



# Krijger Molenaars

## Recept Farine fleur



### Inhoud

Recept Farine fleur .....	1
Informatie voor de klant .....	2
Authentiek Stokbrood.....	3
Authentiek Vloerbrood.....	4
Authentieke Bol met Roggebloem .....	5
Frans Stokbrood .....	6
Frans stokbrood Pain au levain (zeer lange rijping).....	7
Stokbrood (Nederlandse methode).....	8
Krokant Grootbrood .....	9
Krokant Kleinbrood.....	10
Krokante Pizzaslof.....	11
Voorgebakken Stokbrood .....	12



# Krijger Molenaars

## Informatie voor de klant



### *Vive la Baguette!*

*Voor écht traditioneel stokbrood hoeven uw klanten voortaan niet meer naar Frankrijk,*

*Krijger Molenaars haalt namelijk de beste Franse bloem naar Nederland. Speciaal voor haar bakkers -in antwoord op de vraag naar traditioneel Franse bloem- is zij op zoek gegaan naar de beste Franse tarwerassen. In Frankrijk heeft Henk Krijger een molenaar gevonden die hiervan de specifieke bloem maakt. Van de verschillende tarwegewassen die rond zijn molen groeien, maalt hij de ultieme melange. De melange wordt donkerder uitgemalen om meer smaak aan het brood te geven. Stokbrood gemaakt op de Franse manier en met deze bloem geeft dit een zeer specifieke smaak, een open structuur en heerlijke kauweigenschappen. Zonder gebruik van enige toevoegingen -dus ook zonder hardbroodpoeder toe te voegen- ontstaat de typische knapperige, flinterdunne korst waar iedereen van smult. Gist, water, Franse bloem en vakmanschap geven dit brood de smaak van echt Frans stokbrood.*

*Vive la Baguette!*



# Krijger Molenaars

## Authentiek Stokbrood

### Recept:

100	%	Farine Fleur D'Artois T 65
(20	%	<b>zelfgemaakte desem ) receptuur zie onderaan</b>
1.5	%	zout
1	%	gist
2	%	vloeibare desem ( actief )
60	%	water

### Werkwijze:

Kneden	Droog soepel en glad deeg.
Deegtemp	26,5°C
Bulkrijs	90 minuten in een bak een rijs geven.
Afwegen	400 gram en op de punt zetten. ( zo weinig mogelijk lucht eruit. )
Puntrijs	20 minuten.
Opmaken	Vormen naar gewenst model, maar zorgen dat deeg Luchtigheid behoud.
Narijs	30 minuten.
Baktijd	20 - 25 minuten insnijden net voor inschieten. Iets stomen niet teveel zo krijg je robuust uiterlijk. Laatste 5 minuten schuif open.
Baktemp.	260°C op de vloer gebakken

### Receptuur Zelfgemaakte Desem

100 % Farine Fleur D'Artois T 65

100 % Water ( ca 30 °C)

0,5 - 1 % Vloeibare desem (actief)

Door elkaar mengen en in een bak wegzetten in de bakkerij met een temp van ca 25 °C, anders in de rijskast. Dit ca 8 uur laten staan komt leven in na 8 uur in, dan in de koeling weg zetten.

Volgende dag klaar om te gebruiken.



# Krijger Molenaars

## Authentiek Vloerbrood

### Recept:

100	%	Farine Fleur D'Artois T 65
(20	%	<b>zelfgemaakte desem ) receptuur zie onderaan</b>
1.5	%	zout
1	%	gist
2	%	vloeibare desem ( actief )
60 - 65	%	water

### Werkwijze:

Kneden	Droog soepel en glad deeg.
Deegtemp	26,5°C
Bulkrijs	90 minuten in een bak een rijs geven.
Afwegen	500 gram en op de punt zetten.
Puntrijs	20 minuten.
Opmaken	Vormen naar gewenst model, maar zorgen dat deeg Luchtigheid behoud.
Narijs	30 - 40 minuten.
Baktijd	30 - 35 minuten insnijden net voor inschieten. Iets stomen niet teveel zo krijg je robuust uiterlijk. Laatste 5 minuten schuif open.
Baktemp.	240°C op de vloer gebakken

### Receptuur Zelfgemaakte Desem

100 % Farine Fleur D'Artois T 65

100 % Water ( ca 30 °C)

0,5 - 1 % Vloeibare desem (actief)

Door elkaar mengen en in een bak wegzetten in de bakkerij met een temp van ca 25 °C, anders in de rijskast. Dit ca 8 uur laten staan komt leven in na 8 uur in, dan in de koeling weg zetten.

Volgende dag klaar om te gebruiken.



# Krijger Molenaars

## Authentieke Bol met Roggebloem

### Recept:

80	%	Farine Fleur D'Artois T 65
20	%	Roggebloem
20	%	<b>zelfgemaakte desem</b> <b>receptuur zie onderaan</b>
1.5	%	zout
2 - 5	%	vloeibare desem ( actief )
60 - 65	%	water

### Werkwijze:

Kneden	Droog soepel en glad deeg.
Deegtemp	26,5 °C
Bulkrijs	90 minuten in een bak een rijs geven.
Afwegen	500 gram en op de punt zetten.
Puntrijs	20 minuten.
Opmaken	Vormen naar gewenst model, maar zorgen dat deeg Luchtigheid behoud.
Narijs	30 - 40 minuten.
Baktijd	30 - 35 minuten insnijden net voor inschieten. Iets stomen niet teveel zo krijg je robuust uiterlijk. Laatste 5 minuten schuif open.
Baktemp.	240 °C op de vloer gebakken

### Receptuur Zelfgemaakte Desem

100 % Farine Fleur D'Artois T 65

100 % Water ( ca 30 °C)

0,5 - 1 % Vloeibare desem (actief)

Door elkaar mengen en in een bak wegzetten in de bakkerij met een temp van ca 25 °C, anders in de rijskast. Dit ca 8 uur laten staan komt leven in na 8 uur in, dan in de koeling weg zetten.

Volgende dag klaar om te gebruiken.



# Krijger Molenaars

## Frans Stokbrood

### Recept:

100 %	Farine Fleur D'Artois T 65
1.5 %	zout
1.5 %	gist
57 %	water
10 %	water

### Werkwijze:

Kneden	Droog soepel en glad deeg Ca 3 min. mengen en 6 min. kneden.
Deegtemp	26 °C
Bulkrijfs	30 - 45 minuten.
Afwegen	250 / 450 gram en op de Punt zetten.
Puntrijs	60 - 90 minuten.
Opmaak	Zo weinig mogelijk lucht uit de punt slaan, opmaken naar gewenst model. Voor een lekkere korst op gaasplaten bakken of op de vloer.
Narijs	Ca 60 minuten en eventueel decoreren met roggebloem. Insnijden op het moment van schieten in de oven.
Baktijd	20 - 22 minuten. Met een klein beetje stoom.
Baktemp.	235 °C



Farine Fleur D'Artois T 65 is een echte Franse bloem bedoeld voor Stokbrood.

\* Goed volume.

\* Specifieke korst en smaak eigenschappen.

\* Lekker krokant!

\* Mooie kruim, open van structuur.



# Krijger Molenaars

## Frans stokbrood Pain au levain (zeer lange rijping)

### Recept:

100 %	Farine Fleur D'Artois T 65
1.5 %	zeezout
0.7 %	gist
65 %	water

### Werkwijze:



Kneden	Mooi glad deeg draaien, dan in plastic bakken afgedekt in de koelkast plaatsen.
Deegtemp	Zo koud mogelijk
Bulkrijds	Na 20 - 24 uren uit de koelkast halen en op temperatuur laten komen.
Afwegen	Verdelen / afwegen licht opmaken en 15 minuten laten rusten.
Opmaken	Na 15 minuten rust opmaken als stokbrood, maar dan zo dat er geen lucht uitgeperst wordt. Voorzichtig dus. Op gaasplaten zetten.
Narijs	50 minuten .
Baktijd	Insnijden en bakken
Baktemp.	220 °C

***Tip: voor half afgebakken,  
20 minuten in de oven, zodat ze wel wat kleur hebben.  
Daarna thuis of in de winkel nog 10 minuten oppiepen.***



# Krijger Molenaars

## Stokbrood (Nederlandse methode)

### Recept:

100 %	Farine Fleur D'Artois T 65
1.5 %	zout
2 - 3 %	gist
2 - 3 %	krokantpoeder
54 %	water

### Werkwijze:

Kneden	Droog soepel en glad deeg.
Deegtemp	26 °C
Bulkrijs	15 minuten.
Afwegen	250 / 450 gram op de punt zetten.
Bol/Puntrijs	45 minuten.
Opmaken	Vormen naar gewenst model.
Narijs	60 - 90 minuten.
Baktijd	20 - 25 minuten insnijden net voor inschieten.
Baktemp.	235 °C

Farine Fleur D'Artois T 65 is een echte Franse bloem bedoeld voor Stokbrood.

\* Goed volume.

\* Specifieke korst en smaak eigenschappen.

\* Lekker krokant!

\* Mooie kruim, open van structuur.





# Krijger Molenaars

## Krokant Grootbrood

### Recept:

100 %	Farine Fleur D'Artois T 65
1.5 %	zout
1 - 1.5 %	gist
2 - 3 %	krokantpoeder ( voor de diepvries )
58 - 63 %	water

### Werkwijze:

Kneden	Droog soepel en glad deeg.
Deegtemp	26,5°C
Bulkrijs	90 minuten in een bak een rijs geven.
Afwegen	500 gram en op de punt zetten.
Bol/Puntrijs	20 minuten.
Opmaken	Vormen naar gewenst model, maar zorgen dat deeg Luchtigheid behoud.
Narijs	30 - 40 minuten.
Baktijd	30 - 35 minuten insnijden net voor inschieten. Iets stomen niet teveel zo krijg je robuust uiterlijk. Laatste 5 minuten schuif open.
Baktemp.	230°C



# Krijger Molenaars

## Krokant Kleinbrood

### Recept:

100 %	Farine Fleur D'Artois T 65
1.5 %	zout
4 %	gist
2 - 3 %	krokantpoeder
55 %	water

### Werkwijze:

Kneden	Droog soepel en glad deeg.
Deegtemp	26,5°C
Afwegen	Direct afwegen 1800 gram.
Bolrijs	10 minuten. Voor pistolets de bol verdelen en opbollen en nog eens een Rijs va 10 minuten geven en door puntjesmachine en op De plaat of gootjes leggen.
Opmaken	Verdelen en opbollen en decoreren. Sesam / maanzaad.
Narijs	Ca 70 minuten.
Baktijd	18 - 22 minuten laatste minuten de schuif open. Flink stomen bij inschieten.
Baktemp.	255°C



# Krijger Molenaars

## Krokante Pizzaslof

### Recept:

100 %	Farine Fleur D'Artois T 65
1.5 %	zout
2 %	gist
2 - 3 %	krokantpoeder
56 %	water

### Werkwijze:

Kneden	Droog soepel en glad deeg.
Deegtemp	26,5° C
Bulkrijs	30 minuten
Afwegen	Afwegen 150 / 20 gram
Puntrijs	45 minuten op de punt zetten stompe punt.
Opmaken	Vormen tot een oval plak en op gaasplaten met bakpapier leggen.
Decoreren	1 <sup>e</sup> bestrijken met pizza topping / saus. 2 <sup>e</sup> Ham en/of ananas. 3 <sup>e</sup> Tomaat en/of uienringen. 4 <sup>e</sup> Bestrooien met geraspte kaas.
Baktijd	Na decoreren direct afbakken 18 - 22 minuten. Voor half gebakken 18 minuten bakken.
Baktemp.	230° C



# Krijger Molenaars

## Voorgebakken Stokbrood

### Recept:

100 %	Farine Fleur D'Artois T 65
1.5 %	zout
3 %	gist
2 - 3 %	krokantpoeder
52 - 54 %	water

### Werkwijze:

Kneden	Droog soepel en glad deeg.
Deegtemp	26,5°C
Bulkrijs	15 minuten
Afwegen	Afwegen 125 / 250 gram
Puntrijs	35 minuten op de punt zetten stompe punt.
Opmaken	Net als stokbrood let op niet te lang moet nl. in huishoudoventje passen.
Baktijd	Afbakken met stoom ca 30°C lager afbakken dan gewoon stokbrood. Tijd is afhankelijk van deeggewicht ca 15 - 18 min Zorg dat er geen kleur op de stokbroden zit .
Baktemp.	210°C