

# BROOD

## ONZE TWENTSE BROODSOORTEN

Ons assortiment aan groot brood telt +/- 50 diverse broden die verschillen van wit, bruin, volkoren tot gevulde broden als de Twentse krentenwegge. Allen verschillen ze van maat, vorm en natuurlijk hun smaak. Onze bakkers kennen nog steeds de fijne knipjes van het ambacht waardoor wij brood kunnen maken met een hoge mals- en versheid. Daarnaast bevat ons groot brood geen dierlijke ingrediënten waardoor ze ook nog eens vegan zijn!

### VAN BAKKERIJ NAAR HET SCHAP

Elke nacht gaan onze bakkers aan de slag om alle broodsoorten te draaien voor de volgende dag, zodat iedereen kan genieten van een verse boterham.

Voor elke broodsoort worden de ingrediënten als meel, water, gist en zout afgewogen om het vervolgens te kneden. Brood is zeer gevoelig waardoor het deeg continu gecheckt moet worden op de juiste structuur. Wanneer het deeg voldoende is gekneet gaan de bakkers het verdelen naar het nodige gewicht per brood.

Wanneer elk deegstuk het juiste gewicht heeft worden er bollen van gerold en gaan ze de rijskast in. Voordat het deeg het bakblik in gaat kunnen ze nog eens door een zadenmengsel gerold worden. Dit gebeurt bijvoorbeeld bij onze Twentse welle.

Vervolgens gaan de broden opnieuw de rijskast in voor 1 tot 1,5 uur. Wanneer het brood voldoende is gerezen, schieten de bakkers het brood de oven in (zo noemen bakkers dat) op een temperatuur van 280° voor ongeveer 35 minuten. Tijdens het bakproces loopt de temperatuur terug naar +/- 230°. Wanneer de broden uit de oven komen, worden ze gelijk uit de blikken op broodkarren gelost. Als broden voldoende zijn afgekoeld worden ze in kratten gepakt en naar de winkels gebracht.



Het brood dat u koopt is op deze manier elke dag lekker vers & smaakvol! Ook worden er geen kunstmatige toevoegingen toegevoegd en is het rijspocess langer dan bij de supermarkt, dit zorgt er samen voor dat het een gezonde boterham is met voldoende smaak.



### Molenbrood

Ons molenbrood wordt gemaakt met meel van de Lonneker molen. Deze molen staat al sinds 1851 aan de rand van het dorp Lonneker. De tarwe wordt hier gemalen tot een meel waarbij de hele korrel gebruikt wordt, dit zorgt ervoor dat ons molenbrood volkoren is.

Meer informatie over de Lonneker molen is te vinden via:

[WWW.LONNEKERMOLEN.NL](http://WWW.LONNEKERMOLEN.NL)

### Ons eigen desem

Voor het maken van een brood gebruiken wij bloem of meel met water, zout en gist. Bij desembrood vervangen wij de gist voor desem. Dit is een dun papje van water en meel dat na een lange periode van rust uit zichzelf is gaan gisten. Dit papje van bacteriën en gisten is de oudste manier om brood te laten rijzen. Onze desem is al meer dan 30 jaar oud en wordt goed bewaakt zodat de smaak van het brood niet zal veranderen.

Brood dat gebakken is met desem is altijd wat steviger, heeft een andere aroma en smaak. Daarbij zorgt het desem ervoor dat een brood langer vers blijft doordat het brood meer vocht kan vasthouden.

Naast de heerlijke smaak en structuur van ons desembrood heeft het als voordeel dat het beter te verteren is voor onze darmen.

Dit komt omdat de desem een deel van de gluten afbreekt tijdens het rijspocess. Hierdoor kunnen soms mensen met een lichte glutenintolerantie wél ons desembrood verdragen.



### De croissant

Een van oudsher Frans product maar inmiddels niet meer weg te denken uit Nederland, de croissant!

De croissant wordt in 3 fases gemaakt, 1. het deeg, 2. het rollen van de croissant en 3. het afbakken.

Bij het maken van het deeg wordt het korstdeeg dichtgevouwen met plakken roomboter ertussen en vervolgens uitgerold, dit proces herhaalt zich keer op keer (ook wel toeren genoemd). Het toeren van het deeg zorgt voor de vele laagjes en luchtigheid in de croissant.

Het kost een beetje tijd om onze croissants en kaasstengels zelf te maken maar wij vinden het zeker de moeite waard!

### WEETJES!

Tijgerbrood wordt in verschillende formaten en soorten gemaakt, zo heb je tijgerbusbroden maar soms ook kleine lunchbroodjes met een bovenkant van tijgerstructuur.

Om een tijgerstructuur te creëren wordt er over het deeg een pap gegoten van rijstmeel en gist. Tijdens de tweede gistingsfase wordt het deeg groter maar scheurt de pap doordat de gluten missen. Hierdoor kan de pap zich niet mee uitrekken en vormen er scheurtjes in de pap. Door de suikers in de pap verkleurt de bovenkant sneller wat zorgt voor een knapperig tijgervel.

We krijgen wel eens opmerkingen over de verschillende vormen en maten van onze pave's. Bij het maken van de pave's wordt elk stukje deeg op hetzelfde gewicht afgewogen, door de natuurlijke fermentatie van desem ziet geen enkel broodje er hetzelfde uit en ontstaan er soms gekke vormen, kleine en grotere broodjes.

Check de menukaart op onze website voor de belegde pave's en kom genieten in onze lunchroom of haal een belegd broodje af voor thuis. **Onze favoriet! Broodje warme kip**



### BEWAAR ADVIES

Brood bewaar je het beste in een plastic zak, die vervolgens wordt opgeborgen in een afgesloten broodtrommel. Zo blijft het brood het langst zacht en mals.

Houdt u van een krokante korst? Dan kan u ook de duurzame broodzak gebruiken. Zo bespaart u plastic en blijft de korst lekker krokant.

Bewaar uw brood nooit in de koelkast. Bij een temperatuur tussen de -5 en 5 graden laat namelijk het zetmeel van het water los waardoor het brood gaat uitdrogen.

Wil je brood voor een langere tijd bewaren? Dan adviseren wij het om in de diepvries te bewaren. Hier blijft brood nog gemakkelijk weken goed.

Krokante broodjes bewaren voor de volgende dag? Laat deze dan in plastic verpakken en piep de broodjes kort op in een voorverwarmde oven. Zo smaken ze weer vers en lekker krokant!



**Heeft u vragen over onze broodsoorten, het productieproces of de ingrediënten?**

Stuur gerust een e-mail naar [info@oonk.nl](mailto:info@oonk.nl) of kijk op onze webshop: [www.oonk.nl](http://www.oonk.nl).