BAKERY INSTITUTE

Bon appétit!

De studenten van de 9-weekse Boulangerie hebben dit pakket met liefde voor je gemaakt: geniet ervan!

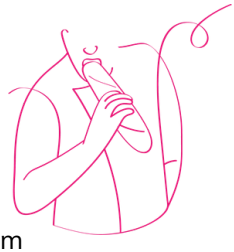
Inhoud pakket en allergenen



- **Boule de Paysanne:** Landbrood met Lemaire meel en roggedesem
  - *Gluten*
- **Khorasan met pompoenpitten:** Desembrood gemaakt met Khorasanmeel en pompoenpitten
  - *Gluten*
- **Pave rustique (2x):** Rustiek desembrood met iets boekweit en zonnebloempitjes
  - *Gluten*
- **Paasbrood:** Paasbrood gevuld met krenten, rozijnen en amandelspijs
  - *Gluten, lactose, noten, ei*
- **Brioche Vendéenne:** Rijk briochebrood
  - *Gluten*
- **Baguette (2x):** Frans stokbrood (bake-off)
  - *Gluten, ei, lactose*
  - *Afbakken 225°C hete lucht 10-12 min*
- **Tarte Framboise:** Taartje van briochedeeg, frambozencompote en amandelcrumble
  - *Gluten, lactose, noten, ei*
- **Cinnamon Crumble Cake:** Zachte cake met desem, kaneel en kruimels
  - *Gluten, lactose, ei*



**gebakken in een glutenrijke omgeving*



Puur en lekker brood

Ons brood is zo natuurlijk mogelijk. We gebruiken geen broodverbetermiddelen, maar werken met desem en lange rijsprocessen. Dit betekent dat het deeg ‘s nachts rust krijgt en de tijd heeft om zich goed te ontwikkelen.

Daardoor:

- Worden sommige stoffen in het brood afgebroken, wat helpt om de voedingsstoffen beter op te nemen.
- Krijgt het brood meer smaak en aroma.
- Ontstaat een heerlijke knapperige korst, want we bakken het brood direct op de stenen vloer van de oven.

Kortom: ons brood is gezond, goed verteerbaar en vooral erg lekker!

Ons brood is het allerlekkerst als je het vers eet, binnen 1 tot 2 dagen na aankoop. Langer bewaren? Verpak het brood in plastic en leg het in de vriezer. Laat het voor gebruik eerst ontdooien en bak het dan nog 5 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C om het weer lekker knapperig te maken.

Groet van onze Boulangerie studenten,

Janine, Rachid, Ray, Sam, Sophie, Tatum, Wessel & Youandi

DE VOLGENDE POP-UP STORE NIET MISSEN? VOLG ONS OP SOCIAL MEDIA!