



Spécialités de pain

Olijven twister

Uitkomst: ca. 280 stuks

6.000 gram	Tarwebloem	60%
4.000 gram	Damco roggesauermix	40%
5.700 gram	Water	57%
2.500 gram	Zwarte olijven	25%
1.000 gram	Desem	10%
200 gram	Kaisermeister®	2%
150 gram	Zout	1,5%
100 gram	Gist	1%
100 gram	Pesto	1%

Kneedtijd:	4 - 6 minuten langzaam 3 - 5 minuten snel
Kneder:	Spiraalkneder
Deegtemperatuur:	Ca. 26°C
Afweeggewicht:	Ca. 70 gram
Baktemperatuur:	230°C (conventionele oven)
Baktijd:	Ca. 15 - 17 minuten

Kneden:	Draai van alle grondstoffen een goed gekneed deeg en voeg als laatste de olijven en pesto toe.
Voorrijs:	Het deeg in een met olie ingesmeerde bak ca. 90 minuten laten rijzen.
Afwegen/vormen:	Voorzichtig uit de bak storten op een royaal met Damco Roggesauermix bestoven werkbank. Verdelen met mal of platdrukken (ca. 2,5 cm dikte) en er stukjes van 3 x 6 cm van steken (ca. 70 gram). Vervolgens tot een twister draaien en op bakplaat plaatsen.
Narijs:	Ca. 60 minuten.
Bakken:	Inschieten en bakken met stoom.

Indicatie grondstoffenprijs: € 0,11 per stuk.

Pain de couronne

Uitkomst: ca. 22 stuks

3.000 gram	Tarwebloem	73,5%
1.080 gram	KornMix®Direct	26,5%
2.285 gram	Water	56%
165 gram	Gist	4%
120 gram	Kaisermeister®	3%
60 gram	Zout	1,5%

Kneedtijd:	4 - 6 minuten langzaam 7 - 10 minuten snel
Kneder:	Spiraalkneder
Deegtemperatuur:	Ca. 28 - 30°C
Afweeggewicht:	Ca. 300 gram
Baktemperatuur:	260°C aflopend naar 230°C (conventionele oven)
Baktijd:	Ca. 25 minuten

Kneden:	KornMix®Direct 15 minuten weken met water. Vervolgens met alle andere grondstoffen kneden tot een soepel deeg.
Deegrust:	15 minuten.
Vormen:	De deegstukken tot een couronne vormen (rondje) en door de roggebloem halen.
Narijs:	Ca. 45 minuten. Daarna de couronne insnijden als vierkant en nogmaals 15 minuten laten rijzen.
Bakken:	Inschieten en bakken met stoom.

Indicatie grondstoffenprijs: € 0,23 per stuk.



Plukbrood

Uitkomst: ca. 20 stuks

3.000 gram	Tarwebloem	73,5%
1.080 gram	KornMix®Direct	26,5%
1.145 gram	Water	28%
1.145 gram	Rode wijn	28%
165 gram	Gist	4%
120 gram	Kaisermeister®	3%
60 gram	Zout	1,5%

Vulling 1

500 gram	Walnoot
500 gram	Blauwe kaas
Decoratie	Blauwe kaas

Vulling 2

1.000 gram	Komijnekaas
50 gram	Mosterd
Decoratie	Sesam

Vulling 3

500 gram	Spek reepjes
500 gram	Dadels
Decoratie	Geraspte kaas

Kneettijd:	4 - 6 minuten langzaam 7 - 10 minuten snel
Kneder:	Spiraalkneder
Deegtemperatuur:	Ca. 28 - 30°C
Afweeggewicht:	Ca. 1.000 gram
Baktemperatuur:	260°C aflopend naar 230°C (conventionele oven)
Baktijd:	Ca. 25 minuten

Kneden:	KornMix®Direct 15 minuten weken met water en rode wijn. Vervolgens met alle andere grondstoffen kneden tot een soepel deeg en per 1.000 gram deeg 500 gram vulling toevoegen.
Deegrust:	15 minuten.
Vormen:	Opbollen en decoreren. Vervolgens 9 bolletjes (3 soorten van 50 gram) per plukbrood aan elkaar op de plaat zetten.
Narijs:	Ca. 60 minuten.
Bakken:	Inschieten en bakken met stoom.

Indicatie grondstoffenprijs: € 1,09 per stuk.

Tornade pesto/spinach

Uitkomst: ca. 240 stuks

4.250 gram	Tarwebloem	85%
750 gram	KornMix®Direct	15%
3.300 gram	Water (ijskoud)	66%
300 gram	Gist	6%
75 gram	Zout	1,5%
75 gram	Roomboter	1,5%

2.700 gram	Toer Roomboter	54%
------------	----------------	-----

vulling 1	vulling 2
350 gram Pesto	1.300 gram Spinazie (vriezer)
350 gram Zongedroogde tomaatjes	450 gram Pijnboompitten
1.000 gram Geraspte oude kaas	400 gram Fetta blokjes

Kneettijd:	3 - 5 minuten langzaam 5 - 7 minuten snel
Kneder:	Spiraalkneder
Deegtemperatuur:	Ca. 20 - 23°C
Uitrol dikte:	2 milimeter
Baktemperatuur:	235°C (conventionele oven)
Narijs:	20 minuten
Baktijd:	Ca. 16 - 18 minuten

Kneden:	Draai van alle grondstoffen een goed gekneet deeg.
Toeren:	Deeg uitrollen op 20 mm en toer roomboter invouwen. Geef het deeg vervolgens drie halve Franse toeren (in drieën vouwen met tussen pauzes van 10 minuten).
Afwegen/vormen:	Plak uitrollen op 2 mm dikte en 40 cm breed. De helft van de vulling over de middelste 15 cm van de lengte van de plak verdelen. Vervolgens de onderste helft van de plak er overheen vouwen. Over dit gedeelte de andere helft van de vulling verdelen en de bovenste helft van de plak hier overheen vouwen, zodat vulling niet meer zichtbaar is. Aan rollen met de rolstok zodat de plak 20 cm breed is. Banen snijden van 3 cm breed en de uiteinde tegen elkaar in rollen en op de plaat zetten.

Indicatie grondstoffenprijs: pesto € 0,19 per stuk - spinazie € 0,14 per stuk.



Brioche au chocolat

Uitkomst: ca. 19 stuks

4.000 gram	Tarwebloem	100%
1.800 gram	Water	45%
680 gram	Witte basterd suiker	17%
480 gram	Wiener hefeteig soft	12%
400 gram	Roomboter	10%
320 gram	Gist	8%
60 gram	Zout	1,5%
1.200 gram	Bakvaste chocoladedruppels	30%

Kneettijd:	4 - 5 minuten langzaam 4 - 6 minuten snel
Kneder:	Spiraalkneder
Deegtemperatuur:	Ca. 24 - 26°C
Baktemperatuur:	210°C (conventionele oven)
Baktijd:	Ca. 20 minuten

Kneden:	Draai van alle grondstoffen (exclusief de roomboter) een goed gekneet deeg en voeg de laatste 3 minuten van het kneden de roomboter toe.
Deeg:	Draai de chocolade door het deeg.
Vormen:	Afwegen op 1.500 gram en deeg opbollen.
Bolrijs:	Ca. 10 minuten.
Afwerken:	Verdelen en opbollen. 2 x 4 bolletjes van 50 gram in klein cakeblik.
Narijs:	Ca. 40 minuten.
Decoratie:	Na het afbakken bestrijken met gesmolten roomboter.

Indicatie grondstoffenprijs: € 0,59 per stuk.

Gevulde roggemik

Uitkomst: ca. 45 stuks

6.000 gram	Volkorenmeel	60%
4.000 gram	Damco Roggesauermix	40%
7.000 gram	Water	70%
1.000 gram	Desem	10%
150 gram	Zout	1,5%
100 gram	Gist	1%

Vulling:

2.000 gram	Fruitease zure kers	20%
2.000 gram	Rozijnen	20%
2.000 gram	Noten	20%

Kneedtijd:	6 minuten langzaam 6 minuten snel
Kneder:	Spiraalkneder
Deegtemperatuur:	Ca. 26°C
Afweeggewicht:	Ca. 500 gram
Baktemperatuur:	230°C (conventionele oven)
Baktijd:	Ca. 40 minuten

Kneden:	Kneed van alle grondstoffen een soepel deeg en werk de vulling er doorheen.
Bulkrijs:	Ca. 90 minuten.
Afwegen/vormen:	Afwegen en oppunten. 30 minuten laten rusten en opmaken en in bakblikken plaatsen.
Narijs:	Ca. 80 minuten.
Bakken:	Inschieten en bakken met stoom.

Indicatie grondstoffenprijs: € 1,39 per stuk.



Burger bol

Uitkomst: ca. 65 stuks

3.000 gram	Tarwebloem	73,5%
1.080 gram	KornMix®Direct	26,5%
2.285 gram	Water	56%
165 gram	Gist	4%
120 gram	Kaisermeister®	3%
60 gram	Zout	1,5%

Kneettijd:	4 - 6 minuten langzaam 7 - 10 minuten snel
Kneder:	Spiraalkneder
Deegtemperatuur:	Ca. 28 - 30°C
Afweeggewicht:	Ca. 100 gram
Baktemperatuur:	260°C aflopend naar 230°C (conventionele oven)
Baktijd:	Ca. 17 - 18 minuten

Kneden:	KornMix®Direct 15 minuten weken met water. Vervolgens met alle andere grondstoffen kneden tot een soepel deeg.
Deegrust:	Ca. 15 minuten
Afwegen/Vormen:	De deegstukken verdelen (ca. 100 gram) en niet opbollen. Omgekeerd op de werkbank leggen en bestuiven met roggebloem. Wederom 15 minuten deegrust. Vervolgens buitenkant naar binnen vouwen en los opbollen, met roggebloem bestuiven en laten rijzen met de sluiting onder.
Narijs:	Ca. 60 minuten.
Bakken:	Voor het inschieten broodjes keren en op de vloer makken met stoom.

Indicatie grondstoffenprijs: € 0,08 per stuk.



Bar santé

Uitkomst: ca. 60 stuks

250 gram Lijnzaad
160 gram Zonnebloempitten
550 gram Water
1.900 gram **Actipan**
1.200 gram Water
65 gram Gist
35 gram Zout
60 gram **Kaisermeister®**

Kneedtijd: 6 - 8 minuten langzaam
3 - 5 minuten snel
Deegtemperatuur: Ca. 26 - 28°C
Deegrust: 5 - 10 minuten
Afweeggewicht: Ca. 70 gram
Decoratie: Ca. 15 gram zonnebloempitten per bar
Baktemperatuur: 245°C (conventionele oven)
Baktijd: 17 - 18 minuten

Kneden: Meng het lijnzaad en de zonnebloempitten met een deel van het water en laat het ca. 1 uur rusten. Knead dit vervolgens met de overige ingrediënten tot een half stevig deeg.
Deegrust: 5 - 10 minuten.
Afwegen/vormen: Weeg de deeg stukken af, bevochtig ze met water en rol de boven- en onderkant door de zonnebloempitten. Plaats de bars op de bakplaat.
Narijs: Ca. 60 minuten.
Bakken: Bak af met stoom en zet na 2 minuten de ventielatatieopening open.

Indicatie grondstoffenprijs: € 0,10 per stuk.



Brioche au sucre

Uitkomst: ca. 17 stuks

4.000 gram	Tarwebloem	100%
1.800 gram	Water	45%
680 gram	Witte basterd suiker	17%
480 gram	Wiener hefeteig soft	12%
400 gram	Roomboter	10,0%
320 gram	Gist	8%
60 gram	Zout	1,5%
1.200 gram	Suikernibs P4	30%

Kneettijd:	4 - 5 minuten langzaam 4 - 6 minuten snel
Kneder:	Spiraalkneder
Deegtemperatuur:	Ca. 24 - 26°C
Baktemperatuur:	210°C (conventionele oven)
Baktijd:	Ca. 20 minuten

Kneden:	Draai van alle grondstoffen (exclusief de roomboter) een goed gekneet deeg en voeg de laatste 3 minuten van het kneden de roomboter toe.
Deeg:	Draai de suikernibs door het deeg.
Vormen:	Afwegen op 450 gram en strak opbollen.
Bolrijs:	Ca. 10 minuten.
Afwerken:	De bol omkeren en een beetje plat drukken, vervolgens met een deegsteker, van 6 cm breed, 3 keer insteken zodat er een ster zichtbaar wordt. De bol oppakken en binneste buiten draaien en er ontstaat een ster.
Narijs:	Ca. 40 minuten.
Decoratie:	Na het afbakken bestrijken met gesmolten roomboter.

Indicatie grondstoffenprijs: € 0,41 per stuk.

Korn baguette

Uitkomst: ca. 22 stuks

3.000 gram	Tarwebloem	73,5%
1.080 gram	KornMix®Direct	26,5%
2.285 gram	Water	56%
165 gram	Gist	4%
120 gram	Kaisermeister®	3%
60 gram	Zout	1,5%

Kneedtijd:	4 - 6 minuten langzaam 7 - 10 minuten snel
Kneder:	Spiraalkneder
Deegtemperatuur:	Ca. 28 - 30°C
Afweeggewicht:	Ca. 300 gram
Baktemperatuur:	260°C aflopend naar 230°C (conventionele oven)
Baktijd:	Ca. 25 minuten

Kneden:	KornMix®Direct 15 minuten weken met water. Vervolgens met alle andere grondstoffen kneden tot een soepel deeg.
Deegrust:	Ca. 15 minuten
Vormen:	De deegstukken met een formatrice tot stokbroden rollen en door de roggebloem rollen.
Narijs:	Ca. 45 minuten. Daarna de baguette schuin insnijden en nogmaals 15 minuten laten rijzen.
Bakken:	Inschieten en bakken met stoom.

Indicatie grondstoffenprijs: € 0,24 per stuk.



Korn Royal

Uitkomst: ca. 19 stuks

3.000 gram	Tarwebloem	73,5%
1.080 gram	KornMix®Direct	26,5%
2.285 gram	Water	56%
165 gram	Gist	4%
120 gram	Kaisermeister®	3%
60 gram	Zout	1,5%
100 gram	Frucaps appelvulling	
50 gram	Geitenkaas	
10 gram	Rucola	

Kneettijd:	4 - 6 minuten langzaam 7 - 10 minuten snel
Kneder:	Spiraalkneder
Deegtemperatuur:	Ca. 28 - 30°C
Afweeggewicht:	400 gram
Baktemperatuur:	210 °C (conventionele oven)
Baktijd:	Ca. 20 minuten

Kneden:	KornMix®Direct 15 minuten weken met water. Vervolgens met alle andere grondstoffen kneden tot een soepel deeg.
Deegrust:	Ca. 15 minuten.
Vormen:	Het deeg oppunten en vervolgens 10 minuten laten rusten. Deegstukken goed plat drukken, Frucaps appelvulling erover verdelen en daarna de geitenkaas en rucola. Zorg ervoor dat 2 cm van de rand vrij is van vulling. Opmaken als een stokbrood en rollen naar 50 cm lang. Iets plat drukken en een aantal keer dwars op het stokbrood insteken. Van links naar rechts oprollen en in bakblik leggen van 15 cm doorsnede.
Narijs:	
Narijs:	Ca. 45 minuten.
Bakken:	Inschieten en bakken met stoom.

Indicatie grondstoffenprijs: € 0,37 per stuk.



Tarte aux fruits

Uitkomst: ca. 22 stuks

4.000 gram	Tarwebloem	100%
1.800 gram	Water	45%
680 gram	Witte basterd suiker	17%
400 gram	Roomboter	10,0%
480 gram	Wiener hefeteig soft	12%
320 gram	Gist	8%
60 gram	Zout	1,5%

4.400 gram **Frucaps vruchtenvulling naar keuze**

Kneettijd:	4 - 5 minuten langzaam 4 - 6 minuten snel
Kneder:	Spiraalkneder
Deegtemperatuur:	Ca. 24 - 26°C
Baktemperatuur:	210°C (conventionele oven)
Baktijd:	Ca. 20 minuten

Kneden:	Draai van alle grondstoffen (exclusief de roomboter) een goed gekneet deeg en voeg de laatste 3 minuten van het kneden de roomboter toe.
Afwegen:	Afwegen op 175 gram.
Bolrijs:	Ca. 10 minuten.
Vormen:	Deegstukken plat drukken en met rolstok bijrollen en vervolgens het aluminium schaalpje van 15 cm mee fonceren en de fruitvulling inspuiten (ca. 200 gram). Het andere deegstuk plat drukken en bij rollen tot 15 cm. Vervolgens met een platte steker (van 10 cm breed) in 3 steken een ster steken. De punten naar buiten vouwen en daarna de plak over de fruitvulling heen leggen.
Narijs:	Ca. 40 minuten.
Decoratie:	Na het afbakken bestrijken met gesmolten roomboter.

Indicatie grondstoffenprijs: € 0,74 per stuk.





Royal Steensma B.V.

Hoofdkantoor
Galvanistraat 1, NL-8912 AX Leeuwarden
Postbus 351, NL-8901 BD Leeuwarden

Oostelijke Industrieweg 2, NL-8801 JW Franeker
Postbus 515, NL-8800 AM Franeker

Industrieweg 14, NL-3133 EE Vlaardingen
Postbus 22, NL-3130 AA Vlaardingen

Tel. +31 (0)88 16 32 000
Fax +31 (0)88 16 32 002
info@steensma.com

www.steensma.com