

Royal Steensma

BAKERY INGREDIENTS



DESEM

DESEM

Desembrood heeft de laatste jaren aan populariteit gewonnen. Consumenten worden steeds bewuster bij het eten van brood. Zo bevat zuurdesem meer foliumzuur en antioxidanten dan andere broodsoorten. Door een lager fytaatgehalte kunnen voedingsstoffen ook beter worden opgenomen.

Wat is desem?

Een zuurdesem begint met bloem en water. Dit zetsel laat men spontaan fermenteren ofwel vergisten gedurende meerdere dagen bij een bepaalde temperatuur. Fermentatie is noodzakelijk voor het rijzen van het deeg. Het vindt plaats dankzij van nature aanwezige melkzuurbacteriën, azijnzuurbacteriën en gisten. Deze bacteriën en gisten leven in symbiose en zorgen onder andere voor de vorming van koolzuurgas.

Nieuwe wetgeving

Sinds 1 juli 2020 is de nieuwe wetgeving van kracht voor de benaming van desembrood. De nieuwe wetgeving omschrijft “Desem” als volgt: Desem is een product dat ontstaat na fermentatie van een mengsel op basis van graan, water en van nature aanwezige micro organismen, waarbij de micro organismen in een actieve toestand aanwezig zijn of reactiveerbaar zijn.

Vanaf 1 juli 2022 moet al het brood voldoen aan deze nieuwe wetgeving.

Wanneer mag je als bakker de benaming desem geven aan brood?

- Als desem als enige rijsmiddel is gebruikt en maximaal 0,2% droge gist of maximaal 0,5% verse gist is toegevoegd aan het meelbestanddeel.
- Indien een brood met vruchten, noten, zaden en pitten (minimaal 30% van het totaal gewicht) wordt aangeduid met desem, mag de hoeveelheid droge gist maximaal 0,5% of verse gist maximaal 1,2% van het meelbestanddeel bedragen.

Royal Steensma heeft binnen de range broodspecialiteiten drie desemproducten die volledig voldoen aan de wetgeving.

Bezoek onze
website



BIO DESEMCULTUUR ROYAL

Bio Desemcultuur Royal is een desem, op basis van biologische tarwe, rogge en water. Het eindproduct bevat de juiste verhouding van melkzuurbacteriën (Lactobacillen) en micro-organismen die van belang zijn voor een goede deegverwerking en uiteindelijk zorgen voor een fantastisch eindproduct met de gewenste “milde” desemsmaak.

Groot voordeel van dit product is ook dat bakkersgist weggelaten kan worden. Bio Desemcultuur Royal geeft voldoende rijpsontwikkeling, voor zowel directe verwerking alsook via gekoeld traject.

BIO DESEM TRADITIONEEL

Bio Desem Traditioneel is een desem gefermenteerd op basis van tarwe. Hierbij ligt het accent meer op melkzuurbacteriën. Bio Desem Traditioneel geeft een spekkige kruim, onovertroffen smaak en aroma aan brood. Bio Desem Traditioneel is tevens te gebruiken voor 100% volkoren brood.

BIO LEVAIN

Bio Levain is een desem op basis van tarwe en rogge wat een aantal dagen zorgvuldig en gecontroleerd is gefermenteerd, waardoor de juiste micro-organismen ontstaan. Bio Levain is makkelijk te doseren (toevoeging 5-15 %) en geeft brood een unieke mild aromatische smaak, krokante korst en goede afbeet.

PAIN DE BLÉ INTÉGRALE

(100% VOLKOREN)



Scan en bekijk
het recept online





100%
Volkorenmeel



10%
Bio Desem Traditioneel



ca. 70%
Water



1,5%
Zout

Meng alle grondstoffen 12 minuten in de 1^e versnelling en ca. 4 minuten in de 2^e versnelling. Geef het deeg een bulkrijs van 45 minuten. Na de bulkrijs deegstukken van 800 gram afwegen, deegstukken voorzichtig opbollen en een bolrijs van 15 minuten geven. Punt de bollen op (zorg voor voldoende lengte) en plaats ze op het inschiettapijt. Decoreer met roggebloem, snij de punten vervolgens 15x in en buig

de punten tot een halve maan. Geef de broden een narijs van ca. 60 minuten en schiet in op 250°C. De laatste 4 minuten bakken met de schuif open.



BAKTIJD
CA. 35-40 MIN



BAKTEMP. 230°C
GOED STOMEN



DEEGTEMP.
26°C

TRADITIONEEL BAGUETTE

Meng alle grondstoffen 4 minuten in de 1^e versnelling en ca. 5 minuten in de 2^e versnelling. Geef het deeg een bulkrijs van 80 minuten. Na de bulkrijs deegstukken van 350 gram afwegen, deegstukken voorzichtig oppunten en een puntrijs van 10 minuten geven. Vorm de punten tot ba-

guettes en laat deze rijzen tussen kleedjes. Geef de baguettes een narijs van ca. 45 minuten in een niet te warme/vochtige narijskast. Na de narijs de baguettes omkeren op het inschietapijt. Mooi insnijden met een scherp mesje en inschieten op 260°C. Laatste 2 minuten bakken met de





BAKTIJD
CA. 25 MIN



BAKTEMP.
240°C
MET STOOM



DEEGTEMP.
26°C

Scan en bekijk
het recept online



1,5%
Zout

100% Tärwebloem T65
+
0,5-2% Bak Speciaal Free
(Afhankelijk van type bloem)



BAKTIJD
CA. 35 MIN



BAKTEMP.
230-240 °C
LICHT STOMEN



DEEGTEMP.
27°C

Scan en bekijk
het recept online



20%
Roggebloem 997

1,5%
Zout

DESEM ROBUUST

Meng alle grondstoffen 5 minuten in de 1^e versnelling en ca. 5 minuten in de 2^e versnelling. Geef het deeg een bulkrijs van 80 minuten.

Na de bulkrijs deegstukken van 600 gram afwegen, deegstukken losjes oppunten en

een puntrijs van 10 minuten geven. Vorm de punten tot het gewenste model en leg ze op het inschietaapijt. Geef de broden een narijs van ca. 45 minuten. Na de narijs de broden mooi insnijden. Laatste 2 minuten bakken met de schuif open.



3%
Bio Desemcultuur
Royal



ca. 62%
Water



80% Tarwebloem T65
+
0,5-2% Bak Speciaal Free
(Afhankelijk van type bloem)



BAKTIJD
CA. 40 MIN

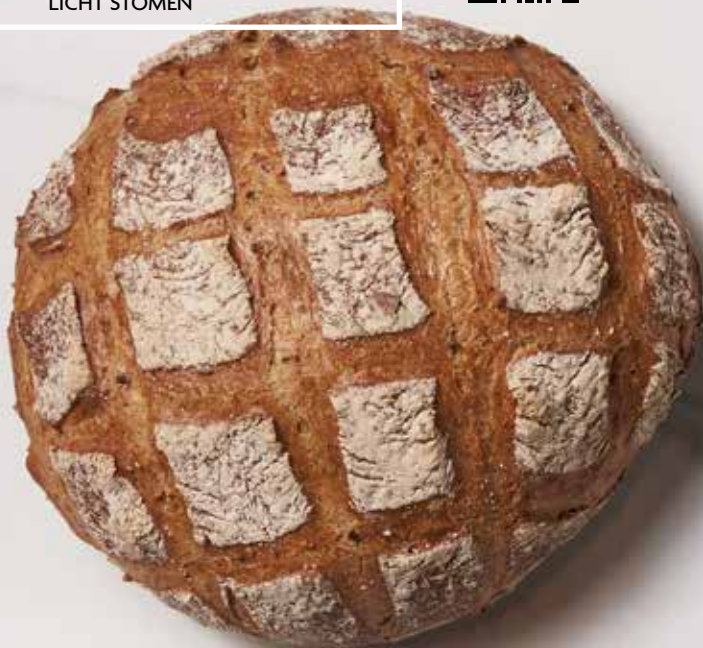


BAKTEMP.
220-230°C
LICHT STOMEN



DEEGTEMP.
27°C

Scan en bekijk
het recept online



1,5%
Zout



30%
Bio Desem Traditioneel,
doorgestart



50%
Tarwebloem T65

DESEM CRUSTA

Meng alle grondstoffen 6 minuten in de 1^e versnelling en ca. 5 minuten in de 2^e versnelling.

Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten. Na de bulkrijs deegstukken van 500 gram afwegen. Deegstukken opbollen, met de sluiting naar boven in rijsmantjes

plaatsen en een narijs van ca. 60 minuten geven.

Na de narijs de bollen uit de mandjes (met de sluiting naar beneden) op het inschiettaaij leggen en de bollen mooi insnijden. Laatste 2 minuten bakken met de schuif open.



ca. 55%
Water



3% Bio
Desemcultuur
Royal



50%
Bak Speciaal Crusta

LEVAIN RUSTIEK

Meng alle grondstoffen 6 minuten in de 1^e versnelling en ca. 5 minuten in de 2^e versnelling.

Geef het deeg een bulkrijs van 80 minuten. Na de bulkrijs deegstukken van 600 gram afwegen. Deegstukken opbollen in bloem,

met de sluiting naar beneden in rijsmandjes plaatsen en een narijs van ca. 45 minuten geven. Na de narijs de bollen uit de mandjes (met de sluiting naar boven) op het inschiettapijt leggen. Laatste 2 minuten bakken met de schuif open.

1,5%
Zout



15%
Bio Levain

3%
Bio Desemcultuur
Royal



ca. 60%
Water

90% Tarwebloem T65
+
0,5-2% Bak Speciaal Free
(Afhankelijk van
type bloem)

10% Bak Speciaal
Bella Vita

Scan en bekijk
het recept online



BAKTIJD
CA. 35 MIN



BAKTEMP.
220-230 °C
LICHT STOMEN



DEEGTEMP.
27°C



23%
Volkorenmeel



0,25%
Gist



1,5%
Zout



50%
Bio Desem Traditioneel,
doorgestart



BOULE MET NACHTOVERBRUGGING

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten. Na de bulkrijs deegstukken van 480 gram afwegen. Deegstukken opbollen in bloem,

met de sluiting naar boven in rijsmandjes leggen en minimaal 12 uur in de koeling plaatsen. Uit de koeling halen, onder plastic laten acclimatiseren in de bakkerij en inschieten op 250°C.

Scan en bekijk
het recept online



BAKTIJD
CA. 30-35 MIN



BAKTEMP.
240 °C
MET STOOM



DEEGTEMP.
26°C

77% Tarwebloem T65
+
0,5-2% Bak Speciaal Free
(Afhankelijk van type bloem)

ca. 52% Water
+
7% Bijwas water



DESEM GOUDBRUIN

Meng alle grondstoffen 6 minuten in de 1^e versnelling en ca. 5 minuten in de 2^e versnelling.

Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten. Na de bulkrijs deegstukken van 500 gram afwegen, deegstukken opmaken tot

vloerbroden. Decoreer met Bak Speciaal Deco Mais en leg op een ischiëttapijt. Geef de broden een narijs van ca. 60 minuten en snij ze tenslotte mooi in voor ze de oven ingaan. De laatste 4 minuten bakken met de schuif open.

Scan en bekijk
het recept online



BAKTIJD
CA. 35 MIN



BAKTEMP.
220-230°C
LICHT STOOM



DEEGTEMP.
27°C



4%
Bio Desemcultuur
Royal

ca. 60%
Water

DESEM MULTIFRUIT

Meng alle grondstoffen 6 minuten in de 1^e versnelling en ca. 5 minuten in de 2^e versnelling. Vulling doordraaien (let op dat de vulling op bakkerij temperatuur is). Draai de vulling door het deeg. Geef het deeg een bulkrijs van 50 minuten. Na de bulkrijs deegstukken van 500 gram afwegen, licht opbollen en een bolrijs van

10 minuten geven.

Maak de deegstukken iets puntig op en decoreer met amandelschaafsel. Leg de broden op geperforeerde bakplaten met siliconenpapier en geef een narijs van ca. 50 minuten. Na de narijs de broden eventueel insnijden. De laatste 2 minuten bakken met de schuif open.



40%
Bak Speciaal
Bella vita



50%
Bak Speciaal
multifruit speciaal



1,5%
Zout



4%
Bio Desemcultuur
Royal



20%
Bio Desem Traditioneel,
doorgestart



BAKTIJD
CA. 30 MIN



BAKTEMP.
220-230°C
LICHT STOMEN



DEEGTEMP.
27°C

Scan en bekijk
het recept online



ca. 64%
Water

60%
Tarwebloem T65

DESEM ROZIJNEN- NOTENKNAR

Scan en bekijk
het recept online



ca. 61%
Water

5%
Bio Desemcultuur Royal

25%
Roggebloem
997

30%
Bio Desem Traditioneel,
doorgestart

100%
Rozijnen

20%
Notenmix

60% Tarwebloem T65 +
0,5-2% Bak Speciaal Free
(Afhankelijk van type bloem)



Meng alle grondstoffen 4 minuten in de 1^e versnelling en ca. 4 minuten in de 2^e versnelling. Draai de vulling er doorheen (let op dat de vulling op bakkerij temperatuur is). Geef het deeg een bulkrijs van 30 minuten. Na de bulkrijs deegstukken afwegen van 500 gram, deegstukken licht oppunten en een puntrijs van 10 minuten geven. Vorm de punten tot een kort model en decoreer met sesamzaad.

Leg vervolgens 3 deegstukken dwars in een broodblik. Geef de knarren een narijs van ca. 40 minuten. Na de narijs een deksel op het blik plaatsen en bakken.



BAKTIJD
CA. 50 MIN



BAKTEMP.
210-220°C
LICHT STOMEN



DEEGTEMP.
28°C



35%
Kornmix

0,5%
Gist

1,5%
Zout

ca. 65%
Water

40%
Oude kaas
(0.5cmx0.5cm)

Scan en bekijk
het recept online



Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgeknead deeg en draai er vervolgens de vulling doorheen. Geef het deeg een bulkrijs van 45 minuten, vouw het deeg en geef het nogmaals 45 minuten bulkrijs. Weeg het deeg af op 450 gram, bol voorzichtig op en geef een bolrijs van 15 minuten. Bol de deeg-

stukken glad op en decoreer de onderkant met zonnepitten en de bovenkant met Deco Duo. Plaats de bollen op bakpapier en geef een narijs van ca 40 minuten. Na de narijs met een scherp mesje een kruis insnijden, decoreren met geraspte kaas en inschieten op 250°C op de ovenvloer.

DESEM KAASBOLLEN



BAKTIJD
CA. 25-30 MIN



BAKTEMP. 240°C
MET STOOM



DEEGTEMP.
26°C



Decoratie:
Zonnepitten
Deco Duo

30%
Bio Desem Traditioneel,
doorgestart

65% Volkorenmeel
+
0,5-2%
Bak Speciaal Free
(Afhankelijk van type
bloem)



BAKTIJD
CA. 22-25 MIN



BAKTEMP.
240°C
MET STOOM



DEEGTEMP.
24°C

100% Tarwebloem T65

+

0,5-2% Bak Speciaal Free
(Afhankelijk van type bloem)

Scan en bekijk
het recept online



40%
Kalamata olijven,
pitloos



0,5%
Gist



ca. 65%
Water



30%
Bio Desem Traditioneel,
doorgestart



COURONNE KALAMATA

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg en draai er vervolgens de vulling doorheen. Geef het deeg een bulkrijs van 40 minuten, vouw het deeg en geef het nogmaals 40 minuten bulkrijs. Weeg het deeg af op 350 gram, bol voorzichtig op en geef een bolrijs van 20 minuten. Maak

de bollen voorzichtig op tot een bol en druk een gat in het midden. Maak het gat voorzichtig groter in de bloem. Leg de deegstukken op deegkleedjes met de gladde kant naar boven en geef een narijs van ca 45 minuten. De couronnes voorzichtig van de deegkleedjes afhalen, inschieten op 280°C op de ovenvloer.



ca. 78%
Water



BAKTIJD
CA. 25-30 MIN



BAKTEMP.
225°C MET
IETS STOOM



DEEGTEMP.
26°C

4%
Bio Desemcultuur
Royal

30%
Vijgenstukjes
(2,5 cm)

Giorgonzola

100% Volkorenmeel
+
0,5-2% Bak Speciaal Free
(Afhankelijk van type bloem)

VIJGEN-GORGONZOLA

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg en draai er vervolgens de vulling doorheen. Weeg het deeg af op 3.750 gram en leg deze in een voorslag. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten. Plaats het deeg op een licht bestrooide werkbank en rol het met rolstok uit tot een plak van

60x45 cm. Besmeer de plak met 450 gram Frucaps Sinaasappelvulling 50%. Rol de plak op, snij stukken van 5 cm (350 gram) en plaats dit in een met bakpapier bekleedde ring van 15 cmØ. Geef de broden een narijs van 30 minuten en plaats hier stukjes gorgonzola op (25 gram).

Scan en bekijk
het recept online



1,5%
Zout

Frucaps
Sinaasappel-
vulling 50%



LUXE MEDITERRANE DESEM

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg. Weeg het deeg af op 4.800 gram en geef het een bulkrijs van 90 minuten. Plaats het deeg op een licht bestrooide werkbank en druk het deeg uit tot een plak van 40x80 cm. Verdeel de plak in stukken van 20x10 cm (300 gram), plaats de stukken

op bakpapier en geef ze een narijs van ca. 30 minuten. Na de narijs de deegstukken licht indrukken in het midden en beleggen met 45 gram pesto, 15 gram gorgonzola en 5 plakken tomaat. Afwerken met 2 gram Italiaanse kruiden en 2 gram peperkorrels en inschieten op 240°C.



BAKTIJD
CA. 25 MIN



BAKTEMP.
220°C



DEEGTEMP.
26°C

1,5%
Zout

100%
Volkorenmeel

15% Bak Speciaal
Suprême Melange

Scan en bekijk
het recept online



Italiaanse kruiden



Peperkorrels



Gorgonzola

Pesto



3%
Bio Desemcultuur
Royal



ca. 70%
Water

Scan en bekijk
het recept online



30%
Notenmix

Serranoham (doorhalen
door de olijfolie)



1,5%
Zout

ca. 75%
Water



5%
Bio Desem Traditioneel,
doorgestart

SINAS-SERRANOHAM

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg en draai er vervolgens de vulling doorheen. Geef het deeg een bulkrijs van 40 minuten. Weeg het deeg af op 350 gram en vorm de deegstukken licht tot een bol. Geef de bollen een bolrijs van 15 minu-

ten en punt ze op. Plaats de punten op bakpapier en geef ze een narijs van ca. 40 minuten.

Na de narijs de punten een keer insnijden en hier 20 gram Frucaps Sinaasappelvulling 50% inspuiten. Leg hier een plak Serranoham op en schiet in op 240°C.



BAKTIJD
CA. 25-30 MIN



BAKTEMP.
230°C MET
IETS STOOM



DEEGTEMP.
26°C

Frucaps
Sinaasappel-
vulling 50%



100%
Volkorenmeel
+
0,5-2%
Bak Speciaal Free
(Afhankelijk van
type bloem)

4%
Bio Desemcultuur
Royal





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

Einsteinweg 12, NL-6662 PW Elst

Tel. +31(0)88 16 32 000

Fax +31(0)88 16 32 002

info@steensma.com

www.steensma.com

