

Barbecue inspiratie



Inhoud

Desem pistolet	p. 4
Focaccia	p. 6
Turks Brood	p. 8
Baguette tradition	p. 10
Fougasse	p. 12
Meergranen ciabatta	p. 14
Croque Vita+ Volkoren	p. 16
Brioche tradition	p. 18
Brioche plant-based	p. 16
Brioche Easy Luxe 25%	p. 19
Tips & Tricks	p. 20
Producten in de kijker	p. 22



Brood speelt een verrassend belangrijke rol bij de barbecue.

Van pistolets en stokbrood tot ciabatta en focaccia, de keuze is eindeloos. Vooraf bereide broodjes met verschillende vullingen zijn populair. Ze zijn makkelijk te grillen en perfect als voorgerecht of bijgerecht.

Of waarom niet gewoon het brood grillen, besprenkelen met olijfolie en kruiden? Simpel en lekker!

Brood wordt ook vaak geserveerd met een scala aan sausjes en dips. Blader voor onze originele lekkere dip naar pg.12.

Kortom, brood is niet alleen een bijgerecht, maar een essentieel onderdeel van de barbecue-ervaring. Het verbindt smaken en mensen, en zorgt voor een veelzijdige culinaire ervaring.

Laat uw klanten weten dat ze bij u terecht kunnen tijdens het barbecue-seizoen voor heerlijke broden. Inspireer hen ook met de recepten die u in dit receptenboekje terug kan vinden. **Tips** hierover kan u vinden op pg. 20 en 21.

Veel gril- en bakplezier!
Uw Puratos Belux team



Desem pistolet

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tarwebloem 11,5/680	900	90
Roggebloem	100	10
Water +/-	550	55
Verse gist	30	3
Zout	18	1,8
Puratos S500 Acti-Plus	20	2
Puratos Soft'R Brown Acti-Plus	20	2
Puratos Sapore Oracolo	200	20

Werkwijze

Kneadtijd (spiraal)	8 min. in 1 ^{ste} versnelling en 4 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	5 min.
Opmaak	Het deegstuk uitrollen tot een dikte van 8,2 mm. Het deeg 2 maal laten doorgaan op deze dikte. Nadien invriezen tot het deegstuk half hard is dan verdelen in vierkanten van 8 x 8 cm (90 g).
Handeling voor eindrijs	De vierkanten instrijken met tijgerpap (2) en bebloemen met roggebloem. Nadien op bakplaten plaatsen.
Eindrijs	16 uur.; 4°C; 80% R.V.

Decoratie voor het bakken

Bebloemen met roggebloem.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	240°C boven, 250°C bodem
Stoom	2,5 L
Duurtijd	21 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Dampsleutel
1	2 min.	240°C	250°C	
2	13 min.	210°C	205°C	
3	6 min.	225°C	220°C	Open

2. Tijgerpap

Ingrediënten	g
Water +/-	180
Puratos Tijgerpapmix	100

Werkwijze

Het water en de **Tijgerpapmix** 30 min. voor gebruik mengen.

3. Garnituur

Ingrediënten	g
Hamburger	100
Sla	15
Tomaat	20
Cheddar kaas	15
Mosterd	10
Ketchup	10

Werkwijze

Gril de hamburger op de barbecue en beleg deze met sla, tomaat en cheddar kaas. Werk af met mosterd en ketchup.





Focaccia

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tarwebloem 11,5/680	1000	100
Water +/-	620	62
Verse gist	20	2
Zout	17	1,7
Puratos S500 Acti-Plus	20	2
Puratos Softgrain Sprouted Rye CL	300	30

Werkwijze

Kneedtijd (spiraal)	6 min. in 1 ^{ste} versnelling. Voeg de Softgrain Sprouted Rye CL toe en vervolgens 5 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	24°C
Massarijs	30 min.
Handeling na massarijs	Afdekken met plastic en bewaren op kamertemperatuur.
Afwegen	200 g
Handeling na afwegen	Tafel insmeren met olijfolie, de deegstukken opbollen en insmeren met olijfolie.
Bolrijs	1 uur 10 min.
Opmaak	De deegbollen instrijken met olijfolie en met de vingers induwen. Open duwen tot een diameter van +/- 18 cm.
Eindrijs	Gedurende 15 min. laten rijzen op kamertemperatuur.

Decoratie voor het bakken

De deegstukken bestrooien met **Puratos Graindesign Black and White** en besprenkelen met water en olijfolie.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	245°C boven, 235°C bodem
Stoom	0,3 L
Duurtijd	9 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem
1	9 min.	245°C	235°C

2. Garnituur

Ingrediënten	g
Tomatentapenade	80
Gele courgette	50
Komkommer	20
Venkel	20
Roodlof	10
Olijfolie	5
Balsamicoazijn	3

Werkwijze

Gril de gele courgette op de barbecue. Strijk de tomatentapenade uit op de focaccia en leg hierop de gegrilde courgette. Beleg deze met flinterdunne schijfjes komkommer en venkel en snippers rauwe roodlof. Werk af met olijfolie en balsamicoazijn.



Turks brood

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tarwebloem 11,5/680	1000	100
Water +/-	620	62
Zout	17	1,7
Puratos O-tentic Durum*	40	4
Water*	80	8

*Puratos O-tentic Chef

De O-tentic Chef maakt u met 80 g water (37°C) en 40 g **Puratos O-tentic Durum** (per kg bloem). Dit minimum 15 min. laten rusten alvorens het aan uw recept toe te voegen.

Werkwijze

Kneedtijd (spiraal)	6 min. in 1 ^{ste} versnelling en 5 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	24°C
Massarijs	20 min.
Handeling na massarijs	Afdekken met plastic en bewaren op kamertemperatuur.
Afwegen	450 g
Handeling na afwegen	Lichtjes rond maken en op tafel leggen, bestrooid met harde tarwebloem of gries.
Bolrij	1 uur 10 min.
Opmaak	De deegbollen instrijken met een mengeling van Puratos Sunset Glaze Xtlr en water (1/1). Met behulp van 4 vingers het deeg induwen op 1 cm van de zijkant.
Eindrij	Gedurende 15 min. laten rijzen op kamertemperatuur.

Decoratie voor het bakken

Het deeg met beide handen van tafel nemen, lichtjes uitrekken en op tapijt plaatsen. Bestrooi deze met **Puratos Graindesign Black and White**.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	235°C boven, 225°C bodem
Stoom	0,3 L
Duurtijd	17 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem
1	1 min.	235°C	225°C
2	16 min.	230°C	220°C

2. Tapenades

	g
Olijventapenade	100
Rode paprika tapenade	100
Hummus rode biet	100
Hummus pompoen	100





Baguette tradition

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tradition Française Bloem	1000	100
Water +/-	570	57
Zout	17	1,7
Verse gist	10	1
Puratos S500 CL	15	1,5
Puratos Sapore Oracolo	100	10
Puratos Sapore Carmen 50	50	5

Werkwijze

Autolyse	Het water, de tradition Française bloem, de Sapore Carmen 50 en de Sapore Oracolo 2 min. mengen en nadien 20 min. laten rusten.
Kneedtijd (spiraal)	10 min. in 1 ^{ste} versnelling en 2 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	45 min.
Handeling na massarijs	Afdekken met plastic en bewaren op kamertemperatuur. Halverwege de massarijs, een doorslag geven.
Afwegen	350 g
Handeling na afwegen	Lichtjes lang maken en afdekken met plastic op kamertemperatuur.
Bolrijs	30 min.
Opmaak	Lang maken tot 50-55 cm en tussen deegkleedjes leggen.
Eindrijs	16 uur.; 4°C; 80% R.V.
Handeling na eindrijs	Met behulp van een plank de stokbroden op inschieltapijt leggen.

Decoratie voor het bakken

Lichtjes bebloemen en 3-4 maal insnijden.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	255°C boven, 250°C bodem
Stoom	2 L
Duurtijd	26 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Dampsleutel
1	3 min.	255°C	250°C	
2	16 min.	215°C	210°C	
3	7 min.	235°C	230°C	Open

2. Garnituur

Ingrediënten	g
Pulled beef	150
Gegrilde ui	50
Cheddar kaas	60
Mayonaise	30
Mosterd	30

Werkwijze

Beleg het stokbrood met pulled beef, gegrilde ui en cheddar kaas. Leg even op de barbecue zodat de kaas kan smelten. Werk af met mayonaise en mosterd.



Fougasse

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tradition Française Bloem	1000	100
Water +/-	500	50
Zout	17	1,7
Verse gist	10	1
Puratos S500 CL	15	1,5
Puratos Sapore Oracolo	100	10
Puratos Sapore Carmen 50	50	5
Tapenade naar keuze (olijf-paprika-tomaat)	320	32

Werkwijze

Autolyse	Het water, de tradition Française bloem, de Sapore Carmen 50 en de Sapore Oracolo 2 min. mengen en nadien 20 min. laten rusten.
Kneettijd (spiraal)	10 min. in 1 ^{ste} versnelling en 2 min. in 2 ^{de} versnelling. De tapenade toevoegen op het einde van de kneeding.
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	45 min.
Handeling na massarijs	Afdekken met plastic en bewaren op kamertemperatuur. Halfweg de massarijs, een doorslag geven.
Afwegen	350 g
Handeling na afwegen	Lichtjes lang maken, afdekken met plastic en bewaren op kamertemperatuur.
Bolrijs	30 min.
Opmaak	Lang maken tot 40-45 cm en tussen deegkleedjes leggen.
Eindrijs	16 uur; 4°C; 80% R.V.
Handeling na eindrijs	Met behulp van een plank de stokbroden op inschietaapijt leggen.

Decoratie voor het bakken

5x inkappen met een deegsteker en open trekken.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	255°C boven, 250°C bodem
Stoom	2 L
Duurtijd	26 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Dampsleutel
1	3 min.	255°C	250°C	
2	16 min.	215°C	210°C	
3	7 min.	235°C	230°C	Open

2. Dipsaus

Ingrediënten	g
Zwarte sesampasta	100
Water	80
Citroensap	20
Lookpasta	5

Werkwijze

Mix alles samen met een handmixer en kruiden met peper en zout.



Meergranen ciabatta

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tarwebloem 11,5/680	1000	100
Water +/-	620	62
Zout	17	1,7
Puratos Softgrain 5 CL	300	30
Puratos O-tentic Durum*	40	4
Water*	80	8

*Puratos O-tentic Chef

De O-tentic Chef maakt u met 80 g water (37°C) en 40 g Puratos O-tentic Durum (per kg bloem). Dit minimum 15 min. laten rusten alvorens het aan uw recept toe te voegen.

Werkwijze

Kneadtijd (spiraal)	5 min. in 1 ^{ste} versnelling en 10-12 min. in 2 ^{de} versnelling. 10% van het water achter houden en op het einde van de kneeding toevoegen.
Deegtemperatuur	24°C
Massarijs	1 uur afgedekt in een ingevette plastic bak bewaren op kamertemperatuur.
Afwegen	250 g
Opmaak	Op een bestrooide tafel met Puratos G&S Decor Multi Seeds Multi Flakes leggen en het deeg uitduwen tot een dikte van ongeveer 10 cm. In stukken met het gewenste gewicht verdelen en ze op bebloemde platen met de snijkant naar boven leggen.
Eindrijs	Gedurende 30 min. laten rijzen op kamertemperatuur.
Handeling na eindrijs	Omdraaien alvorens in te ovenen.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	240°C boven, 240°C bodem
Stoom	1,2 L
Duurtijd	23 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem
1	5 min.	240°C	240°C
2	16 min.	230°C	230°C

2. Garnituur

Ingrediënten	g
Rode paprika	30
Groene paprika	30
Gele paprika	30
Courgette	30
Aubergine	30
Rucola	15
Olijfolie	10
Rode wijnazijn	5

Werkwijze

Snij de rode, groene en gele paprika, de courgette en de aubergine in schijfjes en grill op de barbecue. Beleg je ciabatta met de gegrilde groenten en wat rucola en werk af met olijfolie en rode wijnazijn.





Croque Vita+ Volkoren

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Water +/-	550-580	55-58
Verse gist	25	2,5
Puratos Tegral Vita+ Volkoren	1000	100

Werkwijze

Tip	De Tegral Vita+ Volkoren 20 min. laten voorweken in 55% water. Vervolgens de gist toevoegen en bij het begin van de 2 ^{de} versnelling, het resterende water toevoegen.
Kneedtijd	6 min. in 1 ^{ste} versnelling en 6 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	26°C
Massarijs	2 x 10 min. met een doorslag.
Afwegen	720 g
Handeling na afwegen	Opbollen en afdekken met plastic op kamertemperatuur.
Bolrijs	10 min.
Opmaak	Rond maken en op tapijt of bakplaat leggen.
Eindrijs	50-55 min.; 28°C; 80% R.V.

Decoratie voor het bakken

Het brood bebloemen met roggebloem en insnijden.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	240°C boven, 250°C bodem
Stoom	3 L
Duurtijd	40 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Dampsleutel
1	5 min.	240°C	250°C	
2	27 min.	210°C	220°C	Gesloten
3	8 min.	225°C	230°C	Open

2. Garnituur

Ingrediënten	g
Kimchi	60
Shiitakes	30
Cheddar kaas	30

Werkwijze

Beleg een Vita+ boterham met kimchi, gegrilde shiitakes en cheddar kaas. Leg hier de 2de boterham bovenop en grill op de barbecue.



Brioche tradition

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tarwebloem 11,5/680	1000	100
Eieren	150	15
Water +/-	220	22
Zout	17	1,7
Suiker	100	10
Verse gist	50	5
Room 40% v.g.	50	5
Puratos Soff'R Cashmere Acti-Plus	100	10
Puratos Sapore Carmen 50	50	5
Puratos Mimetic Incorporation of boter	300	30

Werkwijze

Kneettijd (spiraal)	10 min. in 1 ^{ste} versnelling en 8 min. in 2 ^{de} versnelling. De Mimetic Incorporation toevoegen in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	26°C
Massarijs	5 min.
Handeling na massarijs	Voor 1 stuk: 5 x 100 g
Afwegen	500 g
Bolrijs	10 min.
Opmaak	Deegbolletjes lang maken en per 5 in een broodvorm leggen.
Eindrijs	1 uur 45 min.; 28°C; 80% R.V.

Decoratie voor het bakken

2 maal doreren met **Puratos Sunset Glaze Xtlr.**

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	210°C boven, 210°C bodem
Duurtijd	40 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem
1	40 min.	180°C	185°C

2. Garnituur

Ingrediënten	g
Scampi's	100
Mayonaise	40
Old Bay kruiden	5
Citroenzeste	1
Citroensap	5
Selder	10

Werkwijze

Gril de scampi's op de BBQ en laat ze afkoelen. Meng de mayonaise met de kruiden, het citroensap en de citroenzeste. Snij een brunoise van de selder en voeg deze toe aan de mengeling. Voeg hier nu ook de scampi's aan toe. Snij de gegrilde brioche bovenaan wat open en beleg met de bereiding van scampi.

Brioche Plant-based

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tarwebloem 11,5/680	1000	100
Water +/-	260	26
Zout	17	1,7
Suiker	100	10
Verse gist	50	5
Puratos Ambiante	100	10
Puratos Soff'R Cashmere Acti-Plus	150	15
Puratos Sapore Carmen 50	300	30
Puratos Mimetic Incorporation	250	25

Brioche Easy Luxe 25%

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tarwebloem 11,5/680	750	75
Water +/-	370	37
Verse gist	50	5
Boter	100	10
Puratos Easy Luxe 25%	250	25
Puratos Mimetic Incorporation	100	10

Werkwijze

Kneettijd (spiraal)	10 min. in 1 ^{ste} versnelling en 5 min. in 2 ^{de} versnelling. Voeg de Mimetic Incorporation toe in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	26°C
Massarijs	5 min.
Handeling na massarijs	Voor 1 stuk: 5 x 100 g
Afwegen	500 g
Bolrijs	10 min.
Opmaak	Deegbolletjes lang maken en per 5 in een broodvorm leggen.
Eindrijs	1 uur 10 min.; 28°C; 80% R.V.

Decoratie voor het bakken

2 maal doreren met **Puratos Sunset Glaze Xtlr.**

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	210°C boven, 210°C bodem
Duurtijd	40 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem
1	40 min.	180°C	185°C



Tips & tricks

EEN EFFICIËNTE VOORBEREIDING

Ga **efficiënt** te werk en speel zo ook in op het wispelturige Belgische weer. Alle broden kunnen perfect **vooraf gemaakt** worden en voor langere periode in de **diepvries**. Zo bepaalt u wanneer u ze in de winkel legt!



Scan de code voor **MEER TIPS ROND VOORGEBAKKEN BROOD**

BRENG DE BARBECUE NAAR UW WINKEL EN ...

1

Wacht geduldig **DE EERSTE ZONNIGE DAGEN AF**



2

Geef uw BBQ assortiment **EEN SPECIFIEKE PLAATS** in uw winkelrek en maak dit goed zichtbaar voor uw klanten



3

Maak een **APARTE RUBRIEK** aan op uw webshop



4

Ga voor **SPECIALE AANBIEDINGEN/ACTIES** op het BBQ assortiment



5

Gebruik **ONZE TV SCHERM BEELDEN**, ze zullen uw klanten doen watertanden



... OP SOCIALE MEDIA!

1

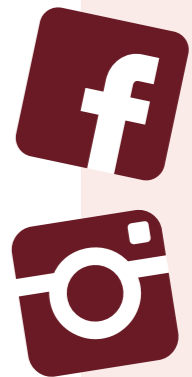
COMMUNICEER TIJDIG over uw BBQ assortiment op uw sociale media en website



Download hier het **SOCIAL MEDIA PAKKET**

2

Gebruik onze **SOCIAL MEDIA BEELDEN** naar gelang welke broden u zal aanbieden in uw winkel



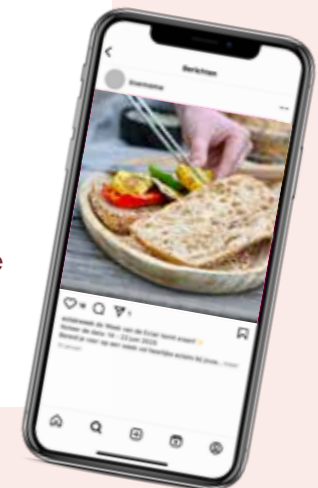
3

MAAK JE CONTENT PERSOONLIJK met foto's van jou en je team aan het werk, consumenten houden ervan om het werk achter de schermen te zien



4

DEEL DE RECEPTEN van onze garnituur ideeën op uw sociale media en website zodat u uw klanten kan inspireren met kant-en-klare recepten



Producten in de kijker



Verbeteraars

S500 Acti-Plus

Veelzijdige poederverbeteraar met hoge performantie voor krokante producten. Zorgt voor nog meer tolerantie in uw degen. Met deze verbeteraar zal u voortaan ook blaasjes vermijden tijdens het remrijpsproces.

S500 CL

Veelzijdige poederverbeteraar met hoge performantie voor krokante producten. Zorgt voor nog meer tolerantie in uw degen. Clean label.

Soff'R Brown Acti-Plus

Poederverbeteraar met hoge performantie voor broden die tot 50% volkorenmeel of tot 20% tarwevlokken bevatten. De nieuwe formule geeft nog extra verhouding.

Oplossingen voor zachte luxe

Soff'R Cashmere Acti-Plus

Pastaverbeteraar voor producten met een zachte textuur, een uitstekende verhouding en een verbeterde afbeet. Geeft een verfijnde smaak aan uw luxeproducten.

Easy Luxe

25% mengeling in poeder waarmee u op een eenvoudige manier heerlijke suiker- en rozijnenbroden, brioches en taarten maakt. Daarnaast kunt u er ook sandwiches mee maken. Geeft uw producten een uitstekende smaak, een zachte, malse kruim en het verlengt hun verhouding. Met dit product kan u de voedingswaarden van uw luxeproducten verbeteren door hun vetgehalte te verlagen.

Tegral Vita+ Volkoren

100% mengeling in poeder voor een heerlijk brood met 40% volkorengranen (tarwe, haver en gierst), een natuurlijke desem en zonnebloempitten. Rijk aan vezels en een bron van eiwitten, ijzer en magnesium. Clean label.

O-tentic Durum

Actief bakkerij-ingrediënt in poeder op basis van harde tarwedeseem voor de typische smaak uit Altamura. Clean label.

Sapore desems

Sapore staat voor een gamma van natuurlijke bakkerijproducten op basis van fermentatie. Elke Sapore heeft een unieke smaak en origine, afgestemd op een bepaalde applicatie.

- **Sapore Oracolo:** vloeibare actieve roggedesem met een fruitige toets.
- **Sapore Carmen 50:** gepasteuriseerde lactische tarwedeseem voor luxeproducten en viennoiserie. Versterkt romige en lactische smaken in uw producten en geeft ze een fijnere en stabiele structuur en textuur.

Softgrain

Softgrain, een assortiment van granenmengelingen die voorgeweekt zijn in een vloeibare desem. Dit geeft de granen een heerlijke, volle smaak en garandeert hun zachtheid tijdens en na het bakken.

- **Softgrain 5 CL:** mengeling van zachte, voorgekookte granen (rogge, zonnebloempitten, bruin & geel lijnzaad, tarwe & spelt) geweekt in een natuurlijke desem. Clean Label.
- **Softgrain Sprouted Rye CL:** zachte, voorgekookte en gekiemde roggegranen geweekt in een natuurlijke desem. Clean Label.

Sunset Glaze Xtlr

Kant-en-klaar vloeibaar doreermiddel zonder ei, dat een mooie gouden glans aan uw producten geeft. Aan te brengen met borstel of spuitmachine. Kan tot 30% verdund worden.

Decoratie voor broden

- **Graindesign Black & White:** granenmengeling op basis van rijstvloeken, zwart sesamzaad en zwartkomijnzaad (Nigella) voor het decoreren van bakkerijproducten.
- **G&S Decor Multi Seeds Multi Flakes:** 100% puur granen en zaden op basis van tarwevlokken, havervlokken, geel & bruin lijnzaad, gierstzaden & zonnebloempitten voor het decoreren van bakkerijproducten.
- **Tijgerpapmix:** mengeling, diepvriesstabil, voor het decoreren van tijgerbroden.

Mimetic Incorporation

Nieuwe generatie vetstof voor gebruik in al uw cake-, taart- & luxedegen. Geeft een superieure kwaliteit aan al uw producten met een smaakprofiel vergelijkbaar met boter alsook een langere verhouding.

Ambiante

Plantaardige room, gesuikerd en romig. Geeft een uitstekend volume en stabiliteit.



Voor vragen over de recepten
kan u steeds terecht bij onze technisch adviseurs:



Michaël Devillé
Démonstrateur
Bakkerij
mdeville@puratos.com
GSM: 0499 55 04 59



Stéphane Vandersteen
Démonstrateur
Bakkerij
svandersteen@puratos.com
GSM: 0474 94 17 61