén cysteïne



Géén toegevoegde
suikers

**Donker Meergranen
Rozijnenbrood**



Donker Meergranen Rozijnenbrood



Met drie
verschillende
granen

Gevuld met lijnzaad
en zonnebloempitten

Ingrediënten

Bloem (eiwitrijk)	50%	5000 g
VitaSon Donker Meergranen	50%	5000 g
Gist	2,5%	250 g
Water ca.	60%	6000 g

Vulling

Rozijnen	60%	6000 g
----------	-----	--------

Decoratie

Half uitgezeefd volkorenmeel

Werkwijze

- Kneden** Knead alle grondstoffen tot een soepel en goed afgeknead deeg.
Direct na het kneden de vulling doordraaien
- Deegtemperatuur** Ca. 26°C
- Afwegen** Ca. 600 gram en opbollen
- Bolrijds** Ca. 30 minuten
- Modelleren** Deegstukken nogmaals opbollen en de sluitingen door half uitgezeefde volkorenmeel rollen.
Vervolgens met de sluiting naar beneden in rijsmantjes of tussen deegkleedjes leggen
- Narijs** Ca. 45 minuten
- Modelleren** Leg bakpapier op de inschietapparaten, draai de deegstukken om zodat de sluitingen boven
liggen en leg deze bovenop het bakpapier. Op papier op de vloer van de oven bakken
- Bakken** Inschieten op 230°C en ca. 30 minuten bakken op 210°C met stoom

Maïsbaquette



Maïsbaguette

Ingrediënten

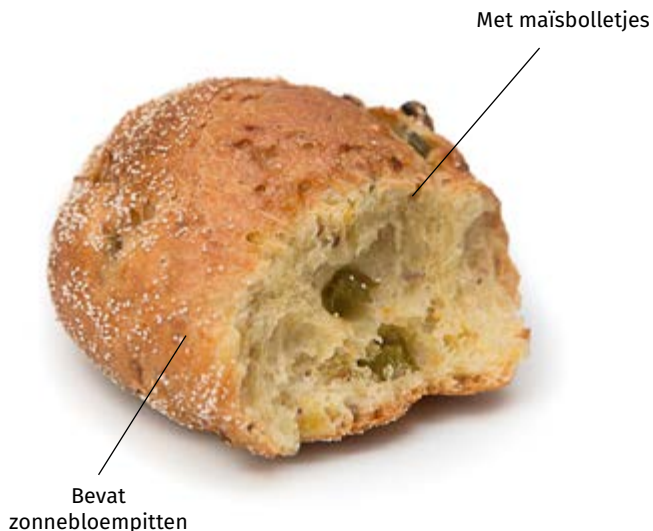
Bloem T65	50%	5000 g
VitaSon Maïs	50%	5000 g
Gist	2%	200 g
Water ca.	60%	6000 g

Vulling

Groene paprikastukjes	20%	2000 g
Gedroogde gefrituurde uitjes	3%	300 g

Werkwijze

- Kneden** Knead alle grondstoffen tot een soepel en goed afgeknead deeg.
Direct na het kneden de vulling doordraaien
- Deegtemperatuur** Ca. 26°C
- Bulkrijfs** Ca. 50 minuten
- Afwegen** Ca. 350 gram en oppunten
- Puntrijs** Ca. 30 minuten
- Modelleren** Zonder te ontgassen de punt opmaken en lang rollen. Tijdens het lang rollen aan de uiteinde punten rollen, door de maisgries rollen en tussen deegkleedjes leggen
- Narijs** Ca. 40 minuten
- Modelleren** Deegstukken op met rijstestroommeel geprepareerde inschietapparaten of bakplaten leggen.
Deegstukken inknippen en zijdelings om en om wegleggen
- Bakken** Inschieten op 230°C en ca. 20 minuten bakken op 220°C met stoom



Mediterrane Bordelaise



Mediterrane Bordelaise

Ingrediënten

Bloem T65	50%	5000 g
VitaSon Méditerranée	50%	5000 g
Gist	2%	200 g
Water ca.	63%	6300 g

Werkwijze

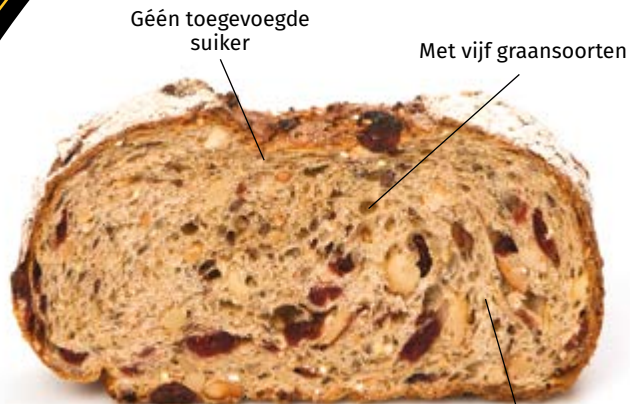
- Kneden** Knead alle grondstoffen tot een soepel en goed afgekneed deeg
- Deegtemperatuur** Ca. 26°C
- Afwegen** Ca. 2250 gram (30 bolletjes) en opbollen
- Bolrijs** Ca. 20 minuten
- Verdelen** Verdelen en opbollen
- Bolrijs** Ca. 45 minuten
- Modelleren** Per brood zijn acht bolletjes nodig. Eén bolletje rond uitrollen met een rolstok op ca. 1,5 mm. Deze gaat in een bloem bestoven rijsmand voor Pain Bordelaise (dit is een ronde mand met een verhoging in het midden). Smeer heel lichtjes de buitenste rand in met olijfolie en daarboven licht met water. Bol de andere zeven bolletjes licht op en plaats ze met de sluiting naar boven op de ingesmeerde rand van het uitgerolde deeg, zodat er een mooi ronde kroon ontstaat. Snijd het deeg wat in het middenstuk nog aanwezig is in bij elk bolletje en buig dit over de bolletjes heen, zodat de vorm mooi rond wordt.
- Narijs** Ca. 40 minuten
- Modelleren** De deegmanden omdraaien en plaatszen op een met rijstbloem geprepareerd inschietapparaat
- Bakken** Inschieten op 230°C en ca. 25 minuten bakken op 220°C



Multigranen De Luxe



Multigranen De Luxe



Ingrediënten

Bloem (eiwitrijk)	50%	5000 g
VitaSon Multigranen	50%	5000 g
Gist	2,5%	250 g
Water ca.	70%	7000 g

Vulling

Cranberries	30%	3000 g
Gebruneerde cashewnoten	30%	3000 g

Gevuld met o.a.
sesamzaad

Werkwijze

- Kneden** Kneed alle grondstoffen tot een soepel en goed afgekneed deeg.
Direct na het kneden de vulling doordraaien
- Deegtemperatuur** Ca. 26°C
- Bulkrijfs** Ca. 30 minuten
- Afwegen** Ca. 600 gram en deegstukken kort en stomp oppunten
- Puntrijs** Ca. 30 minuten
- Modelleren** Van de deegstukken alleen de punten ontgassen en van het midden van het deegstuk afblijven.
De punten over het midden vouwen en licht aandrukken, zodat een vierkant model ontstaat.
Vervolgens met de sluiting naar boven op licht bestoven deegkleedjes laten rijzen
- Narijs** Ca. 50 minuten
- Methode** Leg bakpapier op de inschietapparaten, draai de deegstukken om en leg deze bovenop het bakpapier.
Op papier op de vloer van de oven bakken
- Bakken** Inschieten op 230°C en ca. 30 minuten bakken op 210°C met stoom

Pain des Bois Bol



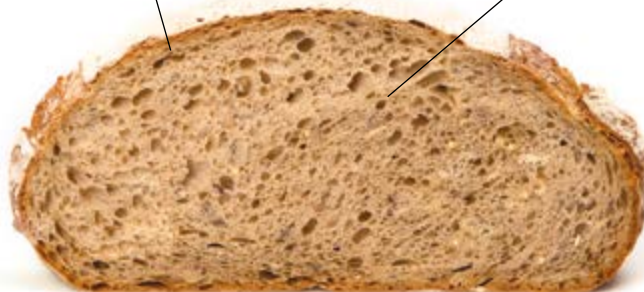
Pain des Bois Bol

Ingrediënten

Bloem T65	50%	5000 g
VitaSon Pain des Bois	50%	5000 g
Gist	1%	100 g
Water ca.	70%	7000 g

Met roggebloem

Gevuld met
zonnebloempitten,
lijnzaad en gierst



Werkwijze

- Kneden** Knead alle grondstoffen tot een soepel en goed afgekneed deeg.
Begin met 60% water en was de rest na 2/3 van de kneding in
- Deegtemperatuur** Ca. 26°C
- Bulkrijs** Ca. 50 minuten
- Afwegen** Ca. 1150 gram
- Modelleren** Losjes opbollen en met de sluiting naar boven in een met roggebloem bestoven rijsmandje leggen
- Narijs** Ca. 60 minuten
- Insnijden** Draai de rijsmandjes vlak voor het bakken om op met rijstestrooimeel geprepareerde inschietapparaten of bakplaten. Stuif licht af met roggebloem en als een vierkant insnijden (niet te diep). Eventueel een logo aanbrengen met een sjabloon en cacao-poeder
- Bakken** Inschieten op 230°C en ca. 40 minuten bakken op 220°C met stoom
- Opmerking** De vernieuwde receptuur heeft een lagere wateropname dan u gewend bent

Pompoen Vloerbrood



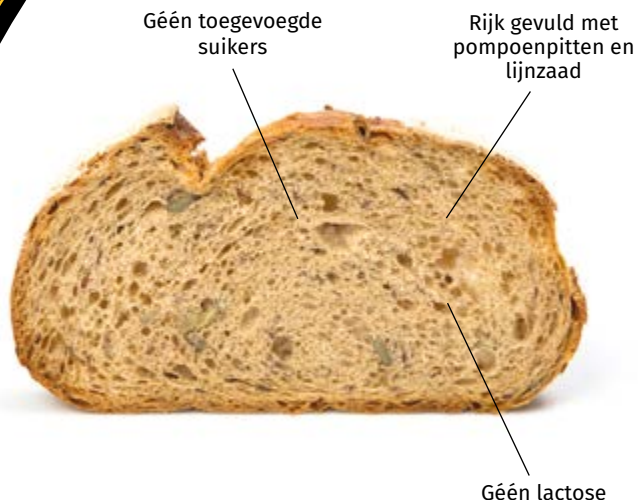
Pompoen Vloerbrood

Ingrediënten

Bloem (eiwitrijk)	50%	5000 g
VitaSon Pompoen	50%	5000 g
Gist	2%	200 g
Water ca.	58%	5800 g

Werkwijze

- Kneden** Knead alle grondstoffen tot een soepel en goed afgekneed deeg.
- Deegtemperatuur** Ca. 26°C
- Bulkrijfs** Ca. 40 minuten
- Afwegen** Ca. 700 gram
- Opmaken** Opmaken als stompe punten en deze tussen deegkleedjes laten rijzen met de sluiting naar boven
- Narijs** Ca. 60 minuten
- Insnijden** De gerezen deegstukken voorzichtig omdraaien en op met rijstestrooimeel geprepareerde inschietapparaten of bakplaten leggen. Snijd licht over de lengte in, eventueel nogmaals een keer licht schuin onder de deeghuid snijden
- Bakken** Inschieten op 230°C en ca. 35 minuten bakken op 220°C



Zonnepit Casinobrood



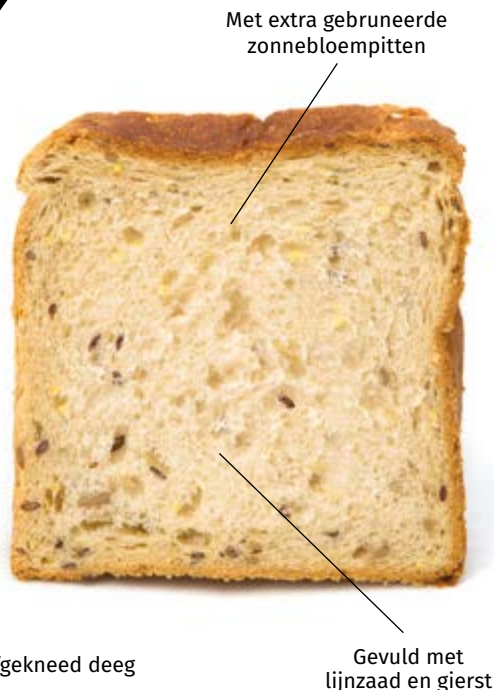
Zonnepit Casinobrood

Ingrediënten

Bloem T65	50%	5000 g
VitaSon Zonnepit	50%	5000 g
Roomboter	10%	1000 g
Basterdsuiker	4%	400 g
Gist	2%	200 g
Water ca.	54%	5400 g

Werkwijze

- Kneden** Knead alle grondstoffen tot een soepel en goed afgekneed deeg
- Deegtemperatuur** Ca. 26°C
- Afwegen** Ca. 930 gram en opbollen
- Bolrijs** Ca. 50 minuten
- Opmaken** Opmaken en de deegpil in vier gelijke stukken verdelen. Deze een kwartslag draaien en tegen elkaar aanleggen in een casinokoppel (Four Pieces)
- Narijs** Ca. 60 minuten
- Bakken** Inschieten op 260°C en na ca. 5 minuten terugzetten op 230°C en nog ca. 30 minuten bakken



Sonneveld Group B.V.
Rietgorsweg 1-3
NL-3356 LJ Papendrecht
The Netherlands

P.O. Box 42
NL-3350 AA Papendrecht
The Netherlands

+31 (0)78-644 25 25
info@sonneveld.com
www.sonneveld.com



Sonneveld is part of **Orkla**
Food Ingredients

Sonneveld is part of **Orkla**
Food Ingredients



Sonneveld Group B.V.
Rietgorsweg 1-3
NL-3356 LJ Papendrecht
The Netherlands
P.O. Box 42
NL-3350 AA Papendrecht
The Netherlands
+31 (0)78-644 25 25
info@sonneveld.com
www.sonneveld.com

