

Délipure.

Dat is gewoon goed.



Gewoon Goed.

Een kwaliteitslabel zonder poespas.



Een pure broodervaring.

Samen werken we dag en nacht aan een wereld waarin brood niet alleen een product is, maar een ervaring. En dat is precies wat ons concept “Gewoon Goed” belooft. Onder dit kwaliteitslabel vind je een variatie aan broodmixen die niet alleen een authentieke, ambachtelijke smaak leveren, maar ook het bakken vereenvoudigen. Zo kan jij je concentreren op wat je het beste doet: ambacht creëren.

Met “Gewoon Goed” brengen we de essentie van traditioneel vakmanschap naar jouw bakkerij. Onze broodmixen zijn zorgvuldig samengesteld om een ongeëvenaarde smaakervaring te bieden aan jouw klanten. Tegelijkertijd hebben we ervoor gezorgd dat ze gemakkelijk te gebruiken zijn, zodat jij tijd en moeite kunt besparen zonder compromissen te sluiten met de kwaliteit.

De kunst van de eenvoud.

In een wereld boordevol vitamine- en gezondheidsclaims, zorgt “Gewoon Goed” voor de nodige balans en rust. Want het is oké om “gewoon” te zijn. Alle lofzang wordt in deze broodcategorie gegeneerd door slechts twee authentieke claims: gewoon & goed. De broodmixen die het kwaliteitslabel opgepind krijgen, garanderen een Belgische broodmaak, zonder poespas.



Scan mij en ontdek hoe je jouw assortiment “Gewoon Goed” maakt.



Délipure.

Eindeloos variëren met een natuurlijke broodmix.

Délipure is een 50% broodmix voor de bereiding van diverse applicaties. De mix is ontwikkeld met grootse aandacht voor het Belgisch smaakpatroon en de authentieke smaak van de ambachtelijke bakkerij. Zo creëer je steeds op een basis die hevig gesmaakt wordt door de consument.

Délipure dankt zijn traditionele, lekkere broodmaak aan het gebruik van 100% natuurlijke grondstoffen zoals natuurlijke desem, zachte tarwe en gerstemout. Verder wordt ook gebruik gemaakt van spelt, rogge en tarwemout.

Toepassingen.

Délipure merkenbrood
Kleinbrood
Pistolets
Baguettes

Voordelen.

Délipure voldoet aan de internationale aanbevelingen voor een gezondere voeding met minder verzadigde vetten, suikers en zout. Zijn evenwichtige en uitgebalanceerde samenstelling van granen en zaden zijn een langdurige bron van energie en vitaliteit.

Tip van de Chef.

Wanneer u dit brood bakt, wacht een dertigtal seconden met stomen. Zo verkrijgt u een optimale ovensprong. Smakelijk!

Recept & verwerking.

Ingrediënten	Dosering
DÉLIPURE	50%
Bloem	50%
Water	50%
Gist	2%

Deegbereiding.

Het deeg 8 min kneden in eerste versnelling en 2 min in tweede versnelling.
Deegtemperatuur: 26 °C
Bulkrijst: 10 min
680 g afwegen en bolrijst van 30 min.
Bol op en leg met het slot naar onder op een met griesmeel bestrooid tapijt of in een met roggebloem bestrooid mandje. Laat 60 min narijzen.
Net voor het inoven het brood omdraaien en 40 min bakken met het slot naar boven.
Oven starten op 230 °C en dalen naar 220 °C gedurende +/- 35 min.

Délipure Basisbrood.

Deeg

DÉLIPURE	10000 g
Bloem	10000 g
Water	10000 g
Gist	400 g

bestrooid tapijt of in een met roggebloem bestrooid mandje.
Narijs: 60 min
Net voor het inoven het brood omdraaien met het slot naar boven.
Bakken: +/- 35 min op 230 °C en dalen naar 220 °C.

Werkwijze

Deeg

Het deeg 8 min kneden in eerste versnelling en 2 min in tweede versnelling.
Deegtemperatuur: 26 °C
Bulkrijst: 10 min
680 g afwegen en bolrijst van 30 min.
Bol op en leg met het slot naar onder op een met griesmeel



Délipure Vruchtenbrood.

Deeg

DÉLIPURE	10000 g
Bloem	10000 g
Water	9600 g
Gist	400 g
MAESTRO LUXE	1400 g

Vulling

Krenten	4000 g
Gedroogde abrikozen	4000 g
Cranberries	4000 g

Werkwijze

Van alle grondstoffen een soepel en homogeen deeg kneden.
Meng onmiddellijk na de kneding de vulling eronder.
Bulkrijst: 10 min
Afweggewicht: 350 g
Bolrijst: 30 min
Langsteken en 3x4 stuks op een bakplaat leggen.
Narijst: 60 min
Licht bestrooien met roggebloem en over de lengte insnijden.
Bakken: +/- 30 min op 190 °C.



Délipure Boerenpistolets.

Deeg

DÉLIPURE	1500 g
Bloem	1500 g
Gist	150 g
Water	1500 g
MAESTRO KROKANT	60 g

Werkwijze

Deeg
Van alle grondstoffen een soepel en homogeen deeg kneden.
Afweggewicht: 1600 g
Bolrijst: 20 min
Verdelen en opbollen.
Leg de bolletjes met het slot naar

boven in een kader 40/60 of een bakplaat 40/60 met hoge randen.
Zo rijzen en bakken de pistolets tegen elkaar en krijg je een meer rustieke pistolet.
Bestrooi licht met roggebloem.
Bakken: +/- 22 min op 230 °C met 3 sec stoom.





Zeelandia nv

Nijverheidsstraat 58-60,
Wommelgem, Antwerpen - 2160,
Belgium

tel. +32 3 354 20 68
info@zeelandia.be
zeelandia.be



Zeelandia