

# Sommerkorn.

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” brengt Zeelandia 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.



# Sommerkorn.

Veelzijdig in applicaties, uniek in genot.

**Sommerkorn** is een 50% broodmix voor de bereiding van diverse applicaties. De mix maakt talloze individuele receptvariaties mogelijk door kleine ingrediëntenwijzigingen door te voeren die zijn afgestemd op seizoenen, jouw klanten en bovenal jouw bakkerij.

De applicaties worden gekenmerkt door een donkere, compacte en vochtige kruim en een rustieke korst. Daarnaast staat de mix garant voor een hartige traktatie met zonnebloempitten, volkoren rogge- en speltvlokken, volkoren roggemeel en lijnzaad.

## Toepassingen.

Meergranenbrood  
Kleinbrood  
Pistolets  
Baguettes  
...

## Voordelen.

Sommerkorn voldoet aan de internationale aanbevelingen voor gezondere voeding en blijft eveneens langer vers door de natuurlijke versheidsformule die het water langer in het brood vasthoudt. Zo halen we het beste dat de natuur te bieden heeft naar boven in de mix.

## Tip van de Chef.

Voor een optimaal resultaat is het noodzakelijk om de rusttijd van het voordeeg te respecteren. Zo geniet zowel bakker als klant van het pure ambacht.

## Recept & verwerking.

Ingrediënten	Dosering
SOMMERKORN	50%
Water	65%
Bloem	50%
Gist	4%

## Deegbereiding.

Het voordeeg, de bloem en de gist kneden tot een homogene massa.

Kneettijd: 2 min in eerste en 8-12 min in tweede versnelling.

Deegtemperatuur: 26 °C.

Bulkrijs: 15 min

Afweeggewicht: 620 g. Bolrijs: 35 min. Opmaken: licht opbollen en op inschiettapijten leggen.

Narijs: 60 min

Voor het inoven de broden omdraaien en licht bestrooien met roggebloem.

Bakken: 240 °C dalend naar 220 °C gedurende 35-40 min.

# Sommerkorn Basisbrood.

## Voordeeg

SOMMERKORN	5000 g
Water	6500 g

## Deeg

Voordeeg	11500 g
Bloem	5000 g
Gist	200 g

## Werkwijze

### Voordeeg

SOMMERKORN en water mengen.  
Het voordeeg 60 min laten rusten.

### Deeg

Het voordeeg, de bloem en de gist kneden tot een homogene massa.  
Kneettijd: 2 min in eerste en 8-12 min in tweede versnelling.  
Deegtemperatuur: 26 °C

Bulkrijs: 15 min

Afweeggewicht: 620 g

Bolrijs: 35 min

Opmaken: licht opbollen en op inschiettapijten leggen.

Narijs: 60 min

Voor het inoven de broden omdraaien en licht bestrooien met roggebloem.

Bakken: +/- 35 min op 240 °C dalend naar 220 °C.



# Sommerkorn Donker.

## Voordeeg

SOMMERKORN	5000 g
Water	6500 g

## Deeg

Voordeeg	11500 g
Volkorenbloem	5000 g
Gist	200 g

## Werkwijze

### Voordeeg

SOMMERKORN en water mengen.  
Het voordeeg 60 min laten rusten.

### Deeg

Het voordeeg, de volkorenbloem en de gist kneden tot een homogene massa.  
Kneedtijd: 2 min in eerste en 8-12 min in tweede versnelling.

Bulkrijs: 15 min

Afweeggewicht: 680 g

Bolrijs: 35 min

Opmaken: puntig langsteken en op inschietta pijpen leggen.

Narijs: 60 min

Voor het inoven de broden licht bestrooien met roggebloem en insnijden.

Bakken: +/- 35 min op 240 °C dalend naar 220 °C.

# Sommerkorn Blokbroodje.

## Voordeeg

SOMMERKORN	5000 g
Water	6500 g

## Deeg

Voordeeg	11500 g
Bloem	5000 g
Gist	200 g

## Vulling

MUESLI MELANGE	1000 g
----------------	--------

## Decoratie

Sesamzaad	550 g
-----------	-------

## Werkwijze

### Voordeeg

SOMMERKORN en water mengen.  
Het voordeeg 60 min laten rusten.

### Deeg

Het voordeeg, de bloem en de gist kneden tot een homogene massa.  
Kneedtijd: 2 min in eerste en 8-12 min in tweede versnelling.  
Na de kneiding de vulling

ondermengen.

Bulkrijs: 15 min

Afweeggewicht: 450 g

Bolrijs: 35 min

Opmaken: opbollen, bevochtigen en volledig in de decoratie rollen.  
Per 2 in een langbroodvorm leggen.

Narijs: 60 min

Voor het inoven de broden licht bestrooien met roggebloem en insnijden.

Bakken: +/- 35 min op 240 °C dalend naar 220 °C.





**Zeelandia nv**

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

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



**Zeelandia**