

LIVENDO®

With our sourdough solutions you can

master the magic of Nature

and raise your bread to the next level

ALGIST BRUGGEMAN
A LESAFFRE COMPANY

Algist Bruggeman is al meer dan 75 jaar dé Belgische specialist in gist en bakkerijoplossingen. Vanuit onze productiesite in Gent leveren wij hoogwaardige ingrediënten aan bakkers. Onze expertise ligt in het ontwikkelen van innovatieve gistproducten maar we hebben daarnaast ook een ruim assortiment desems, broodverbeteraars, mixen en premixen.

Algist Bruggeman maakt ook trots deel uit van de internationale Lesaffre Groep waarbij we lokale service met wereldwijde expertise combineren. Onze missie: het bakkersvak ondersteunen met kwaliteitsvolle oplossingen die traditie en innovatie samenbrengen.

LESAFFRE

Lesaffre is sinds 1853 een wereldwijde pionier in fermentatie, gisttechnologie en bakoplossingen. Met meer dan 170 jaar ervaring ondersteunt het bedrijf bakkers in alle segmenten — van ambachtelijk tot (semi-)industrieel — bij het realiseren van constante kwaliteit, efficiënte productie en onderscheidende smaak. Wat Lesaffre uniek maakt, is de combinatie van wetenschappelijke expertise en praktische bakkennis, versterkt door een internationaal netwerk van meer dan 50 Baking Centers™. In deze gespecialiseerde centra werken bakspecialisten, technologen en productontwikkelaars dagelijks samen met bakkers om processen te optimaliseren, nieuwe producten te testen en innovatieve recepturen te ontwikkelen. Zo krijgt elke bakkerij, van ambacht tot (semi-)industrie toegang tot wereldwijde knowhow, vertaald naar concrete, toepasbare oplossingen.

Product-assortiment



GIST

BRUGGEMAN+
BRUGGEMAN FT
Kastalia

Bruggeman is gekend voor onze premium gistproducten. **BRUGGEMAN+** is onze premium gist voor superieure bakresultaten. Deze gist biedt krachtige, regelmatige rijswerking die perfect onder controle blijft, met verrijkte smaak en aroma. Deze gist excelleert in remrijsprocessen en suikerrijke degen dankzij uitzonderlijke tolerantie en langdurige fermentatiekracht.
BRUGGEMAN FT (Freeze Tolerant) is speciaal ontwikkeld voor diepvries-processen. De lagere initiële activiteit, gecombineerd met celbeschermende stoffen, zorgt voor optimale prestaties na ontdooien. Deze gist garandeert langere bewaring van ongerezen diepgevroren producten en maakt efficiënte productieplanning mogelijk.

KASTALIA biedt alle kwaliteiten van premium gist met ongeëvenaard gebruiksgemak. Deze vloeibare gistformule laat zich moeiteloos en precies doseren, terwijl de snellere opname in het deeg zorgt voor een efficiënter productieproces. Dankzij het gekoelde bewaarsysteem blijft Kastalia altijd optimaal vers. Het gesloten doseersysteem voorkomt handcontact, wat de hygiëne in uw bakkerij naar een hoger niveau tilt.

DESEMS

LIVENDO

Ontdek **LIVENDO**, onze gamma hoogwaardige desems die traditie en innovatie perfect verenigt. Deze zorgvuldig ontwikkelde actieve en inactieve levende desems geven uw brood een onmiskenbaar persoonlijk en authentiek karakter. LIVENDO biedt u als bakker meer creatieve vrijheid in uw recepturen, terwijl u inspeelt op de groeiende vraag naar natuurlijke, ambachtelijke producten. Geniet van alle smaakvoordelen van traditioneel desembrood, zonder in te boeten op controle en efficiëntie in uw bakkerij. Dankzij onze wetenschappelijke onderbouwing en jarenlange expertise elimineert LIVENDO tijdverlies en risico's die vaak gepaard gaan in de traditionele desemculturen. Zo combineert u moeiteloos authentieke smaakbeleving met moderne bakkerijprocessen.

BROODVERBETERAARS

PULSO
croustilis

PULSO biedt een uitgebreid assortiment broodverbeteraars die elke bakkerijuitdaging aanpakt: volume, tolerantie, rekbaarheid, zachtheid en anti-blaasvorming. Ons gamma, gebaseerd op additieven, technologische hulpstoffen en natuurlijke ingrediënten, garandeert snelle en doeltreffende resultaten voor alle productieprocessen en broodsoorten. Wij zetten ons volledig in voor uw succes door betrouwbare oplossingen te bieden en onze expertise en beste technologieën met u te delen. Met één duidelijk doel: optimale resultaten voor uw bakkerij – want dat is wat werkelijk telt.

CROUSTILIS zorgt voor brood dat op alle fronten uitblinkt. Deze broodverbeteraar garandeert een soepel, makkelijk verwerkbaar deeg met uitzonderlijke tolerantie tijdens het gehele productieproces.Het resultaat is indrukwekkend: brood met groter volume, een zachte, luchtige kruimstructuur die langer vers blijft, en een opvallend goudkleurige, krokante korst. CROUSTILIS voorkomt bovendien blaasjesvorming voor een perfect eindresultaat uit de oven.

MIXEN EN PREMIXEN

STAR'BAKE

STAR'BAKE biedt bakkerij-oplossingen voor elke smaak. Onze creatieve recepten met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten bekoren al uw klanten. Met gebruiksklare ingrediënten vereenvoudigt STAR'BAKE uw processen, zodat u snel kunt inspelen op nieuwe consumententrends. Wij delen uw passie voor vakmanschap en kwaliteit, en helpen u om meer dan bakkerijproducten aan te bieden – een moment van genot en levenskunst voor uw klanten.

OP MAAT GEMAAKTE PRODUCTEN

Elke bakkerij heeft haar eigen identiteit, processen en ambities. Daarom geloven wij sterk in oplossingen die vertrekken vanuit de **specifieke noden van de klant zelf**. Of het nu gaat om smaakprofielen, fermentatiegedrag, productie-efficiëntie of consistentie in grote volumes: wij luisteren eerst, analyseren grondig en ontwikkelen vervolgens **OP MAAT GEMAAKTE GIST- EN BAKKERIJPRODUCTEN** die perfect aansluiten bij jouw dagelijkse realiteit.



BAKING CENTER™
LESAFFRE

In ons Baking Center staat een team van vijf Baking Advisors voor u klaar. Deze specialisten combineren diepgaande vakkennis met praktijkgerichte ondersteuning voor elke professionele bakker.



We helpen je graag met:



Klant specifieke aanpak

Elke bakkerij heeft unieke behoeften en uitdagingen. Daarom bieden we een op maat gemaakte aanpak volgens jouw strategie:

1. **Jouw project**
2. **Ontwikkelen van een aangepaste oplossing**
3. **Testvalidatie door onze Baking Advisors**
4. **Presentatie van het eindresultaat**
5. **Sensorische analyse (Paneltest)** *optioneel*
6. **Product opgenomen door de klant**

Tom Van Cauter
Baking Advisor

In de wereld van brood bakken zijn de mogelijkheden net zo eindeloos als je verbeelding — creativiteit is mijn belangrijkste ingrediënt.

Florean Criel
Baking Advisor

Het motiveert me om samen met de klant te bouwen aan kwaliteits-volle producten, innovatieve oplossingen en duurzame samenwerkingen.

Wilbert Spierings
Baking Advisor

Mijn vak draait om mensen, vakmanschap en vooruitgang. Met mijn kennis help ik klanten met meer vertrouwen en plezier te werken, en een oplossing is pas geslaagd als die zich in de praktijk bewijst.

Gita Prochazkova
Baking Center Manager

Fermentatie en bakken is voor mij de magie van de bakkerij. Door die magie te koppelen aan industriële expertise, creëer ik samen met klanten producten die verrassen.

Wesley De Coninck
Baking Advisor

Mijn doel: klanten inspireren én helpen groeien, elke dag opnieuw. Ik geef niet op — ik ga door tot de klant tevreden is.

Liquid dosing solutions

Wij begrijpen dat een goed functionerend productieproces cruciaal is voor iedere bakkerij. Onze dienst Liquid dosing solutions biedt op maat gemaakte oplossingen om installaties naadloos te koppelen en de productie te optimaliseren.
De twee technische experts, Peter en Martin, staan klaar om ondersteuning te bieden – of het nu gaat om een ambachtelijke bakker of een industriële bakkerij. Ze leggen de focus op hoge kwaliteit en het ontzorgen van de bakker. Dat betekent **efficiënte en hygiënische opslag van gist of desem en een correcte dosering** binnen het productieproces.

- 24/7 in-house ondersteuning
- Snelle technische ondersteuning ter plaatse
- Geen zorgen over kwaliteit en onderhoud
- Eigen high-end ontwerp van gistapparatuur
- Samen meer dan 50 jaar ervaring
- Direct inzetbaar bij complexe problemen van gist- of desemprocessen.



Livenda® Assortiment



Desemstarter

Je kiest voor een desemstarter omdat je je desem zelf wil ontwikkelen. Dat proces vraagt normaal veel tijd, maar met deze starters heb je een goede basis én zet je het proces meteen een stuk sneller in werking.



LV1
op tarwebasis

Geeft bakkerijproducten een zuurtegraad, verbetert de algemene smaak en draagt bij tot het rijzen van het deeg. Het brengt zoete, melkachtige en boterachtige aromatische toetsen met een milde melkzuurgraad.

Verpakking Box 1kg (100 zakjes x 10g)
Box 6kg (60 zakjes x 100g)
Houdbaar 12 maanden (2-6°C) | 24 maanden (-23°- -18°C)
Dosering 0,2-0,5% op het bloemgewicht

Smaakprofiel is afhankelijk van gekozen substraat

MILD



LV2
op tarwebasis

Geeft aan de bakkerijproducten een zuurtegraad, voornamelijk azijnzuur, verbetert de algemene smaak en draagt bij tot het rijzen van het deeg.

Verpakking Box 6kg (60 zakjes x 100g)
Box 10 kg (5 zakken x 2kg)
Houdbaar 12 maanden (2-6°C) | 24 maanden (-23°- -18°C)
Dosering 0,3% op het desemgewicht

Smaakprofiel is afhankelijk van gekozen substraat

MILD MEDIUM



LV4 Gluten Free
op maïsgries basis

Zorgt voor een intens, zuiver zuurprofiel met nadruk op azijnzuur, versterkt de smaakcomplexiteit, ondersteunt de deegrijzing en brengt de typische, krachtige zuurdesemaroma's duidelijk naar voren.

Verpakking 8kg (8x1kg)
50g zakjes
Houdbaar 12 maanden (2-6°C) | 24 maanden (-23°- -18°C)
Dosering 0,25-0,4% op het desemgewicht

Smaakprofiel is afhankelijk van gekozen substraat

MILD MEDIUM INTENS



LV4
op durumtarwe basis

Zorgt voor een intens, zuiver zuurprofiel met nadruk op azijnzuur, versterkt de smaakcomplexiteit, ondersteunt de deegrijzing en brengt de typische, krachtige zuurdesemaroma's duidelijk naar voren.

Verpakking 2kg
Houdbaar 12 maanden
Dosering 0,3% op het desemgewicht

Smaakprofiel is afhankelijk van gekozen substraat

MILD MEDIUM INTENS



My Sourdough
op tarwebasis

Een innovatieve 'start-to-sourdough' oplossing die bakkers in staat stelt een eigen unieke desemhandtekening te creëren op een toegankelijke en betrouwbare manier.

Verpakking 8kg (20x0,4kg)
Houdbaar 12 maanden
Dosering 20% op het bloemgewicht

Smaakprofiel is afhankelijk van gekozen substraat

Actieve desem

Je kiest voor een actieve desem wanneer je de tijd neemt om smaak volledig te laten ontwikkelen. Deze methode vraagt rust en fermentatie, maar levert een diep en rijk smaakprofiel op.



Levalys
op tarwebasis

Mout gefermenteerd door gist. Unieke smaak en aroma. Levalys is puur gefermenteerd op een specifieke gist en het vermogen om aromatische tonen te creëren onder specifieke omstandigheden.

Verpakking 10kg, 200kg
Houdbaar 12 weken
Dosering 2-10% op het bloemgewicht

MILD MEDIUM



Levain de Blé Noir
op boekweit-basis

Brengt typische boekweit, zuurdesem en fruitige tonen. Verbeterde versheid en kruimeltextuur. Actieve desem voor milde, fruitige aroma's in brood.

Verpakking 10kg, 300kg
Houdbaar 12 weken
Dosering 5-15% op het bloemgewicht

MILD MEDIUM INTENS



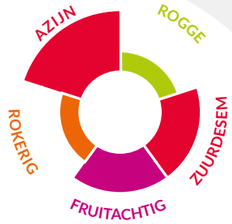


Crème de Levain
op roggebasis

Een unieke levende roggedesem. De hoogkwalitatieve levende desem die je in staat stelt om je bakproducten een persoonlijk en authentiek karakter te geven.

Verpakking 5kg, 10kg, 300kg, 1000kg
Houdbaar 12 weken
Dosering 5-15% op het bloemgewicht

MILD MEDIUM INTENS



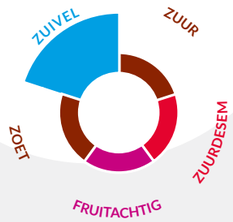


Levain de Blé Dur
op durumtarwe-basis

Deze desem is gemaakt van durumtarwe, een eeuwenoud mediterraan graan met een krachtige, moutige smaak, én omdat desem zelf zorgt voor een rijke ontwikkeling van smaak, geur en kleur waardoor de aroma's lang blijven hangen.

Verpakking 10kg, 300kg
Houdbaar 14 weken
Dosering 5-15% op het bloemgewicht

MILD MEDIUM



poedervorm vloeibaar zuurte intensiteit

Inactieve desem

Je kiest voor inactieve desem wanneer je snel smaak wil zonder lange wachttijd. Ideaal voor bakkers die efficiënt willen werken en toch een direct desemsmaak willen toevoegen.

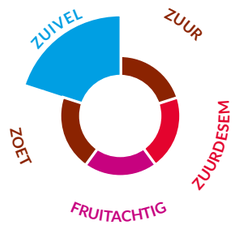


BD100
op durumtarwe-basis

Gedevitaliseerde, droge durumdesem die zonder receptaanpassing typische fermentatietonen toevoegt: rijpe tarwe, moutige aroma's en een mild-tot-medium zuurprofiel. Het geeft elk deeg onmiddellijk de herkenbare smaakdiepte van gefermenteerde durumtarwe.

MILD MEDIUM

Verpakking 20kg
Houdbaar 12 maanden
Dosering 1-4% op het bloemgewicht





F60
op tarwebasis

Gedevitaliseerde tarwedesem die het deeg een milde zuurheid geeft, samen met witte bloem- en melkachtige aroma's. Het poeder is ideaal voor geroosterd brood, baguettes, graanbrood en ciabatta.

MILD

Verpakking 20kg
Houdbaar 12 maanden
Dosering 1-6% op het bloemgewicht





F100
op tarwebasis

Gedevitaliseerde tarwedesem die het deeg milde intensiteit en een waaier aan tarwe- en mouttonen geeft. Ideaal voor graan- en boerenbrood, waar het authenticiteit, karakter en een rustieke stijl toevoegt zonder uitgesproken zuurheid.

MILD MEDIUM

Verpakking 20kg
Houdbaar 18 maanden
Dosering 1-4% op het bloemgewicht





F200
op tarwebasis

Gedevitaliseerde tarwedesem die het deeg een intense waaier van geroosterde en witte meeltoetsen geeft. Ideaal voor witte broden, waar het authenticiteit, karakter en een rustieke stijl toevoegt, gecombineerd met een hogere zuurgraad.

MILD MEDIUM INTENS

Verpakking 20kg
Houdbaar 18 maanden
Dosering 1-3% op het bloemgewicht





E120
op speltbasis

Gedevitaliseerde, droge spelt-desem die eenvoudig aan het deeg wordt toegevoegd en zo de typische smaken van gefermenteerde spelt levert: graantoetsen, speltaroma's, een vleugje fruitigheid en een mild-tot-medium zuurprofiel. Het geeft brood meteen de herkenbare diepte van echte speltfermentatie, zonder je recept aan te passen.

MILD MEDIUM

Verpakking 10kg
Houdbaar 12 maanden
Dosering 1-4% op het bloemgewicht



poedervorm vloeibaar zuurte intensiteit



S400
op roggebasis

Gedevitaliseerd gefermenteerd roggemeel dat typische rogge- en zuurdesemtoetsen toevoegt: fruitige, gemoute aroma's en een sterk uitgesproken zuurheid.

MILD MEDIUM INTENS

Verpakking 20kg
Houdbaar 18 maanden
Dosering 1-3% op het bloemgewicht



Zuurteregelaar



AS75L
op roggebasis

Vloeibare zuurteregelaar die helpt de pH van deeg te verlagen, de groei van bepaalde ongewenste micro-organismen remt en u in staat stelt uw productie aan te passen. Dit verlengt de houdbaarheid van brood en voorkomt bederf.

MILD MEDIUM INTENS

Verpakking 10kg, 200kg
Houdbaar 12 maanden
Dosering 1-3% op het bloemgewicht







Gegarandeerd succes met stabiele actieve desemcultuur

Creatieve vrijheid

Tijdbesparend en efficiënt

Easy to use

Clean label



Ontdek de eenvoudige stappen om je eigen desem vanaf nul te maken.

Bestel via uw grossier
Artikelnummer 100018487
8 kg ℮ (20 x 400g)

LIVENDO

My Sourdough

My Sourdough is een innovatieve desemstarter die bakkers in staat stelt een eigen unieke desemhandtekening te creëren op een toegankelijke en betrouwbare manier.

Waar het traditioneel fermenteren van desem een complexe uitdaging vormt met onvoorspelbare resultaten, biedt My Sourdough een zorgvuldig ontwikkelde basis die succes garandeert. Deze basis kunt u vervolgens naar eigen smaak verfijnen door te experimenteren met verschillende bloemsoorten, rijstijden en andere factoren - zo creëert u met zekerheid een desem die volledig uw eigen karakter draagt.

Artisanal sourdough made simple

Gebruiksaanwijzing My Sourdough

1. Open de verpakking van je Livendo My Sourdough.
2. Meng de inhoud met bloem naar keuze.
3. Voeg water van 35° toe en meng tot een homogene massa.
4. Laat de desem 18-20 uur rusten bij een temperatuur van 28-35°C.
5. Bewaar de desem daarna bij ongeveer 4°C.

Punten van aandacht

Hou er bij het maken van de desem rekening mee dat:
1. Bij het fermentatieproces de desem nog vloeibaarder wordt;
2. De desem moet fermenteren tussen de 30-35°C en dit voor 18u om een optimale acidificatie te hebben;
3. Na het maken van de desem kan deze tot max. 7 dagen gebruikt worden;
4. Het waterpercentage hangt af van de gebruikte bloemsoorten. Dit zijn slechts indicaties.

www.algistbruggeman.be/mysourdough

Desembrood recepten



Basis desemdeeg 12



Jules brood 14


Choc Au Perry 16


Belgian Pride 18


Amai Açai brood 20


Pizzabatta 22

Werken met Livendo My Sourdough

Met Livendo My Sourdough kun je eenvoudig een vaste of vloeibare desem bereiden. Hierdoor kan elke bakker het systeem aanpassen aan zijn productieproces, gewenste smaakprofiel en beschikbare opslagruimte.
Je kunt vrij kiezen welke bloem- of meelsoort je gebruikt (bijvoorbeeld tarwe, rogge, spelt, boekweit…).
Daarnaast bepaal je zelf of je een vaste of vloeibare desem maakt.

Vaste desem

Een vaste desem heeft een **stevigere consistentie** en kan eenvoudig worden bewaard in een **bak in de koelkast**. Hiervoor is **geen opslagtank** nodig.

Kenmerken:

- iets intensere zurigheid (ook afhankelijk van het type bloem)
- volledige aromaprofiel
- praktische opslag

Vloeibare desem

Een vloeibare desem bevat **meer water** en is daardoor **makkelijker te mengen en te doseren** in het deeg. Deze kan eenvoudig worden bewaard in een **emmer in de koelkast**.

Kenmerken:

- doorgaans mildere zurigheid (ook afhankelijk van het type bloem)
- mildere en rondere smaak

Beide systemen leveren een **stabiele fermentatie en een rijke smaakontwikkeling**.
De keuze hangt dus voornamelijk af van **je eigen werkwijze en smaakvoorkeur**.

Bloemsoort	Ingrediënten			Vaste desem water		Vloeibare desem water	
		kg	%	%	in gram	%	in gram
Tarwe	Tarwebloem 65%	2,000	100%	75%	1500	125%	2500
	Livendo My Sourdough	0,400	20%				
Durum tarwe	Durum tarwegries	2,000	100%	70%	1400	125%	2500
	Livendo My Sourdough	0,400	20%				
Volkoren	Tarwemeel 100%	2,000	100%	80%	1600	140%	2800
	Livendo My Sourdough	0,400	20%				
Rogge	Roggemeel 100%	1,000	50%	80%	1600	170%	3400
	Roggebloem 70%	1,000	50%				
	Livendo My Sourdough	0,400	20%				
Spelt	Speltbloem T80	2,000	100%	70%	1400	130%	2600
	Livendo My Sourdough	0,400	20%				

Scan voor de volledige video-uitleg

Hoe lees je de tabel?

De verhouding tussen bloem/meel en My Sourdough is steeds:
100% bloem/meel
20% My Sourdough

Dit betekent dat je altijd 20% My Sourdough toevoegt op het gewicht van de bloem.
Voorbeeld: 2000g tarwebloem en 400g My Sourdough

Deze verhouding werkt lineair, dus je kunt eenvoudig opschalen:

6kg	tarwebloem en	1,2kg	My Sourdough
10kg	tarwebloem en	2,0kg	My Sourdough
24kg	tarwebloem en	4,8kg	My Sourdough
36kg	tarwebloem en	7,2kg	My Sourdough

Het **toe te voegen water** varieert afhankelijk van of je een **vaste of vloeibare desem** maakt. Hiervoor gebruik je de tabel.

Praktisch voorbeeld: vloeibare tarwedesem

Stap 1 **Kies het type bloem of meel.** In dit voorbeeld gebruiken we **tarwebloem**.
Stap 2 **Weeg de bloem en My Sourdough** af volgens de verhouding 100% / 20%.
Stap 3 Gebruik de tabel voor **vloeibare desem** en voeg de juiste hoeveelheid **water** toe.

Zorg ervoor dat het **water een temperatuur van 35 °C** heeft voor een optimale fermentatie.



Stap 1 Stap 2 Stap 3

Bloemsoort	Ingrediënten	kg	%	Vaste desem water %	Vaste desem water in gram	Vloeibare desem water %	Vloeibare desem water in gram
Tarwe	Tarwebloem 65%	2,000	100%	75%	1500	125%	2500
	Livendo My Sourdough	0,400	20%				
Durum tarwe	Durum tarwegries	2,000	100%	70%	1400	125%	2500
	Livendo My Sourdough	0,400	20%				

Basisrecept desembrood

	%	kg
Bloem naar keuze	100	5,000
Water	60*	3,000
Desem gemaakt met Livendo My Sourdough vast - vloeibaar	**20 - 40**	**1,000 - 2,000**
Zout	2	0,100
Bruggeman+ (optioneel)	0,2	**0,010**



* Bij het maken van het desembrood is de waterdosering heel belangrijk.
Het gebruik van vaste of vloeibare desem heeft daar onmiddellijk en rechtstreeks invloed op.
Hou er dus rekening mee bij de dosering van het water.

ALGIST BRUGGEMAN
A LESAFFRE COMPANY

Jules desembrood



Recept

	%	kg
Tarwebloem	80	4,800
Roggebloem	10	0,600
Roggemeel	10	0,600
Desem met Livendo My Sourdough (vloeibaar)	25	1,500
Bruggeman+	0,5	0,030
Zout	2	0,120
Water	50	3,000
Pulso Pain Minute Fresh	3	0,180
Water (bassinage)	2	0,120
Totaal gewicht		**10,650**
Aantal stuks		**26**







Bereiding

Mengen*	5 minuten	Alleen bloem, water en desem
Autolyse	60 minuten	
Kneden*	5 + 3 minuten	
Bassinage (optioneel)	Water inwassen in laatste 2 minuten kneedtijd	
Deeg temperatuur	25°C	
Bulkrijs	60 minuten in plastic bak, deeg toeslaan	
	Gewicht in kg	**Aantal stuks**
Afwegen	**0,4**	**26**
Vormen	Opbollen en in ring plaatsen.	
Rijzen	Overnacht aan 5°C	
Voorverwarmen	240°C	
Insnijden		
Afbakken vloeroven*	Afbakken op 235°C gedurende 18-20 minuten. Stoom toevoegen en sleutel gesloten houden.	
Diepvries	Kan tot 8 dagen in koeling bewaard worden.	
Bake-off	6 minuten nabakken aan 240°C.	

* Dit recept is ontwikkeld met een vloeibare My Sourdough. Indien je vaste My Sourdough gebruikt, dient de waterdosering te worden aangepast. Gebruik hiervoor de tabel op pagina 12.
Standaard recepten en procedures zijn afgestemd op de grondstoffen en infrastructuur die we bij Algist Bruggeman gebruiken. Daarom bestaat er de mogelijkheid dat sommige factoren moeten aangepast worden.

Choc Au Peary



Recept

	%	kg
Tarwebloem	100	5,000
Water	35	1,750
Bruggeman+	1	0,050
Desem met Livendo My Sourdough (vloeibaar)	25	1,250
Zout	2	0,100
Pulso Pain Minute Fresh	4	0,200
Perenpuree	20	1,000
Vulling		
Chocolate Chunks Donker	10	0,500
Chocolate Chunks Melk	10	0,500
Chocolate Chunks Wit	10	0,500
Gedroogde Peerstukjes	10	0,500
Totaal gewicht		**11,350**
Aantal stuks		**28**





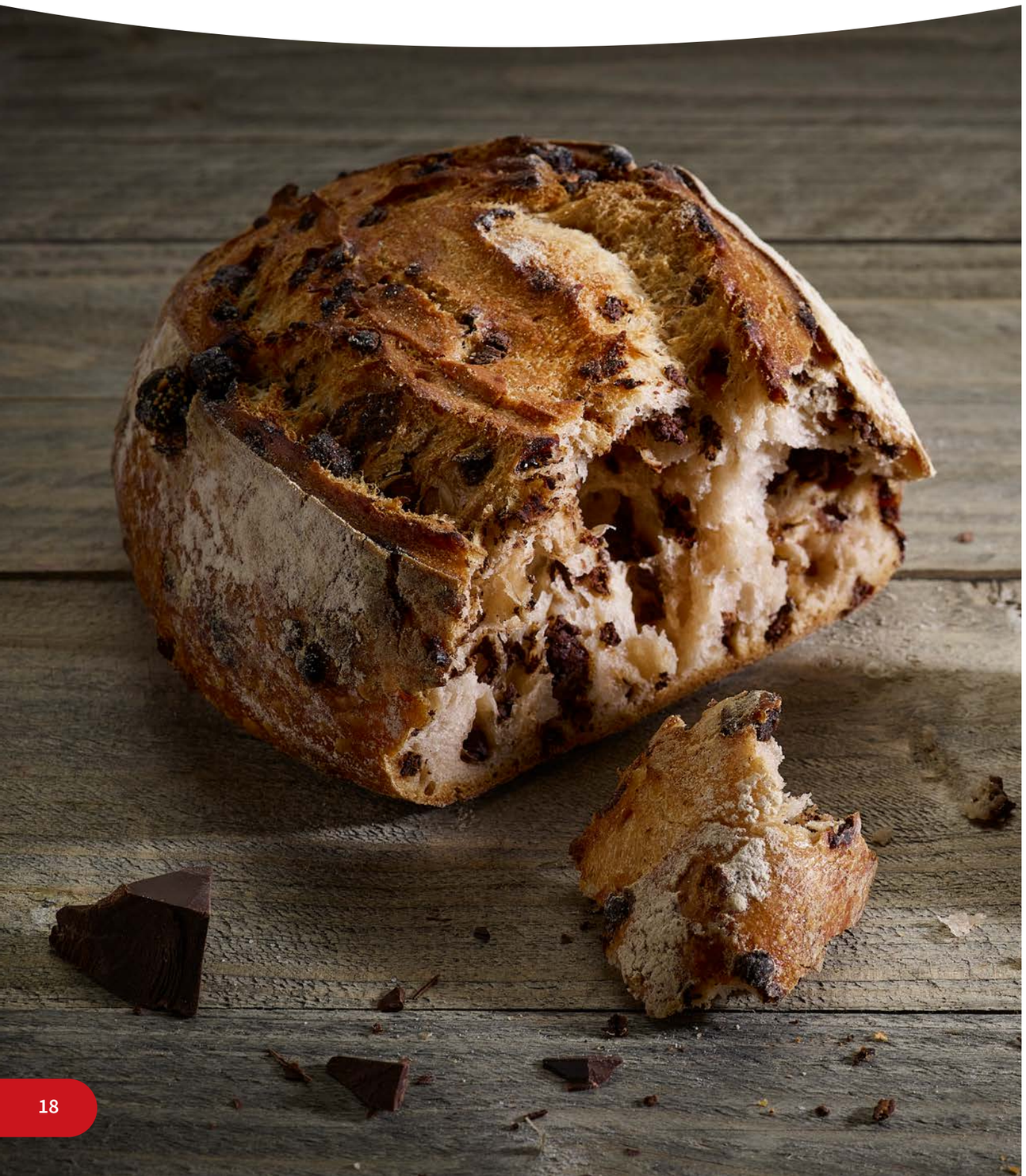


Bereiding

Mengen*	5 minuten	Alle ingredienten behalve vulling in eerste versnelling
Kneden*	Gedurende 6 minuten in tweede versnelling	
Deeg temperatuur	24°C	
Vulling	De gedroogde peerstukjes en chocolade kort ondermengen	
Afwegen	Deeg van **3,200 kg**	
Bulkrijs	30 minuten in plastic bak laten rusten, deeg doorslaan	
Rijzen	Overnacht in de koeling bij 12°C	
Verdelen	In 8 gelijke rechthoeken	
Voorverwarmen	250°C	
Afbakken vloeroven*	Op 230°C gedurende 20 minuten. Stoom toevoegen en sleutel gesloten houden.	
Bewaren	Na afkoelen tot 7 dagen in koeling bewaren	
Bake-off	*Volgens de Pain Minute methode:* Afbakken tussen 220°C en 240°C gedurende 6 minuten Het product nog even laten rusten gedurende 30 minuten Het product is nu klaar voor verkoop	
Diepvries	Broden kunnen ook in diepvries bewaard worden voor een langere tijd. Deze moeten goed bewaard worden (best in plastic zakken) zodat er geen vriesschade kan optreden. Deze broden moeten voor het bakken volledig ontdooid zijn (zie bovenstaande methode).	

* Dit recept is ontwikkeld met een vloeibare My Sourdough. Indien je vaste My Sourdough gebruikt, dient de waterdosering te worden aangepast. Gebruik hiervoor de tabel op pagina 12.
Standaard recepten en procedures zijn afgestemd op de grondstoffen en infrastructuur die we bij Algist Bruggeman gebruiken. Daarom bestaat er de mogelijkheid dat sommige factoren moeten aangepast worden.

Belgian Pride



Recept

	%	kg
Speltbloem	20	1,000
Tarwebloem	80	4,000
Rood Vruchtenbier	60	3,000
Bruggeman+	1	0,050
Zout	2	0,100
Desem met Livendo My Sourdough (vast)	25	1,250
Pulso Pain Minute Fresh	5	0,250
Vulling		
Bakvaste Chocodruppels	10	0,500
Chocolate Chunks Donker	10	0,500
Chocolate Chunks Melk	10	0,500
Totaal gewicht		**11,150**
Aantal stuks		**22**







Bereiding

Mengen*	5 minuten	Alle ingredienten behalve vulling in eerste versnelling
Kneden*	6 minuten	
Deeg temperatuur	26°C	
Vulling	De chocolade kort ondermengen	
Bulkrijs	45 minuten	
Afwegen	Stukken van **0,500kg**	
Bolrust	10 minuten	
Rijzen	Vorm de broodjes langwerpig laat 60 minuten finaal rijzen bij 28°C 80% RV.	
Voorverwarmen	240°C	
Afbakken vloeroven*	Op 220°C gedurende 20 minuten	
Bewaren	Na afkoelen tot 7 dagen in koeling bewaren	
Bake-off	*Volgens de Pain Minute methode:* Afbakken tussen 220°C en 240°C gedurende 6 minuten Het product nog even laten rusten gedurende 30 minuten Het product is nu klaar voor verkoop	
Diepvries	Broden kunnen ook in diepvries bewaard worden voor een langere tijd. Deze moeten goed bewaard worden (best in plastic zakken) zodat er geen vriesschade kan optreden. Deze broden moeten voor het bakken volledig ontdooid zijn (zie bovenstaande methode).	

* Dit recept is ontwikkeld met een vaste My Sourdough. Indien je vloeibare My Sourdough gebruikt, dient de waterdosering te worden aangepast. Gebruik hiervoor de tabel op pagina 12.
Standaard recepten en procedures zijn afgestemd op de grondstoffen en infrastructuur die we bij Algist Bruggeman gebruiken. Daarom bestaat er de mogelijkheid dat sommige factoren moeten aangepast worden.

Amai Açai Brood



Recept	%	kg
Speltbloem	20	1,000
Tarwebloem	80	4,000
Açaipoeder	1,33	0,067
Water	40	2,000
Yoghurt	10	0,500
Zout	2	0,100
Desem met Livendo My Sourdough (vloeibaar)	15	0,750
Bruggeman+	1	0,050
Granola	10	0,500
Kokosschaafsel	5	0,250
Chiazaden	5	0,250
Weekwater	5	0,250
Decoratie		
Amandelschaafsel	15	0,750
Totaal gewicht		**9,710**
Aantal stuks		**27**





Bereiding

Voorbereiden	Weekwater en chiazaden mengen	
Mengen*	5 minuten	Alle ingrediënten behalve kokos, amandelschaafsel, granola en chiazaden in eerste versnelling.
Kneden*	3 minuten	
Toevoegen	Chiazaden, granola en kokosschaafsel	
Kneden*	3 minuten	
Deeg temperatuur	24°C	
Bulkrijs	120 minuten	
Afwegen	Stukken van **0,350 kg**	
Bolrust	10 minuten	
Rijzen	Maak de broodjes lang en rol ze in amandelschaafsel. Plaats in een rijsmand met slot naar boven. Laat gedurende 45 à 60 minuten rijzen bij 28°C en 80% RV.	
Voorverwarmen	240°C	
Afbakken vloeroven*	Op 220°C gedurende 20 minuten	
Bewaren	Na afkoelen tot 7 dagen in koeling bewaren	
Bake-off	*Volgens de Pain Minute methode:* Afbakken tussen 220°C en 240°C gedurende 6 minuten Het product nog even laten rusten gedurende 30 minuten Het product is nu klaar voor verkoop	
Diepvries	Broden kunnen ook in diepvries bewaard worden voor een langere tijd. Deze moeten goed bewaard worden (best in plastic zakken) zodat er geen vriesschade kan optreden. Deze broden moeten voor het bakken volledig ontdooid zijn (zie bovenstaande methode).	

* Dit recept is ontwikkeld met een vloeibare My Sourdough. Indien je vaste My Sourdough gebruikt, dient de waterdosering te worden aangepast. Gebruik hiervoor de tabel op pagina 12.
Standaard recepten en procedures zijn afgestemd op de grondstoffen en infrastructuur die we bij Algist Bruggeman gebruiken. Daarom bestaat er de mogelijkheid dat sommige factoren moeten aangepast worden.

Pizzabatta



Recept

	%	kg
Tarwebloem 11,5/680	100	5,000
Water	25	1,250
Desem met Livendo My Sourdough seigle (vloeibaar)	25	1,250
Pizzasaus	30	1,500
Bruggeman+	1	0,050
Pulso Pain Minute Fresh	3	0,150
Knoflookpoeder	0,60	0,030
Oregano	0,60	0,030
Suiker	2	0,100
Zout	2	0,100
Olijfolie	10	0,500
Totaal gewicht		**9,960**
Aantal stuks		**100**







Bereiding

Mengen*	5 minuten	De bloem, het water, de desem en de pizzasaus in eerste versnelling
Autolyse	30 minuten	
Mengen*	5 minuten	Alle andere ingrediënten behalve de olijfolie
Kneden*	Voeg de olijfolie toe en kneed gedurende 3 minuten in tweede versnelling	
Deeg temperatuur	22°C	
Afwegen	Deeg van **3,750 kg**	
Bulkrijs	30 minuten in plastic bak laten rusten, deeg doorslaan	
Rijzen	Overnacht in de koeling bij 12°C	
Verdelen	In 40 gelijke rechthoeken	
Voorverwarmen	260°C	
Afbakken vloeroven*	Op 240°C gedurende 14-16 minuten.Stoom toevoegen en sleutel gesloten houden.	
Bewaren	Na afkoelen tot 7 dagen in koeling bewaren	
Bake-off	*Volgens de Pain Minute methode:* Onmiddellijk uit diepvries gedurende 3-4 minuten aan 240°C Het product nog even laten rusten gedurende 30 minuten Het product is nu klaar voor verkoop	
Diepvries	Broden kunnen ook in diepvries bewaard worden voor een langere tijd. Deze moeten goed bewaard worden (best in plastic zakken) zodat er geen vriesschade kan optreden.	

* Dit recept is ontwikkeld met een vloeibare My Sourdough. Indien je vaste My Sourdough gebruikt, dient de waterdosering te worden aangepast. Gebruik hiervoor de tabel op pagina 12.
Standaard recepten en procedures zijn afgestemd op de grondstoffen en infrastructuur die we bij Algist Bruggeman gebruiken. Daarom bestaat er de mogelijkheid dat sommige factoren moeten aangepast worden.

ALGIST BRUGGEMAN
A LESAFFRE COMPANY



Langerbruggekaai 37 • 9000 GENT

www.algistbruggeman.be

info@algistbrug.be

www.facebook.com/Algistbruggeman

algist_bruggeman

BAKING™ CENTER
LESAFFRE