

# brood & banket

Vaksupplement **Bakkerswereld**

13 april 2007/14e Jaargang Nr. 8



**pagina 5**



**pagina 6**



**pagina 7**



**pagina 8**



**pagina 9**



**pagina 10**

*'Rogge en Rendement' is een speciale uitgave over het Koopmans roggeassortiment. Bedoeld voor bakkers die op zoek zijn naar een optimaal karakter, maximale creativiteit, vrijheid en rendement.*

## 'Rogge en Rendement'



**pagina 11**



**pagina 12**



**pagina 13**



**pagina 14**



**pagina 15**



  
**koopmans**

meel

# Inhoud

5. **Pain Authentiek**  
Bakkerij Van Ballegoie – Rotterdam  
Prémax Authentiek
6. **Boerenlandbrood**  
Bakkerij Bekkers – Sint-Oedenrode  
Gemalen Rogge Fijnscherp
7. **Abdijbrood**  
Bakkerij Bekkers – Sint-Oedenrode  
Roggebloem 00 Luxe
8. **Pain du Monde**  
Bakkerij Van de Koevering – Someren  
Bakkerij Van der Putten – Mierlo  
Gebroken Rogge PD Grof
9. **Karnebol**  
Bakkerij Akershoek – Ouddorp  
Roggebloem Uniek
10. **Volkoren Ontbijtkoek**  
Bakkerij Vliegendehond – Wolvega  
Roggemeel D en Roggebloem Uniek
11. **Roepaenen**  
Bakkerij Arts – Ottersum  
Gemalen Rogge Fijnscherp
12. **Roggesûpe**  
Bakkerij Boersma – Amersfoort  
Gebroken Rogge PD Grof
13. **Multi Roggebrood**  
Bakkerij V.d. Bergh – Afferden  
Gebroken Rogge PD Middel/Gebroken  
Rogge PD Grof / Gemalen Rogge Fijn-  
scherp
14. **Leeuwenkracht**  
Bakkerij Berntsen – Didam  
Prémax Leeuwen
15. **Volkorenbrood**  
Bakkerij De Jong – Rhenen  
Volkoren Natuur Mout

## Gezondheid, smaak en variatie

### Rogge als het nieuwe lifestyleproduct

‘RoggenFit’ heet het in Duitsland. De nieuwe generatie broodproducten op basis van rogge, die door een uitgekend marketingconcept lifestylewaarden als gezondheid, smaak en variatie uitstraalt. Natuurlijk is Nederland Duitsland niet. Maar ook de Nederlandse consument is op zoek naar eerlijk en heerlijk eten.

Stel u voor: u stapt in de hypermoderne en razendsnelle ICE-trein. Eerste klas natuurlijk, want als veeleisende zakenman kiest u alleen voor kwaliteit. En als ontbijt krijgt u geserveerd... Twee heerlijk belegde roggeboterhammen! Dat genoeg smaakt en eind 2005 de reizigers van de



Duitse spoorwegen. Zo hip kan rogge dus zijn. En dat is heus niet alleen aan onze oosterburen voorbehouden.

Als ondersteunend ingrediënt zijn de nieuwe mogelijkheden van rogge legio. En Koopmans kan het weten...

### Dat smaakt naar meer (of minder?)

Rogge is niet zomaar een graansoort. Door het ontbreken van gluten en de aanwezigheid van een andere eiwit- en zetmeelverhouding in combinatie met de specifieke nutriëntensamenstelling smaakt, ruikt en proeft het onderscheidend lekker. Slim ingezet smaakt het onweerstaanbaar naar meer.

Pluspunten op een rij

- Onderscheidend
- Trendy
- Gezond
- Heel specifiek aroma
- Ronde smaak
- Mooie korsteigenschappen
- Karakteristieke, korte kauweigenschappen
- Langere malsheid
- Mooie frisse kleur
- Hogere rijpsnelheid
- Ook populair als decoratie

### Varieer volgens uw eigen receptuur

De ambachtelijke bakker heeft alles in huis om zich te profileren als echte specialist. In streek-specialiteiten bijvoorbeeld, of gewoon lekker anders brood. Rogge binnen uw receptuur verhoogt het onderscheidend vermogen. En voor onderscheid is uw klant bereid te betalen.

Rogge kent geen grenzen. U bakt van klein tot groot, en van stokbrood tot hartig brood en banket. Stap één: durf te variëren met de klassieke recepten. Roggebrood met appeltjes of met kaneel. Of bakkersonbijtkoek op basis van roggebloem en roggemeel. U merkt al snel aan uw klanten: de nieuwe elementen passen prima bij de oude waarden.

#### Naar eigen receptuur

Nog een stap verder is uw eigen receptuur ontwikkelen. De verschillende meel- en bloemsoorten op basis van rogge binnen het Prémax-programma laten alle ruimte voor uw eigen identiteit. Experimenteer bijvoorbeeld eens met het toevoegen van kruiden. Gemalen rozemarijn maakt uw stokbrood of ciabatta ineens veel aparter. Durf dus leuke combinaties te maken, dan krijgen uw klanten vanzelf trek!

## Gezocht: bakkers met een neus voor trend en rendement



Bakkers met de drive om een eigen rogge-recept of zelfs een rogge-assortiment samen te stellen, hoeven het niet alleen te doen. De Koopmans-adviseurs zijn namelijk behalve echte kenners van het bakkersvak ook meesters in succesvolle winkel-promoties. En ze hebben alles in huis om de zakken eersteklas bloem en meel die aan de achterzijde uw bakkerij binnenkomen, zodanig in de schappen te krijgen dat u verzekerd bent van een succesvolle kassa-aanslag. Door een originele en creatieve receptuur- en procesontwikkeling, een krachtige naam en een groot aantal winkelconcepten en bijbehorende promotie-materialen voor binnen en buiten. Die zelfs met uw naam en logo kunnen worden uitgevoerd. Volledig op uw winkel en markt toegesneden. Want wie écht rendement zoekt, moet bij Koopmans zijn!

## Nog even gezond als vroeger

Je kon het vroeger iedereen vragen: roggebrood is behalve lekker ook nog eens goed voor de spijsvertering. Tegenwoordig zegt iedereen 'past in een gezonde levensstijl'. Daarmee zijn de voordelen van de vele vezels en mineralen (weer) zeer actueel.

Als het om gezondheid gaat, dan scoren producten van rogge-meel op maar liefst drie fronten. De vezels zorgen namelijk dat je sneller volzit, dragen bij aan een goede conditie van de darmen en, als klap op de vuurpijl, helpen bij het afvallen.

### Sneller verzadigd

Veel mensen die te veel eten krijgen niet op tijd of niet nadrukkelijk genoeg een seintje van hun lichaam dat het voldoende is. Goed nieuws voor uw klanten: van producten met rogge-meel krijgen ze sneller en langer een vol gevoel, waardoor ze minder naar tussendoortjes zullen grijpen. Dat kunt u gemakkelijk verkopen aan uw klanten!

### Afvallen door eten

Het lijkt een wondermiddel, maar het klopt

echt: afvallen door eten. Rogge-meel heeft namelijk een negatieve calorieënbalans. Daarbij komt: hoe grover het maal- of breektype van het rogge-meel, hoe meer de darmwand wordt geprikkeld en de darmen aan de slag moeten. Dat betekent dat het lichaam meer energie moet verbruiken om het voedsel te verwerken, dan dat de rogge zelf aan calorieën in zich heeft. Van iedere hap product bereid met rogge-meel, zoals volkoren ontbijtkoek, roggebrood of een van de andere roggeproducten (zie ook de recepturen verderop) wordt uw klant dus in theorie iets lichter. Een sterk verkoopargument in deze tijd waarin veel mensen bewust letten op wát en hoevéél ze eten!

### Darmen in beweging

Het activeren van darmen wordt ook genoemd als mogelijke preventie voor ernstige welvaartsziektes. Hoewel nog niet (overtuigend) wetenschappelijk aangetoond, zijn er belangrijke aanwijzingen dat vezelrijke voeding zoals groente, fruit en bepaalde granen waaronder rogge een beschermend effect hebben. Nóg een gezondheidspluss!

## Koopmans: voorsprong door oorsprong

Koopmans is van origine specialist op het gebied van het vermalen van rogge; van de hele korrel tot gebroken korrel en roggebloem. Dat was zo in 1846 toen bakker Uilke Klazes Koopmans zijn molen kocht, en dat is zo anno 2007.

Zo is nergens ter wereld zo'n groot assortiment meelsoorten, bloemsoorten en mixen op basis van rogge te vinden. Aangevuld met meer dan anderhalve eeuw kennis van het ambachtelijke bakkersvak in het algemeen en rogge in het bijzonder. Dus waarom zou u daarmee niet uw voordeel doen?

### Roggeassortiment Geplette Rogge

Niet gebroken maar geplet met walstechnieken. De roggekorrel is dus plat, maar nog helemaal

compleet. Het grotere contactoppervlak met daardoor hoge wateropname biedt eigen mogelijkheden in de deegverwerking.

### Gebroken Rogge PD Grof / Gebroken Rogge PD Middel

Smaken hetzelfde maar kauwen en tonen verschillend vanwege het verschil in de grove delen. Zeer geschikt voor bijvoorbeeld roggebrood of als receptuurcomponent in Volkoren-tarwe/roggebrood.

### Gemalen Rogge Fijnscherp

Fijngemalen rogge. (Brabants - Limburgse en Duitse types roggebrood)

### Rogge-meel D

Nog fijner gemalen, zogeheten 'doorgemalen' rogge.

### Prémax Leeuwen

Basis van een van de beroemdste broden van Nederland: Leeuwenbrood, waarmee heel Nederland spaarde voor kleine lokale bakkerijen in Zuid-Afrika. Melange van tarwebloem met roggegrasjes: de fijne zemeldeeltjes die vrijkomen met het malen van rogge. Dat staat garant voor heel plezierige kauweigenschappen. Uiteraard dé keuze voor Leeuwenbrood, maar ook een uitstekende basis voor tal van volkorenproducten in een brede mixverhouding van honderd tot tien procent.

### Rogge Pre-mix EM

Geëxtrudeerde en vermalen roggezemelen en roggekiemen. Lang houdbaar en heel fijn van aard. Bedoeld om weer "volkorenmeel" te maken van elk type bloem. Ideaal om de juiste "kracht" te bepalen voor uw receptuur bij

bijvoorbeeld banket zoals volkoren tompoezen, pindakoeken, ijs-wafeltjes en natuurlijk ontbijtkoek en/of gewoon ongewoon brood

### Roggebloem 00 Luxe

Een melange van meerdere soorten roggebloem, speciaal voor de ambachtelijke bakkerij. Een uitstekende keuze voor snijkoek, de- sems, Duitse producten, brood, koek en banket.

### Roggebloem Uniek

Een wereldwijd uniek product: stuifarme roggebloem. Dankzij agglomeratietechnologie kleven de losse bloemkorrels tot 'zwaardere' trosjes van twintig tot dertig korreltjes. De meest ideale oplossing voor de stof- en allergenenproblematiek in de bakkerij. In smaak en eigenschappen een honderd procent vervanger van 00.

### EKO Roggebloem Skal 1167

## Rogge en de Gouden Driehoek

De Gouden Driehoek is een heldere en herkenbare belofte die Koopmans Meel al meer dan anderhalve eeuw nakomt. Namelijk een geweldig assortiment, zeer gevarieerd en tolerant verwerkbaar, en alle denkbare verkoopondersteuning. Samengevat tot de drie begrippen 'Grondstoffen', 'Techniek' en 'Advies' die gezamenlijk de Gouden Driehoek vormen. Die komt u overal tegen waar u Koopmans Meel tegenkomt. En dus dubbel en dwars als het over rogge gaat.

Wat betreft grondstoffen hebt u een indrukwekkende keuze. En in begeleiding gaat uw Koopmans-adviseur verder dan wie ook. Op het gebied van techniek heeft u het gemak dat u alle producten gewoon binnen uw huidige machinepark kunt verwerken; extra investeringen zijn overbodig. Kortom, de Gouden



Driehoek gaat dus vooral om rendement. Rogge en rendement gaan hand in hand, zoals u al snel in uw winkel zult merken. En niet te vergeten in uw relaties met het derdekanaal. Want ook bijvoorbeeld horeca die een groot belang heeft bij het neerzetten van een eigen signatuur, laat zich graag verrassen door een lokale ambachtelijke bakker die de kaart aanvult met smakelijke rogge(half)producten.

## Bakker Silvester Kuiper scoort met Bella Luna



De klanten lopen zijn winkel in Baarn plat. En een groot aantal bakkers ook. Want met Bella Luna heeft Kuiper een broodconcept in handen waar vanuit alle kanten grote belangstelling voor is.

“Rogge een goede smaakmaker. Verrast in zowel de zoete als zurige smaak. En als je de rogge laat weken in bijvoorbeeld wittewijnazijn, dan ontstaat er weer een nieuwe beleving. Kortom, een product dat zich echt leent om mee te experimenteren. Bovendien is het dankzij haar specifieke enzymwerking ideaal voor desembroden.”

“Ik ben zo'n vijf jaar geleden gestart met desembrood, want ik zag een nieuwe markt ontstaan. Biologisch groeit in supermarkt en horeca. Koks zijn van voedselbereiders naar

supersterren gerezen. Tegelijk blijven bakkers erg traditioneel. Bakken gewoon hun busbrood, het liefst zo rationeel mogelijk. Maar die consument is klaar voor nieuwe producten.”

“Het eerste dat ik maakte was een wit desembrood van 2,5 kilo. Ik dacht: als ik het doe, dan doe ik het groot. Maar dat werkte niet. De switch naar een 500 en 1000 grams brood werd wél een succes. Een vriend van me had een enorme volumebakkerij voor de horeca: wel markt, maar te rationeel ingericht voor dit brood. Want niet iedereen kan dit produceren: we bakken het op een stenen ovenvloer, het deeg vereist wat kennis, handigheid en passie, en de rijstijden zijn negen tot twaalf uur. Daarom hebben we voor hem een afbakproduct ontwikkeld.”

“Cees de Haan van Koopmans Meel zei: Wat ben jij hier goed in! Waarom breng je dit niet op de markt? Na lang nadenken stond mijn besluit vast: ik ga het gewoon doen. Op aangeven van Cees heb ik vervolgens een aantal dingen laten patenteren. En hij gaf aan dat je de cirkel rond moet maken. Bij een idee hoort een doos. Op de doos hoort een logo. Dat logo hoort overal. Overal is het internet – in ons geval belalunadesem.nl”

“We zijn in november 2006 echt van start gegaan. Het klantenbestand dijt enorm uit, tot aan formuleketens toe. Ik ben een man van spreuken. Mijn topper: The road less travelled is the road most interesting.”

## Het voorgevoel van Bert Grutterink van Bolletje

Hij is productontwikkelaar bij Bolletje. Verantwoordelijk voor ontbijtkoek, de Duitse broodsoorten, Friese roggebrood en andere consumentensuccessen. Dus wie weet beter waar de consument trek in heeft dan Bert Grutterink?

“De Nederlandse consument wil best rogge op tafel. Want het is redelijk bekend dat rogge geen vet bevat, de spijsvertering helpt, en je eerder een verzadigd gevoel

geeft. Voor zulke gezonde eigenschappen staan veel mensen open. Maar dan moet je het wel toegankelijk maken. Door goede uitleg in de winkel. En door iets te doen met de uitgesproken smaak.”

“Gelukkig heb je als bakker genoeg manieren tot je beschikking om die smaak te optimaliseren. Met zoetmiddelen bijvoorbeeld, of met de zoetpan. Of wat denk je van kruiden en andere smaak-

componenten? Voordat je het weet heb je opeens een mooi product in handen voor een rogge-speciaalbrood.”

“Bij Bolletje is rogge naast een ingrediënt voor brood ook heel belangrijk voor het seizoensbanket. Denk maar aan taai en pepernoten, dat blijven hardlopers. Of wij daarin trends en nieuwe kansen zien? Absoluut. Maar die houden we natuurlijk nog even voor ons.”





## *Pain Authentiek*

### Receptuur:

50 % Koopmans Prémex Authentiek
50 % Molenmeel (Bakker Van Ballegoie gebruikt Koopmans Molenmeel Type steengemalen)
2,5 % Gist
2 % Zout
3 % Actief Broodverbetermiddel
3 % Hardbroodpoeder
2 % Moutpoeder (t.b.v. kleur)
60 % Water

### Werkwijze:

- Afgekneed deeg maken
- Deegtemperatuur 26°C
- Afwegen
- Bol-/puntrijs ca 40 minuten
- Modelleren
- Narijs ca 40 minuten
- Omdraaien (slot boven)
- Decoratie aanbrengen (wij decoreren bij voorkeur juist aan het eind van de narijs)
- Bakken als grootbrood het liefst op de vloer van de oven

### *Collegiale tips van bakkers Jan en Stephan van Ballegoie:*

Het echte ambacht van vroeger komt weer terug. Stoer vloerbrood met een eigen karakter wordt meer en meer gewaardeerd door de consument van tegenwoordig, zeker in de weekenden.

Zorg ervoor dat de narijs niet te lang is, daarvoor blijft voldoende spanning aanwezig tijdens de ovenrijs om ze mooi open te laten scheuren wat dat stoere uiterlijk geeft. Opbollen met een klein beetje olie in het slot is ook erg doeltreffend.



## Boerenlandbrood

### Receptuur:

30 % Koopmans Gemalen Rogge Fijnscherp
70 % Volkorenmeel (Bakker Bekkers gebruikt Koopmans Volkoren Rood)
3 % Gist
2 % Zout
5 % Bruine Basterdsuiker
5 % Moutpoeder (t.b.v. kleur)
1 % Hardbroodpoeder (percentage afhankelijk van gewenste bakaard)
60 % Water

### Werkwijze:

- Afgekneed deeg maken
- Deegtemperatuur 26°C
- Afweggen
- Bol-/puntrijs ca 40 minuten
- Opmaken in bolvorm
- Insteken als klaver (in vieren)
- Narijs ca 50 minuten
- Decoreren met *Roggebloem OO Luxe* (zeefje)
- Bakken als grootbrood met iets stoom

### Collegiale tips van bakker Alexander Bekkers:

Wat vastere en meer luxe (vloer)broodsoorten winnen terrein binnen mijn assortiment. De toevoeging van roggeproducten geven smaak en een spekkig karakter aan het brood. Om deze soorten extra te promoten, laten wij ze proeven in de winkel. Het Boerenlandbrood maken we een keer in de week en verwerken we via de remrijkskast. Doordat we in de remrijkskast gebruikmaken van de Koopmans Stress Free Recovery curve, kunnen we de producten waar rogge in zit, nu zonder problemen op deze manier remmen, zonder nadelige effecten van verkleuring en bakaardvermindering.



## Abdijsbrood

### Receptuur:

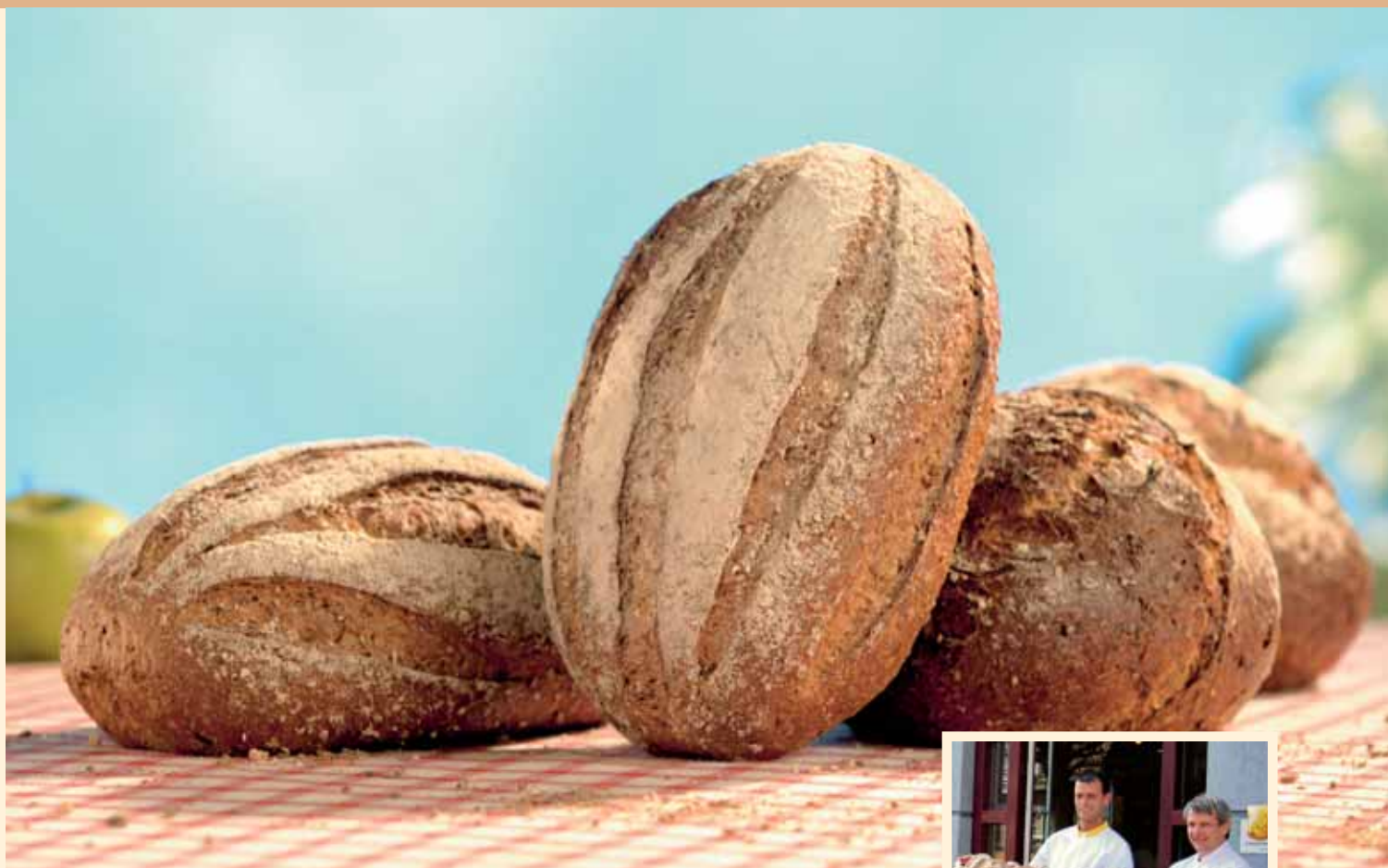
30 % Koopmans Roggebloem 00 Luxe
70 % Broodbloem (Bakker Bekkers gebruikt Koopmans Tarwebloem Orion)
2,5 % Gist
2 % Zout
1 % Bruine Basterdsuiker
2 % Melkpoeder
3 % Actief Broodverbetermiddel
1 % Hardbroodpoeder (percentage afhankelijk van gewenste bakaard)
60 % Water

### Werkwijze:

- Afgekneet deeg maken
- Deegtemperatuur 26°C
- Afwegen
- Bol-/puntrijs ca 40 minuten
- Opmaken als vloerbrood
- Narijs ca 50 minuten
- Decoreren met *Roggebloem 00 Luxe* (zeefje) en over de lengte 3 keer insnijden
- Bakken als grootbrood met iets stoom

### Collegiale tips van bakker Alexander Bekkers:

Creativiteit is wel zo belangrijk in dit broodsegment. Uit dit deeg maken we ook andere vormen en variëren veelvuldig met decoratie. Deze specifieke broodsoorten geven ons totale assortiment een waardevolle ambachtelijke uitstraling. Plaats deze soorten dan ook duidelijk in het zicht, zodat ze opvallen in de winkel.



## *Pain du Monde*

### Receptuur:

20 % Koopmans Gebroken Rogge PD Grof
40 % Koopmans Prémax Meergranen Blond
40 % Volkorenmeel (Bakkers V.d Putten & V.d Koevering gebruiken Koopmans Volkoren Natuur Mout)
3 % Gist
2 % Zout
3 % Glutenpoeder (percentage afhankelijk van gewenste bakaard)
3 % Actief broodverbetermiddel
20 % Appelsap
45 % Water

**Gebroken Rogge PD Grof in het appelsap (ca 12 uur) voorweken**

### Werkwijze:

- Goed afgekneed deeg maken
- Deegtemperatuur 26°C
- Direct afwegen opbollen / oppunten
- Voorrijs 50 minuten
- Modelleren
- Decoreren met Prémax Meergranen Blond
- Narijs ca 50 minuten
- Bakken als vloerbrood

### *Collegiale tips van bakkers Hans v.d. Putten en Geert v.d. Koevering:*

Grondstoffen pakken die je normaal niet zo snel zou gebruiken, is voor ons een uitdaging. Zo zijn we aan de gang gegaan met appelsap. Appelsap geeft een mooie aanvulling op je broodaroma, zeker in combinatie met de karakteristiek van rogge. Natuurlijke smaak en aroma's zijn naar onze mening de toekomst van de warme bakker. De vrijheid om te 'spelen' met je receptuur zit in het Prémax concept, waarbij geen zout en hulpgrondstoffen gemengd zijn. Dat kun je toepassen in elke gewenste hoeveelheid. Door als vulling in dit deeg 15% vijgen en 15% pruimen te mengen, krijg je in een handomdraai nog een Echte specialiteit in handen.



## Karnebol

### Receptuur:

40 % Koopmans Roggebloem Uniek
60 % Broodbloem (Bakker Akershoek gebruikt Koopmans Tarwebloem Saturnus)
2 % Gist
2 % Zout
2 % Hardbroodpoeder (percentage afhankelijk van gewenste bakaard)
13 % Water
40 % Karnemelk

### Werkwijze:

- Afgekneed deeg maken
- Deegtemperatuur 26°C
- Afwegen
- Bol-/puntrijs ca 30 minuten
- Opmaken
- Decoratie van Roggebloem aanbrenge
- Narijs ca 60 minuten
- Voor het bakken letter K insnijden
- Bakken als vloerbrood

### Collegiale tips van bakker Kommer Akershoek:

Karnemelk is net als rogge een product dat al eeuwen wordt geconsumeerd. Ze geven beiden een goede aanvulling op onze dagelijkse behoefte. Doordat ze allebei een zeer eigen smaak hebben, geven ze dit brood een geweldig karakter.

Deze basisreceptuur is ook bijzonder geschikt voor kleinbrood. U dient de receptuur dan wel extra aan te vullen met 10% kleinbroodpoeder en totaal 6% gist. Door mede creatief te zijn met de vorm, bakt u dan de lekkerste ambachtelijke specialiteiten.



## Volkoren Ontbijtkoek

### Receptuur: Kookdeeg

51 % Koopmans Roggemeel D
49 % Koopmans Roggebloem Uniek
10 % Restant koek
80 % Koekzoet
±40 % Water

### Werkwijze: (gronddeeg)

- Roggebloem Uniek en Roggemeel D in de machine storten
- Restant koek in het water oplossen en samen met het koekzoet aan de kook brengen
- De kokende massa door de Roggebloem/-meel draaien tot een goede samenhang verkregen is
- Gewenste verstijfselingstemperatuur 65°C
- Direct uit de machine halen
- Uitdrukken op platen om het deeg snel te koelen ± 5 cm dik
- Dun afstrijken met olie
- Als het deeg afgekoeld is, afdekken met plastic om uitdroging te voorkomen
- Deegrust 24 uur

### Doorbraken

100 % Gronddeeg	10.000 gram
15 % Honingzoet	1.500 gram
1 % Azijn	100 gram
1 % Koekkruiden	100 gram
0,6 % Vulkaan	60 gram
0,6 % Karam	60 gram
2,5 % Water	250 gram

### Werkwijze:

- Gronddeeg, honingzoet, water en azijn doordraaien
- Koekkruiden doordraaien
- Goed gezeefde Vulkaan en Karam doordraaien
- Alles goed doordraaien, echter niet te lang
- Met natte handen op de koekplaten uitdrukken
- Afbakken bij 200°C, gedurende ca 60 minuten
- Na het bakken afkoelen en op gewenste maat/gewicht snijden

### Collegiale tips van bakker Ivo Vliegendehond:

Meermaals zijn wij kampioen koekbakken geweest. Topkwaliteit is voor ons altijd weer een uitdaging. Het is prettig om met de “mannen” van Koopmans Meel je resultaten zodanig te kunnen bespreken dat we uiteindelijk, telkens weer de beste koek kunnen ontwikkelen en presenteren. Zo ook met deze receptuur. Je kijkt even wat vreemd tegen deze receptuur aan, zeker als je gronddeeg gezet hebt. Door het aandeel (volkoren) **Roggemeel D** geeft het bereide gronddeeg je in eerste instantie een wat vreemd gevoel. Met een aandeel van 51% **Roggemeel D** voldoen we aan de norm van Volkoren Ontbijtkoek. De eeteigenschappen zijn met **Roggemeel D** wat “korter”. In combinatie met honingzoet, een mooi stukje koek om je mee te onderscheiden en vezels, vitamines mineralen hierdoor extra te onderschrijven.



# Roepaenen

## Receptuur:

15 % Koopmans Gemalen Rogge Fijnscherp
25 % Gebroken Tarwe (Bakker Arts gebruikt Koopmans Geschrote Tarwe)
25 % Broodbloem (Bakker Arts gebruikt Koopmans Tarwebloem Saturnus)
35 % Volkorenmeel (Bakker Arts gebruikt Koopmans Volkoren Natuur Middel)
3 % Gist
2 % Zout
5 % Glutenpoeder (percentage afhankelijk van gewenste bakaard)
3 % Moutpoeder (t.b.v. kleur)
1 % Fermentstroop
2 % Actief Broodverbetermiddel Bruinbrood
2 % Hardbroodpoeder
65 % Water

## Werkwijze:

- Gebroken Tarwe voorweken
- Goed afgekneet deeg maken
- Deegtemperatuur 26°C
- Afwegen
- Bol-/puntrijs ca 35 minuten
- Modelleren
- Geheel met bijvoorbeeld zemelen decoreren en op bakplaten zetten
- Narijs ca 50 minuten
- Bakken als grootbrood

## Collegiale tips van bakkers Sjoerd en Jop Arts:

Dit brood is een oude receptuur van Broeder Hendrikus, die op het klooster "Maria Roepaen" dit brood dagelijks bakte in een houtgestookte oven. Het is een vrij vast, compact, voedzaam en lekker brood (Broeder Hendrikus wist smaak te waarderen). Het brood werd destijds als 400 grams brood in zware massieve koppels gebakken. Vandaag de dag laat dit product zich gelukkig ook prima verwerken via procesonderbreking. Wij bufferen meestal een hoeveelheid voor 2 weken via de deeg bewaarcel. We hanteren dan wel diepvries (deeg) bestendige gist en maken gebruik van een iets verhoogde dosering hardbroodpoeder.



# Roggesûpe

## Receptuur: Deeg

100% Broodbloem (Bakker Boersma gebruikt Koopmans Tarwebloem Farina l'Oro Bianco ) 2.000 Gram

2,5 % (zee) Zout	50 gram
1 % Appelstroop	20 gram
7 % Vloeibare Desem	140 gram
2 % Glutenpoeder	40 gram
1 % Olijfolie	20 gram
3 % Hardbroodpoeder (percentage afhankelijk van gewenste bakaard)	60 gram
55 % Karnemelk	1.300 gram

## Vulling (eerst voorbereiden)

30 % Koopmans Gebroken Rogge PD Grof	600 gram
60 % Karnemelk	1.200 gram
40 % Gehakte gewelde (gedroogde) Abrikoos	800 gram
20 % Pecannoten	400 gram

## Voorbereiding:

- Gebroken Rogge PD Grof en de Karnemelk gedurende ongeveer een uur zachtjes koken (garen), daarna goed koelen (kan een dag van tevoren plaatsvinden)
- Abrikozen wellen

## Werkwijze:

- Goed afgekneet deeg maken
- Vulling van gegaarde rogge, gewelde abrikoos en pecannoten doordraaien
- Deegtemperatuur 27°C
- Voorrijs (= rijpen in een afgesloten emmer) 120 minuten
- Afwegen met behulp van olijfolie
- Losjes modelleren (met behoud van opgebouwde rijping structuur)
- Narijs in deegmandjes 50 minuten
- Bakken als grootbrood met iets stoom

## Collegiale tips van bakker Sjouke Boersma:

Vorig jaar stonden we al eens met de receptuur van Plompebrood in Brood & Banket. Na een vraag van Cees de Haan van Koopmans Meel om weer eens wat te verzinnen, hebben we de gedachte van rogge & karnemelk verder doorontwikkeld in dit recept. Voor mij zijn elementen als eerlijkheid, puurheid en smaak DE basis voor genieten, daar heb je als Bakker alles voor in huis en maakt ons vak zo mooi! De gedachte om rogge te koken, komt voort uit de Friese traditie (mijn voorgeslacht is Fries) van de zoetpan bij roggebrood. Je zou de Gebroken Rogge daarom ook heel goed als "klassieke" zoetpan in de oven kunnen maken. We verkopen het brood nu al een paar weken en hebben er veel succes mee. Klanten vinden de malsheid en "spekkigheid" door het hoge aandeel karnemelk bijzonder goed. Juist in combinatie met een vulling van abrikoos en pecannoten is de smaak behoorlijk onderscheidend. Genieten dus!

Door: Bakkerij Van den Bergh, Afferden



# Multi Roggebrood

## Receptuur: Deel 1

20 % Koopmans Gebroken Rogge PD Middel	2.000 gram
15 % Koopmans Gebroken Rogge PD Grof	1.500 gram.
Overgieten met een gelijk gewichtsdeel kokend water (dus 1:1) en als voorbereiding 3 uur laten broeien en voorweken.	

## Deel 2

15 % Pompoenpitten (geroosterd)	1.500 gram
15 % Zonnebloempitten (geroosterd)	1.500 gram
Overgieten met een kwart van dit gewichtsdeel kokend water (dus 4:1) en als voorbereiding 30 minuten laten voorweken	

## Deel 3

25 % Koopmans Gemalen Rogge Fijnscherp	2.500 gram
10 % Volkorenmeel (Bakker v.d. Bergh gebruikt Koopmans Volkoren Natuur Middel)	1.000 gram

100 % Delen 1, 2 en 3 bij elkaar geteld vormen dus de 100% meel/bloem basis	10.000 gram
7 % Gist	700 gram
1,5 % Zout	150 gram
2 % Kleurmout	200 gram
3 % Zuurpoeder (bakker Van den Bergh gebruikt Direct van Ireks)	300 gram
60 % Water (ca 35°C)	6.000 gram

- 20 minuten rustig mengen; door het hoge aandeel rogge hoeft u niet echt te kneden
- Deegtemperatuur 30°C
- Bulkrijst 60 minuten (nog in de kneedmachine)
- Doorwerken (2 minuten langzaam mengen)
- Afwegen
- Vormen
- Decoreren met Geplette Tarwe
- In casinovorm of roggebroodbakken plaatsen
- Narijs ca 30 minuten
- Bakken als tarwebrood, gedurende 90 minuten

## Collegiale tips van bakker Ger van den Bergh:

Wij verkopen dit brood zowel gesneden als ongesneden. Als u het brood wilt snijden, vries het dan eerst even goed aan om het snijden te vergemakkelijken. Deze receptuur is verder ook bijzonder geschikt om luxe toevoegingen als (gebrande) noten, zuidvruchten, maar denk ook eens aan vijgen en dadels, in te verwerken. Sinds enige tijd maken we gebruik van speciale (oven) bakzakken. Je kunt hier het product na het vormen in doen en in de verpakking bakken. Dit is onder andere in Duitsland een veel gehanteerde bakmethode voor dit type brood.



## Leeuwenkracht

### Receptuur:

60 % Koopmans Prémax Leeuwen
40 % Koopmans Prémax Meergranen Blond
6 % Gist
2 % Zout
5 % Glutenpoeder
2 % Hardbroodpoeder
5 % Vruchtenbroodpoeder
60 % Water

### Vulling:

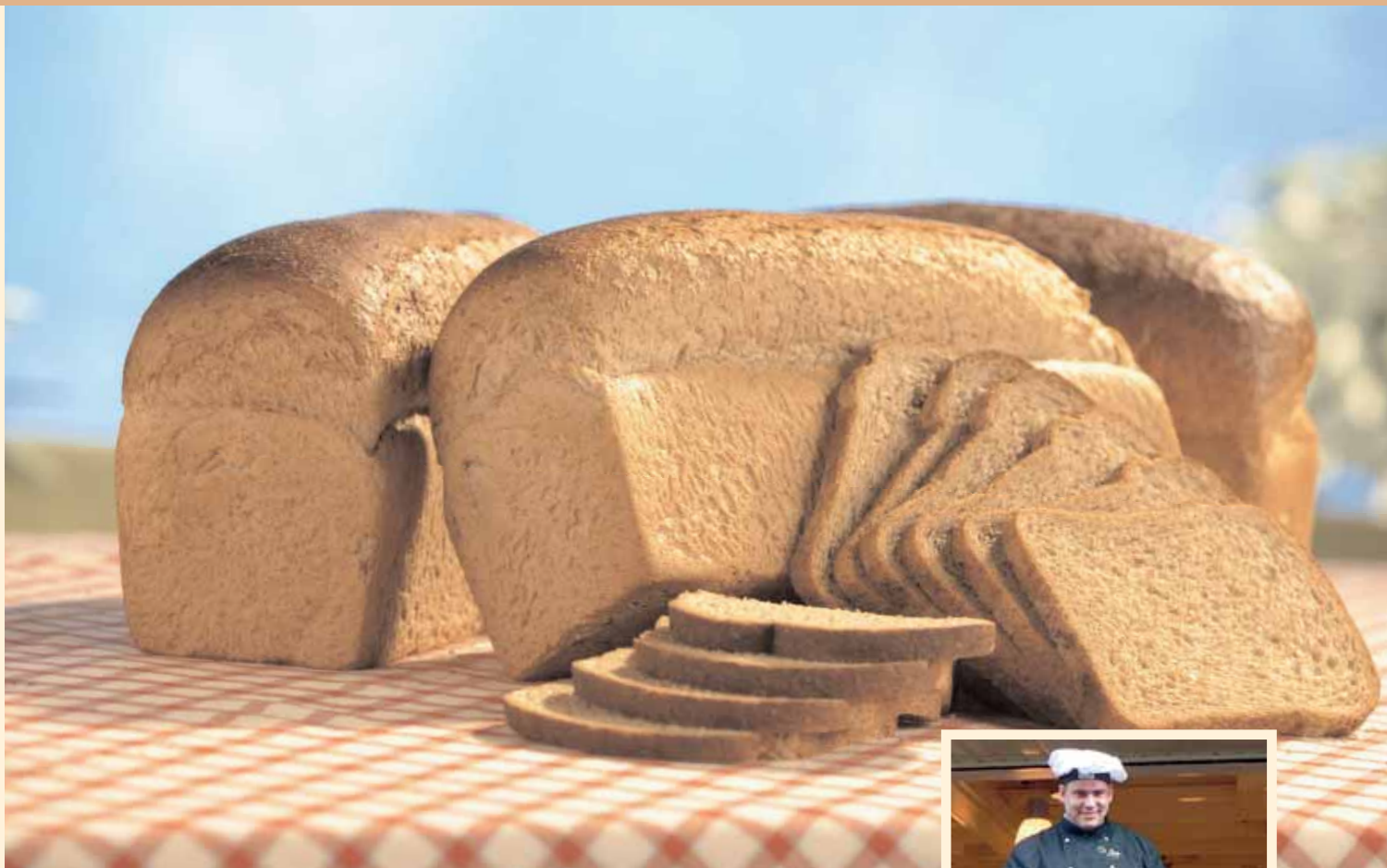
50 % Rozijnen
---------------

### Werkwijze:

- Goed afgekneet deeg maken
- Vulling doordraaien
- Deegtemperatuur 26°C
- Afwegen
- Bol-/puntrijs ca 25 minuten
- Modelleren
- Narijs (in met Roggebloem OO Luxe bestoven deegmandjes) ca 60 minuten
- Bakken als vruchtenbrood

### Collegiale tips van bakker Paul Berntsen:

Verwen uw klant voortdurend en presenteer dit product eens in de winkel met roomboter en nagelkaas. Een verrassende combinatie die uw verkoop zeker zal stimuleren. Proeven is een goede methode, ik heb de ervaring dat juist verrassende en onverwachte combinaties het in de winkel goed doen. Prijs wordt daarvoor als minder belangrijk ervaren.



## Volkorenbrood

### Receptuur:

100 % Koopmans Volkoren Natuur Mout

2 % Gist

2 % Zout

3 % Broodverbetermiddel

62 % Water

### Werkwijze:

- Goed afgekneet deeg maken
- Deegtemperatuur 26°C
- Afwegen
- Puntrijs 60 minuten
- Opmaken
- Narijs 70 minuten
- Bakken als grootbrood

### Collegiale tips van bakker Richard Heemsbergen:

Wij zijn nu zo'n drie maanden geleden nieuwe klant bij Koopmans Meel geworden. We hadden aanvankelijk behoorlijk wat opstartproblemen met remrijzen en Koopmans heeft ons daar goed in geholpen. Klant worden, was toen nog maar een kleine stap. Die Jongens van Koopmans hebben hun reputatie op gebied van kennis van procesonderbreking meer dan waar gemaakt. Zo maakten ze ons ook attent op hun recent geïntroduceerd Volkorenmeel *Volkoren Natuur Mout*. Het is een erg krachtig volkorenmeel, heeft een superieure tarwe-eiwit kwaliteit en geeft in combinatie met (fijne) tarwezemelen en *roggegriesjes* een perfecte bakaard, malsheid en kruimsamenhang. Toevoegingen van glutenpoeder, hardbroodpoeder en/of sturing op extra *malsheid*, zelfs via de remkast, behoren voor ons hiermee tot het verleden.

**ADV**