

  
**WALDKORN**<sup>®</sup>  
THE ORIGINAL

# Waldkorn<sup>®</sup> Classic

Ongeëvenaarde  
smaak

Lekker luchtig  
en voedzaam



Actieprijs  
**2,79/kg**

**8%  
korting**  
Gedurende  
de hele maand  
januari

Boordevol granen en zaden:  
tarwe, rogge, haver,  
lijnzaad en zonnebloem

Waldkorn<sup>®</sup> neemt de tijd voor smaak.

[WWW.WALDKORN.COM](http://WWW.WALDKORN.COM)





**Waldkorn® Classic is een lekker luchtig en donker meergranenbrood, boordevol smaak en rijkelijk bestrooid met granen en zaden. Al sinds 1989... niet voor niets onze klassieker !**

Artikel	Art. Nr.	Bakeplus-code	MDM-code	Zak	Dosering
Waldkorn® Classic	03960	15385	10119178	25 kg	50%
Waldkorn® Classic Decoratiemix	20871	15386	10161987	5 kg	-
Waldkorn® Classic Krokant	09390	15389	10119184	25 kg	50%

## STANDAARDRECEPT: BRUIN MEERGRANENBROOD

### Ingrediënten

Waldkorn® Classic	50%
Tarwebloem	max. 35%
Tarwemeel	min. 15%
Gist	2,5%
Water	56%

### Bereiding

Kneden	Kneed alle ingrediënten tot een homogeen deeg
Snelkneder	12' langzaam, 3' snel
Traditionele kneder	25'
Deegtemperatuur	25-26 °C
Voorrijs	± 30'
Vorm	Naar gewenst model
Decoratie	Rol de deegstukken volledig door de Waldkorn® Classic Decoratiemix
Narijs	± 60', 32 °C, 75% RV
Bakken	± 45' op 230 °C met stoom, sleutel/schuif openen na 30'

## INSPIRATIERECEPT: WALDKORN® CLASSIC BRIOCHE FEUILLETÉE



### Ingrediënten

Waldkorn® Classic	50%	1000 g
Tarwebloem	50%	1000 g
Volufresh LUXE (of bereidingsmiddel voor luxedeeg)	5%	100 g
Gist	5%	100 g
Water	60%	1200 g
Grand Pâtissier Gold Croissant	30%	600 g
Decoratie		0 g

### Bereiding

Kneden	Kneed alle ingrediënten, met uitzondering van de Grand Pâtissier Gold Croissant, tot een homogeen deeg
Snelkneder	6' langzaam, 3' snel
Rust	Bol het deeg kort op, verpak in plastic en laat 20' rusten
Toeren	Incorporeer de GP Gold Croissant en geef de nodige toeren (BE: 4x3 toeren, NL: 2x3 toeren)
Rust	Laat 30' rusten
Vorm	Rol het deeg uit op 6 mm, snijd in plakjes van 12x6 cm en geef elk plakje 2 inkepingen. Maak van elk plakje een vlecht, draai de eindjes naar onder en leg in diepe siliconen matjes
Narijs	60', 32 °C, 75% RV
Bakken	± 22' op 230 °C met stoom, sleutel openen na 10'
(viennoiserie programma)	Strijk na het bakken af met suikersiroop en bestrooi met poedersuiker

### Bijkomende info\*

- Rijk aan vezels
- Geschikt voor veganistische bereidingen
- Zonder toegevoegde suikers
- Zonder lactose als ingrediënt, maar kans op kruisbesmetting

### Producteigenschappen\*\*

#### DEEG

Wateropname

Kneedtolerantie

Deegtolerantie

Rijstolerantie

#### BROOD

Volume

Kruimkleur

Kruimzachtheid

Knapperigheid korst



\* Berekend op basis van het standaardrecept van het brood.

\*\* Volgens het standaardrecept.