Dossche Mills

Productcataloog

Een breed assortiment met vele toepassingen

Als all-in-one leverancier van bakkerijgrondstoffen bieden wij u een volledig afgewerkt gamma. Onder de meer dan tweehonderd verschillende **bloem-, brood- en banketmixen**, vindt u zeker uw keuze. Wij voorzien bakkers en banketbakkers van een totaalpakket; een afgewerkt kwaliteitsassortiment voor de bakkerij. Samen halen we het beste uit graan!

Kristof Dossche
CEO Dossche MIlls

Kristof Dossche

ONZE CERTIFICATEN EN KWALITEITSGARANTIES:

100% VOLKOREN

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Feed Chain Alliance – Together for safety and quality

BRC FOOD CERTIFICATED

Feed Safety GMP+ Assurance

Riskplaza Ingrediëntendatabank

De vermelde allergenen zijn de allergenen die volgens de receptuur aanwezig zijn. Allergenen die onbedoeld aanwezig kunnen zijn als gevolg van kruiscontaminatie worden niet vermeld.
Raadpleeg www.dosschemills.com voor specifieke en meest actuele informatie.

Artipan® BROOD VOOR ELKE SMAAK

ARTIPAN

Broodmengelingen **met broodverbetermiddel**, voor extra gebruiksgemak en een snelle verwerking.

Artipur® BROOD NAAR EIGEN SMAAK

ARTIPUR

Broodmengelingen **zonder broodverbetermiddel**, gemakkelijk en naar eigen smaak te bereiden. U beslist zelf of u broodverbetermiddel wenst toe te voegen en kan hiermee perfect inspelen op de wensen van uw klant.

Epistar ARTISAN BOULANGER by Dossche Mills

EPISTAR

Bloemsoorten samengesteld uit speciaal geselecteerde tawevariëteiten die uitermate geschikt zijn voor de bereiding van **authentieke Franse producten.**

Inhoud

WIT 01

BRUIN 02

VOLKOREN 03

ROGGE 04

SPELT 05

EPISTAR 06

MIXEN PITTEN & ZADEN 07

LUXE BROOD 08

BANKET 09

VERBETERAARS 10

DECORATIE 11

Wit

Dossche Mills

Wit

	BESCHRIJVING	EIWIT	TOEPASSING
HYACINTH	Hyacinth wordt gekenmerkt door een hoog eiwitgehalte. Het zorgt voor een stabiel bakresultaat met een regelmatige kruimstructuur en optimale malsheid. Mede door het 'broodkarakter' van de kruim bevat het eindproduct prettige eeteigenschappen.	• 14,9-15,9%	• Beschuitbollen • Luxe, zwaar veredeld gevuld groot- en kleinbrood • Luxe kleinbrood
LELIE	Lelie is een hoogwaardige bloem die zorgt voor een uitzonderlijk mals eindproduct. Hierdoor krijgen broodproducten een onderscheidend karakter en aangename eeteigenschappen.	• 14-15%	• Luxe, zwaar veredeld gevuld grootbrood • Luxe kleinbrood • Oliebollen
AMERICANA	Americana is een zeer sterke tarwebloem geschikt voor ambachtelijk luxe brood.	• Min. 14,5%	• Beschuitbollen • Luxe, zwaar veredeld groot- en kleinbrood • Luxe kleinbrood
GERBERA	Gerbera geeft het brood unieke malse kruimeigenschappen en bij de deegbereiding valt het soepele deeggedrag op. Gerbera bevat een hoogwaardige eiwitfractie en is zeer geschikt voor gebruik bij remrijsprocessen.	• 13-14%	• Groot witbrood • Zacht kleinbrood • Gevuld brood
BACCARA	Baccara is een zeer sterke tarwebloem geschikt voor ambachtelijk brood en broodsoorten met een lange rijs.	• Min. 13,5%	• Groot witbrood • Zacht kleinbrood • Krokant witbrood • Gerezen bladerdeeg • Luxe broodsoorten • Stokbrood • Gevuld brood
ORCHIDEE	Orchidee is een sterke tarwebloem die stabiele bakprestaties biedt.	• 12,6-13,6%	• Groot witbrood • Kleinbrood • Gevuld brood
IRIS	Iris is een standaard bloemsoort met een hoge eiwitkwaliteit, een mooie bakaard en een lager gehalte ascorbinezuur.	• 12,6-13,6%	• Witbrood-tarwebrood • Zacht/krokant kleinbrood
ELITE	Elite is een standaard bloemsoort met een mooie bakaard.	• min. 12,5%	• Groot- en kleinbrood (pistolets, sandwiches) • Stokbrood • Toastbrood • Boerenbrood • Pitabroodjes
KING	King heeft een aangename verwerking, hoge deegtolerantie en mooi broodvolume.	• 12-13%	• Groot- en kleinbrood (pistolets, sandwiches) • Stokbrood • Toastbrood • Boerenbrood • Pitabroodjes
EDELWEISS	Edelweiss is een standaard bloemsoort met een mooie bakaard.	• 12-13%	• Groot witbrood • Zacht kleinbrood • Gevuld brood
SUPRÈME	Suprème is een standaard bloemsoort met een mooie bakaard.	• 12-13%	• Groot witbrood • Zacht kleinbrood • Gevuld brood
FRESIA	Fresia is een basis bloemsoort.	• 11,5-12,5%	• Groot witbrood • Zacht kleinbrood
ALFA	Alfa is een basis bloemsoort met een standaard asgehalte.	• 11-12%	• Groot witbrood • Zacht kleinbrood • Stokbrood
SALVIA	Salvia bevat een fijne zetmeelfractie en geeft een unieke smaak door de toevoeging van desem.	• 11,7-12,5%	• Voorgebakken stokbrood en pistolets • Vloerbrood

Bruin

Dossche Mills

Bruin

	BESCHRIJVING	KENMERKEN	TOEPASSING
MIMOSA	Mimosa is een halfmeel met grove en fijne tarwezemelen en geeft het brood een lichte kleur.	• Halfmeel met grove en fijne tarwezemelen • Licht van kleur	• Licht en fijn tarwe grootbrood • Licht en fijn tarwe kleinbrood
SERING	Sering is een halfmeel met fijne tarwezemelen en bevat kiemgries. Sering is een brood met een onderscheidend moutaroma.	• Halfmeel met fijne tarwezemel • Bevat kiemgries • Onderscheidend moutaroma	• Licht tarwe grootbrood • Licht tarwe kleinbrood
GOUDENREGEN	Goudenregen heeft een bijzondere goudbruine kruimkleur en een aangename zoete moutsmaak.	• Bevat desem • Fijne kruimstructuur	• Goudblond tarwe grootbrood • Goudblond tarwe kleinbrood

Volkoren

Dossche Mills

VOLKOREN

Volkoren

	BESCHRIJVING	KENMERKEN	TOEPASSING
LINDE	Bevat middelfijne tarwezemelen en geeft het brood een warme bruine kruimkleur.	• Middelfijne tarwezemelen • Warme, bruine kruimkleur • Uitmuntende bakaard • Soepel en droog deeggedrag • Uitstekende malsheid/ Kruimsamenhang • Hoog eiwit	• Volkoren klein- en grootbrood
NATURAL ORANJE	Volkorenmeel van zeer sterke tarwevariëteiten; vergelijkbaar met Natural Supra maar met fijnere zemelen en gemakkelijk verwerkbaar.	• Grotere absorptie • Gemakkelijk verwerkbaar • Warme kruimkleur • Uitmuntend broodvolume en ovenverwerking	• Volkoren klein- en grootbrood
CEDER	Bevat grove tarwezemelen die herkenbaar zijn in de kruim en geeft het brood stevige eeteigenschappen.	• Met grove tarwezemelen • Mooie bakaard • Herkenbare tarwezemelen • Iets lager in eiwit dan Linde	• Volkoren klein- en grootbrood
NATURAL SUPRA	Volkorenmengeling van de allersterkste tarwevariëteiten, gekenmerkt door grove tarwezemelen.	• Met grove, herkenbare tarwezemelen • Mooie bakaard • Aanzienlijk volume • Brood met stevige eeteigenschappen	• Volkoren klein- en grootbrood
ZOMEREIK	Een volkorenmeel met grove en fijne zemelen.	• Fijne en grove zemelen • Iets lager in eiwit dan Ceder	• Volkoren klein- en grootbrood
GEBROKEN TARWE	Tarwe die grof werd gebroken in de cilinderrollen waarbij nagenoeg geen bloem of gries vrijkomt.	• Brood met stevige eeteigenschappen • Extra toevoeging nodig van tarwegluten • Niet-gecorrigeerd	• Grof volkorenbrood
GEPLETTE TARWE	Een pure maling waarbij de tarwe wordt geplet tussen walsen.	• Brood met stevige eeteigenschappen • Extra toevoeging nodig van tarwegluten • Ook geschikt als decoratie • Niet-gecorrigeerd	• (Grof-) volkoren grootbrood

Dossche Mills

Rogge

Dossche Mills

Rogge

	BESCHRIJVING	KENMERKEN	TOEPASSING
ROGGEBLOEM SNIP	Roggebloem Snip geeft de ambachtelijke koeksoorten en buitenlandse broodsoorten een mooi karakter.	• Goed verstijfselend vermogen • Hoge draagkracht • Geeft een zeer malse koek • Kan ook als decoratie gebruikt worden	• Decoratie • Diverse type koeksoorten
ROGGEMEEL FIJN	Roggemeel Fijn is een 100% vermalen Roggekorrel. Geschikt voor de bereiding van Limburgs-, Brabants-, of Gelders Roggebrood.	• 100% roggevolkorenmeel met een fijne zemel	• Gelders- en Brabants roggebrood • Decoratie
GEBROKEN ROGGE MIDDEL	Het karakter van grof, donker roggebrood verschilt per provincie. Fries en Gronings roggebrood is smeuïg, zoet van smaak en donker van kleur. Limburgs of Brabants roggebrood is daarentegen veel lichter van kleur. Voor Gebroken rogge middel wordt rogge geselecteerd die in beide toepassingen kan worden gebruikt.	• Voorweek is nodig voor gebroken rogge • Middelmatig grof gebroken roggekorrels	• Fries en Gronings roggebrood • Limburgs- en Brabants roggebrood
ROGGEMEEL TYPE 170	Roggemeel Type 170 is een fijn integraal gemalen, puur volkoren roggemeel.	• Gebruik van glutenverbeteraars is noodzakelijk • Geeft extra vershouding aan het eindproduct • Vezelrijk	• Roggebrood

Spelt

Dossche Mills

SPELT

Spelt

	BESCHRIJVING	KENMERKEN	TOEPASSING
TAUNUS SPELTMIX	Dit multizadenbrood op basis van spelt heeft een bijzondere smaak en bevat gezonde zaden zoals lijnzaad en zonnebloempitten. Let op: de mix bevat tarwegluten.	• Bijzondere smaak • Luchtige kruim • 100%-mix • Bevat roggedesem	• Wit speltbrood
ARTIPAN SPELT	Een gebruiksklare broodmix voor de bereiding van een licht en luchtig spelt-tarwebrood.	• Broodmengeling van spelt en tarwe • Zachte en karakteristieke smaak	• Luchtig spelt-tarwebrood
SPELTBLOEM	Speltbloem is een bloem van 100% gemalen speltgraan.	• Pure witte speltbloem • Licht verteerbaar en zacht van smaak	• Aromatisch speltbrood
SPELTVOLKOREN-MEEL	Speltvolkorenmeel is een 100% grof gemalen volkorenspeltmeel.	• Hoge voedingswaarde en vezelrijk • Bevat meer mineralen en vitaminen dan andere granen	• Rustiek en aromatisch speltbrood

Taunus Speltmix

Dit multizadenbrood op basis van spelt heeft een bijzondere smaak en bevat gezonde zaden zoals lijnzaad en zonnebloempitten. Let op: de mix bevat tarwegluten.

Dossche Mills

BASISRECEPT TAUNUS SPELTMIX

Recept

Taunus Speltmix	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Water ca.	590 g

Verwerking

Kneden	7 minuten langzaam 2 minuten snel
Deegtemperatuur	27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40-50 minuten
Opmaken	Als vloermodel
Decoreren	Met Steenuil (tarwegries) of boekweitgrutten
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Artipan Spelt

Een gebruiksklare broodmix voor de bereiding van een licht en luchtig spelt-tarwebrood.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPAN SPELT

Recept

Artipan Spelt	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20-25 g
Water ca.	560 g

Verwerking

Mengen	Voldoende lang in 1ste snelheid om maximale waterabsorptie te verkrijgen (ca. 5 à 8 minuten)
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26-27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40-50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Speltbloem

Speltbloem is een bloem van 100% gemalen speltgraan.

Dossche Mills

BASISRECEPT SPELTBLOEM

Recept

Speltbloem	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Krokantbroodpoeder	20 g
Witbroodpoeder	20 g
Water ca.	560 g

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26-27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40-50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Decoreren	Met een combinatie van Steenuil (tarwegries) met speltbloem
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Speltvolkorenmeel

Speltvolkorenmeel is een 100% grof gemalen volkorenspeltmeel.

Dossche Mills

BASISRECEPT SPELTVOLKORENMEEL

Recept

Speltvolkorenmeel	1.000 g
Zout	15 g
Gist	25-30 g
Krokantbroodpoeder	20 g
Bruinbroodpoeder	20 g
Water ca.	630 g

Verwerking

Mengen	5 minuten langzaam 5 minuten snel
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26-27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40-50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Epistar

EPISTAR

Epistar

	BESCHRIJVING	KENMERKEN	TOEPASSING
EPISTAR BELLE MEUNIÈRE	Aan Epistar Belle Meunière zijn tarwekiemen toegevoegd voor extra smaak en aroma. Iedere ambachtelijke bakker kan met vloeibaar desem een persoonlijke toets geven aan het product, al naargelang duur van het proces, kennis en vakmanschap. De perfecte manier om zich als bakker te onderscheiden!	• Te verwerken met of zonder desem • Toevoeging van vloeibaar desem geeft de eindproducten nog meer smaak en aroma • Hoge tolerantie • Soepele verwerking • Licht gele kruim • Mooie kamwerking	• Authentiek Frans broodassortiment • Groot- en kleinbrood • Desembrood • Stokbrood • Toastbrood • Boerenbrood • Pitabrood • Turkse, Spaanse en Italiaanse broodsoorten (Ciabatta, Focaccia...)
EPISTAR TRADITION FRANÇAISE T65	In Frankrijk mag Tradition Française gebruikt worden indien voldaan wordt aan bepaalde voorwaarden. Eigenlijk komt het er op neer dat de bloem en de eindproducten zo puur mogelijk blijven. Om dit te bereiken is toevoeging van een levain (vloeibaar desem) of poolish noodzakelijk.	• T65 • Toevoeging van een levain (vloeibaar desem) of poolish is noodzakelijk • Uitgesproken smaak en aroma • Authentieke & rustieke karakter • Te bakken op de vloeroven voor optimaal resultaat • Vereist voldoende vloerwarmte voor een goede deegontwikkeling	• Authentiek Frans broodassortiment • Groot- en kleinbrood (pistolets, sandwiches) • Stokbrood • Toastbrood • Boerenbrood • Pitabrood
EPISTAR BRONZE	Epistar Bronze heeft een hoge waterabsorptie en is gebaseerd op specifieke tarwevariëteiten die zorgen voor een mooie goudgele kruimkleur.	• T65 • Medium sterke stokbroodbloem	• Authentiek Frans broodassortiment
EPISTAR T45	Verfijnde, premium witte pure bloem voor het maken van de perfecte croissants en viennoiserie.	• Asgehalte lager dan 0,45 • 13/680 • Mooie bladering en luchtige kruim • Egale kruimkleur • Zeer laag asgehalte voor fijnste laagjes en hoog volume	• Authentieke viennoiserie • Bapao's • Filodeeg • Kadayif
EPISTAR EMERAUDE	Epistar Emeraude is heel gemakkelijk te verwerken tot het gewenste eindproduct. Het product bevat namelijk al tarwedesem en tarwekiemen. Door uitsluitend gist toe te voegen bakt u dus al een bijzonder brood.	• T65 • Bevat tarwedesem en tarwekiemen • Gemakkelijk te verwerken • Smaakvolle eeteigenschappen	• Authentiek Frans broodassortiment • Groot- en kleinbrood • Stokbrood • Toastbrood • Boerenbrood • Pitabrood
EPISTAR FARINE DE MEULE NON ADDITIVEE	Epistar de Meule non Additivée is een pure bloem en bestaat uit 30% volgraantarwemeel.	• T80 • Lichtbruine bloem met een zeer fijne zemelfractie • Bloem met hoger asgehalte	• Authentiek Frans broodassortiment • Typisch molensteenbrood
EPISTAR FARINE DE MEULE T80	Farine De Meule T80 is een 51% volgraantarwemeel van extra tarwebloem met zeer fijne tarwezemelen.	• Typische Franse meelsoort • Hoog asgehalte • Compact volume • Makkelijk te verwerken	• Licht tarwe bruinbrood met een zeer fijne zemelen.

Dossche Mills

Epistar Belle Meunière

Aan Epistar Belle Meunière zijn tarwekiemen toegevoegd voor extra smaak en aroma. Iedere ambachtelijke bakker kan met vloeibaar desem een persoonlijke toets geven aan het product.

Dossche Mills

BASISRECEPT EPISTAR BELLE MEUNIÈRE

Recept

Epistar Belle Meunière	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Water ca.	620 g

Verwerking

Mengen	5 minuten langzaam 4 minuten snel
Deegtemperatuur	23-24 °C
Voorrijs	15 minuten
Afwegen	Lichtjes oppunten
Puntrijs	20 minuten
Opmaken	
Narijs	Ca. 90-120 minuten
Bakken	23 min op 230 °C

Dossche Mills

Epistar Tradition Française

In Frankrijk mag Tradition Française gebruikt worden indien voldaan wordt aan bepaalde voorwaarden. Eigenlijk komt het er op neer dat de bloem en de eindproducten zo puur mogelijk blijven. Om dit te bereiken is toevoeging van een levain (vloeibaar desem) of poolish noodzakelijk.

Dossche Mills

BASISRECEPT EPISTAR TRADITION FRANÇAISE

Recept

Epistar Tradition Française	1.000 g
Zout	15 g
Gist	5 g
Vloeibare desem	150 g
Water ca.	650 g

Verwerking

DAG 1:

Mengen van de autolyse	Bloem + water 4 min in 1e versnelling
Deegtemperatuur	18°C
Autolyse	130 min / bakkerij-temperatuur
Kneden	Gist, vloeibare desem, zout 10 min in 1e + 1 min in 2e versnelling
Deegtemperatuur	20-22°C
Voorrijs	60 min in geoliede plastic deegbak / bakkerijtemperatuur. Doorslag van het deeg, juist vóór het koelen.
Koelen	12 uur / max 4 °C

DAG 2:

Uit de koeling halen	Laten bekomen / bakkerijtemperatuur gedurende 2 à 3 uur
Afwegen	En kort oppunten
Puntrijs	45 min
Opmaken	
Narijs	75 min
Bakken	23-25 min op 245 °C

Dossche Mills

Epistar Bronze

Epistar Bronze heeft een hoge waterabsorptie en is gebaseerd op specifieke tarwevariëteiten die zorgen voor een mooie goudgele kruimkleur.

Dossche Mills

BASISRECEPT EPISTAR BRONZE

Recept

Epistar Bronze	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Water ca.	640 g

Verwerking

Mengen	5 minuten langzaam 4 minuten snel
Deegtemperatuur	23-24 °C
Voorrijs	15 minuten
Afwegen	Lichtjes oppunten
Puntrijs	20 minuten
Opmaken	
Narijs	Ca. 90-120 minuten
Bakken	23 min op 230 °C

Dossche Mills

Epistar T45

Verfijnde, premium witte pure bloem voor het maken van de perfecte croissants en viennoiserie.

Dossche Mills

BASISRECEPT EPISTAR T45

Recept

Epistar T45	1.000 g
Ei	1 heel ei
Invertsuiker	25 g
Boter	100 g
Suiker	100 g
Zout	20 g
Gist	50 g
Forti Magic	1-2 g
Water ca.	380 g

Toerboter	400 g

Verwerking

Mengen	6 minuten in 1e versnelling 2 minuten in 2e versnelling
Deegtemperatuur	22-24 °C
Bulkrijs	15 minuten Deeg uitrollen tot 1,5 cm + plastic afdekken. 30 minuten in diepvries plaatsen
Toeren	2 toeren van 4
Tussenrijs	30 minuten koelen (afdekken)
Vormen	Deeg uitrollen tot 3 mm Driehoeken uitsnijden (basis 10 cm + hoogte 24 cm) Oprollen en op platen plaatsen
Narijs	120 minuten bij 28°C (80%RV)
Decoratie	Instrijken met ei
Bakken	19 minuten bij 190°C (optie: beetje stoom)

Dossche Mills

Epistar Emeraude

Epistar Emeraude is heel gemakkelijk te verwerken tot het gewenste eindproduct. Het product bevat namelijk al tarwedesem en tarwekiemen. Door uitsluitend gist toe tevoegen bak je dus al een bijzonder brood.

Dossche Mills

BASISRECEPT EPISTAR EMERAUDE

Recept

Epistar Emeraude	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Water ca.	590-610 g

Verwerking

Mengen	5-6 minuten langzaam 4 minuten snel
Deegtemperatuur	24-25 °C
Voorrijs	20 minuten
Verdelen/Opmaken	
Puntrijs	30 minuten
Opmaken	
Narijs	90-120 minuten
Bakken	23 minuten bij 230 °C

Dossche Mills

Mixen pitten & zaden

Dossche Mills

Mixen pitten & zaden

	BESCHRIJVING	TYPE GRANEN- EN ZADEN	KENMERKEN	TOEPASSING
PAMPA	Een wit tarwe maïsbrood met een lichtgele kruimkleur, gekenmerkt door maïsbolletjes, zonnebloempitten en specifieke kruiden.	• Tarwebloem • Geëxtrudeerde maïs • Zonnebloempitten • Desem • Kruiden en specerijen	• Lichtgele kruimkleur • Specifieke smaak door kruiden en specerijen • Malse en spekkige kruim	• Adviesdosering: 100% • Wit tarwe-maïsbrood
ARTIPAN MAÏS	Een wit tarwe maïsbrood met een lichtgele kruimkleur, gekenmerkt door maïsbolletjes, zonnebloempitten en curry.	• Tarwebloem • Geëxtrudeerde maïs • Maïsbloem • Tarwebloem • Soja • Zonnebloempitten	• Bevat curry voor extra smaak • Bevat broodverbetermiddel	• Adviesdosering: 100% • Wit tarwe-maïsbrood
SAVANNE	Een bruin multizadenbrood met herkenbare componenten in de kruim. Het brood heeft prettige eet- en kauweigenschappen met een rijke smaak.	• Zonnebloempitten • Maïs • Soja • Lijnzaad • Gierst • Desem	• Prettige eet- en kauweigenschappen • Rijke smaak met subtiel desemaroma	• Adviesdosering: 100% • Wit tarwemaïsbrood
ANDES	Meergranenbrood op basis van authentieke oergranen en zaden.	• Speltbloem • Quinoa • Amaranth • Desem • Tarwebloem • Rijst	• Zachte nootsmaak	• Adviesdosering: 100% • Wit meergranenbrood
ARTIPAN CRUNCHY	Een rijk gevuld bruin meergranenbrood, boordevol zaden en pitten, dat garant staat voor een volle smaak en een perfect krokante korst.	• Tarwe • Rogge • Lijnzaad • Maïs • Pompoenpitten • Zonnebloempitten • Maïsgries • Speltbloem • Gierst	• Malse kruim • Stevige bite, krokant, luchtig en stevig • Rijk gevuld met pitten en zaden	• Adviesdosering: 100% • Bruin meergranenbrood
ARTIPAN CAMPAGNARD	Een gebruiksklare mix voor de bereiding van een aromatisch brood op basis van tarwe- en roggebloem en zuurdesem.	• Tarwemeel • Roggebloem • Gefermenteerde tarwebloem • Gefermenteerde roggebloem • Gerst	• Combinatie van verschillende zuurdesems geeft een typerende smaak en aroma • Arm aan verzadigde vetten	• Adviesdosering: 100% • Wit tarweroggebrood
ARTIPAN MAYA	Meerzadensamenstelling met een overvloedige dosis zonnebloempitten, lijnzaad en sesamzaad.	• Tarwebloem • Zonnebloempitten • Sesamzaad • Bruin lijnzaad • Geroosterde soja	• Knapperig wit meerzadenbroodje • Overvloedige dosis zonnebloempitten, lijnzaad en sesamzaad • Lange vershouding • Arm aan onverzadigde vetten	• Adviesdosering: 100% • Wit tarwebrood
VENEN	Een meergranenbrood op basis van volkorenmeel of tarwebloem, met een middelgrove kruim en een rijke mix van karakteristieke granen en zaden.	• Geplette rogge • Gierst • Zonnebloempitten • Rijst • Sesamzaad • Geroosterde soja • Maïsgries • Gerstevlokken • Havervlokken • Bruin lijnzaad	• Karakteristiek broodje • Zichtbare granen en zaden	• Adviesdosering: 20-40% • Bruin meergranenbrood

Dossche Mills

Mixen pitten & zaden

	BESCHRIJVING	TYPE GRANEN- EN ZADEN	KENMERKEN	TOEPASSING
DUINEN	Een licht multizadenbrood met een karaktervolle smaak, ontwikkeld met desem en verrijkt met rogge en een mix van zorgvuldig geselecteerde zaden.	• Roggebloem • Zonnebloempitten • Tarwebloem • Bruin lijnzaad • Geroosterde soja • Sesamzaad • Roggedesem • Sojabloem	• Rogge en desem geven een kenmerkende smaak en aroma • Lekker licht en luchtig	• Adviesdosering: 30-40% • Wit of bruin tarweroggebrood
ARTIPAN CAMPUS	Een kant-en-klare meelbereiding voor een speciaal en typisch wit meergranen- en zadenbrood.	• Rogge • Pompoenpitten • Bruin lijnzaad • Geroosterde soja • Maïsgries	• Rijkelijk gevuld met pompoenpitten • Smaakvol	• Adviesdosering: 100% • Wit meergranenbrood
ARTIPAN 6 GRANEN	Artipan 6 granen is een kant-en-klare mengeling voor een lichtbruin 6 granen brood.	• Tarwemeel • Speltbloem • Tarwevlokken • Rogge • Maïs • Haver • Gerst	• Compacte kruimstructuur • Intense smaak	• Adviesdosering: 100% • Bruin meergranenbrood
ARTIPAN VEZELRIJK WIT	Een kant-en-klare bloem voor de bereiding van een wit, vezelrijk tarwebrood met evenveel voedingsvezels als een volkorenbrood.	• Tarwebloem • Tarwevezels • Inuline vezels • Tarwegluten • Sojabloem • Geroosterde tarwekiemen • Tarwemoutbloem	• Bevat tarwekiemen • 2 verschillende bronnen van plantaardige vezels en inuline • Vezelrijk	• Adviesdosering: 100% • Vezelrijk witbrood
ARTIPAN BIGNOU	Artipan Bignou heeft een typisch karakter dat wordt bereikt door de aanwezige desem, lange rijstijden en de heel slappe en afgeknede degen.	• Tarwemeel • Roggebloem • Gefermenteerde roggebloem	• Wit rustiek Frans desem tarwe-roggebrood • Zeer open kruim • Krokante korst	• Adviesdosering: 100% • Tarwe-roggebrood • Stokbrood • Ciabatta • Bignou
ARTIPUR OTENTICA	Artipur Otentica is een kant-en-klare tarwe, en rogge-mix voor het maken van authentieke Frans geïnspireerde broden met een excellente desem smaak.	• Tarwemeel • Roggebloem • Gefermenteerd roggebloem • Gerste- en tarwemoutmeel	• Desem geeft een typerende smaak en aroma • Uitzonderlijke geur, kleur en smaak gecombineerd met geroosterde mout • Speciale broden: baguettes, ciabatta en bignoux	• Adviesdosering: 100% • Krokant kleinbrood
ARTIPAN CROC	Artipan Croc is een zeer sterke bloemsamenstelling, geschikt voor krokant gebak volgens ‘Noord-Europees’ recept.	• Tarwe	• Zeer sterke bloemsamenstelling • Krokant gebak volgens ‘Noord-Europees’ recept	• Adviesdosering: 100% • Luchtig en licht krokant kleinbrood

Dossche Mills

Mixen pitten & zaden

	BESCHRIJVING	TYPE GRANEN- EN ZADEN	KENMERKEN	TOEPASSING
PRAIRIE	Middeldonker meergranenbrood met een zeer grof karakter op basis van diverse granen en zaden.	• Geplette tarwe • Soja • Rogge • Lijnzaad • Haver • Zonnebloempitten • Gerst	• Hoog vezel- en eiwitgehalte • Karakteristiek brood • Stevige bite • Smaakvol	• Adviesdosering: 100% • Bruin tarwe meergranenbrood
TOENDRA	Goudblond wit tarwe-pompoenbrood, onderscheidend van smaak door pompoenpitten en geroosterde tarwekiemen, met een spekkige kruim en een unieke malsheid.	• Pompoenpitten • Zonnebloempitten • Maïs • Geroosterde tarwekiemen	• Bijzonder lekkere nootachtige smaak • Lange vershouding	• Adviesdosering: 70-100% • Wit tarwe-maïsbrood / Bruin tarwe-maïsbrood tot 30% meel
ARTIPAN KOOLHYDRAAT-ARMER	Een vezelrijk volkoren tarwe brood dat ± 40% minder verteerbare koolhydraten bevat dan een standaard wit brood.	• Tarwe • Lijnzaad • Sesamzaad • Soja • Zonnebloempitten • Zout	• Ideaal voor een gezond voedingspatroon • Vezelrijk • Eiwitrijk • Koolhydraatarmer • Verlaagd in zoutgehalte (indien bereid volgens basisreceptuur)	• Adviesdosering: 100% • Bruin tarwebrood
BUSH	Het Bushbrood is een karaktervol meergranenbrood, bereid met rode spelt.	• Geplette rode spelt • Geroosterde soja • Zonnebloempitten	• Spelt is een oergraan met een volle, nootachtige smaak en voedzame eigenschappen • Warme, robuuste kruim • Heerlijke, rijke smaakbeleving	• Adviesdosering: 50-100% • Bruin tarwespeltbrood
ARTIPAN MULTIGRANEN 6+4	Kant-en-klare mix voor een rijk gevuld meergranen- en zadenbrood	• Geroosterde soja • Gierst • Zonnebloempitten • Gerstevlokken • Sesamzaad • Havervlokken • Geroosterde tarwemoutvlokken • Bruin lijnzaad	• 6 granen en 4 zaden • Intense smaak, luchtig en knapperig	• Adviesdosering: 100% • Bruin meergranenbrood met 51% volkorenmeel
MOUTKOREN	Multizadenmix voor bruin tarwebrood, verrijkt met diverse granen en zaden.	• Tarwe • Zonnebloempitten • Bruin lijnzaad • Geroosterde soja • Sesamzaad • Roggebloem • Havervlokken • Gierst	• Aromatisch brood • Donkere kruim	• Adviesdosering: 100% • Bruin tarwebrood
DAVIT	Davit is een rijkelijk gevulde meergranensoort met toegevoegde vitamines waarvan de bakker een smakelijk meergranenbrood kan bakken. Het brood bevat naast vele lekkere ingrediënten ook vitamine B1, B2, B12, C en ijzer.	• Tarwe • Zonnebloempitten • Bruin lijnzaad • Havervlokken • Sesamzaad • Roggebloem • Geroosterd gerst • Maïsgries • Desem	• Smaakvol aroma • Lekkere ‘bite’	• Adviesdosering: 30% • Bruin tarwe meergranen brood

Dossche Mills

Mixen pitten & zaden

	BESCHRIJVING	TYPE GRANEN- EN ZADEN	KENMERKEN	TOEPASSING
ARTIPAN FIBRE MAX	Artipan Fibre Max is een clean label en vezelrijke meergranenmengeling die perfect past binnen een evenwichtig voedingspatroon, dankzij het gebruik van inulinevezels als natuurlijke grondstof.	• Tarwe • Zonnebloempitten • Soja • Lijnzaad • Maïs • Rogge • Gerst	• Evenwichtig voedingspatroon • Clean label • Vezelrijk • Bevat tarwe -en inuline vezels	• Adviesdosering: 100% • Bruin tarwebrood
JUNGLE	Jungle is een meergranensoort voor een middenbruine tarwe-rogge volkorenbrood met specifieke smaak- en eeteigenschappen door toevoeging van grove tarwezemelen en rogge.	• Volkorentarwemeel • Volkorenroggemeel	• Stevig gebakken geeft het brood een heerlijk aroma • Uitstekende malsheid	• Adviesdosering: 100% • Volkoren tarwe-roggebrood

Mixen pitten & zaden

	BESCHRIJVING	TYPE GRANEN- EN ZADEN	KENMERKEN	TOEPASSING
ARTIPUR FJORD	Donkere, stoere broodmix voor de bereiding van een typisch compact Scandinavisch roggetarwebrood.	• Rogge • Zonnebloempitten • Soja • Lijnzaad • Specerijen en kruiden	• Compact brood • Unieke smaak • Zeer donker • 40% minder koolhydraten dan een doorsnee wit brood • Kan gebruikt worden als premix	• Adviesdosering: 100% • Bruin meergranenbrood
BOSSEN	Donker meergranenbrood met een karakteristieke warme, donkerbruine kruimkleur met een stevige bite en een uitstekende malsheid.	• Geroosterde soja • Volkorentarwemeel • Bruin lijnzaad • Volkorenroggemeel • Havervlokken • Zonnebloempitten • Gerst • Gierst • Bakkerszout • Boekweit	• Grof, rijk gevuld meergranenbrood • Bevat broodverbetermiddel en zout	• Adviesdosering: 50% • Tarwe bruin en volkoren meergranenbrood
HEUVELMIX	Donker meergranenbrood met zaden- en pitten.	• Zonnebloempitten • Lijnzaad • Sesamzaad • Gierst • Maïs • Lupine • Havervlokken	• Stevige bite • Warme kruimkleur • Uitstekende malsheid	• Adviesdosering: 25% • Bruin tarwe meergranenbrood
POESTA	Donker meergranenbrood met een grof karakter, stevige bite en een uitstekende malsheid.	• Tarwe • Rijst • Desem • Maïsgries • Gerst • Rogge • Haver • Boekweit • Lijnzaad • Soja • Zonnebloempitten	• Stevige meergranen-bite met boekweit	• Adviesdosering: 100% • Bruin meergranenbrood
RUWE BOLSTER ROBUUST	Donkerbruin tarwebrood met gepofte tarwekorrels en een grof karakter, rijk gevuld met een variatie aan granen, zaden en pitten.	• Tarwe • Gerst • Zonnebloempitten • Gepofte tarwekorrels • Rogge • Lupine • Lijnzaad • Gierst • Havervlokken • Maïsgries • Sesamzaad	• Spekkige kruim • Lange malsheid • Robuust en stoer	• Adviesdosering: 30% • Donker bruin tarwebrood met gepofte tarwekorrels
KANSAS	Kansas is een bruin tarwebrood voor een zeer donker multizadenbrood.	• Zonnebloempitten • Tarwe • Lupine • Bruin lijnzaad • Gierst • Havervlokken • Maïsgries • Sesamzaad	• Goede malsheid • Rijk gevuld met diverse zaden en vlokken • Onderscheidende smaak	• Adviesdosering: 30% • Bruin tarwebrood

Dossche Mills

Mixen pitten & zaden

	BESCHRIJVING	TYPE GRANEN- EN ZADEN	KENMERKEN	TOEPASSING
ARTIPAN ZWARTE WOUD	Artipan Zwarte Woud is een 100% broodmix voor de bereiding van een zeer donker, aromatisch en krachtig bruin tarwebrood.	• Tarwemeel • Lijnzaad • Zonnebloempitten • Gierst • Havervlokken • Geroosterde soja • Gierst • Roggebloem • Zout	• Zeer donker • Verlaagd in zoutgehalte	• Adviesdosering: 100% • Donker bruin tarwebrood
WOUDEN	Wouden is een multizadenbrood rijk aan voedingsvezels. Lekker en gezond brood.	• Tarwe • Gierst • Zonnebloempitten • Haver • Bruin lijnzaad • Erwtenvezels • Sesamzaad • Desem • Maïsbloem	• Stevig karakter • Zeer goede eeteigenschappen • Vezelrijk	• Adviesdosering: 10-45% • Bruin tarwebrood
PREMIX BOERE-BROOD	Geconcentreerde meergranenmix voor productie van bruin meergranenbrood met diverse zaden.	• Tarwemeel • Rogge • Zonnebloempitten • Bruin lijnzaad • Geroosterde soja • Gierst • Sesamzaad • Desem	• Volle graansmaak • Ambachtelijk aroma • Stevige, robuuste kruim	• Adviesdosering: 50% • Wit of bruin meergranenbrood
ARTIPAN DUBBELDONKER	Gebruiksklare samenstelling voor een zeer donker meergranenbrood. Op basis van gegrilde moutsoorten die een zeer specifieke smaak en aroma geven.	• Zonnebloempitten • Lijnzaad • Sesamzaad • Gierst • Gerst • Soja	• Arm aan verzadigde vetten • Bron van vezels • Bron van eiwitten • Uitgesproken moutsmaak	• Adviesdosering: 100% • Bruin meergranenbrood
ARTIPUR NIA	Kant-en-klare mengeling voor de bereiding van een donker, grof meergranenbroodje.	• Geplette tarwe • Zonnebloempitten • Soja • Lijnzaad • Rogge • Maïsgries • Tarwekiemen	• Donker grof meergranenbroodje • Rijke vulling van oa. sojastukjes, lijnzaad en zonnebloempitten	• Adviesdosering: 100% • Bruin meergranenbrood
ARTIPUR NEGRAN	Samenstelling voor de bereiding van een donker meergranenbrood op basis van tarwemeel en roggevlokken, verder op smaak gebracht met verschillende zaden en vlokken.	• Gerstevlokken • Sesamzaad • Geplette rogge • Zonnebloempitten • Bruin lijnzaad • Havervlokken • Geroosterde soja • Maïsgries	• Donker en luchtig meergranenbrood • Negen verschillende granen en zaden • Arm aan verzadigde vetten • Krokante korst • Bevat gerstemout voor extra kleur en smaak	• Adviesdosering: 100% • Bruin tarwemeer-granenbrood

Dossche Mills

Pampa

Een wit tarwe maïsbrood met een lichtgele kruimkleur, gekenmerkt door maïsbolletjes, zonnebloempitten en specifieke kruiden.

Dossche Mills

BASISRECEPT PAMPA

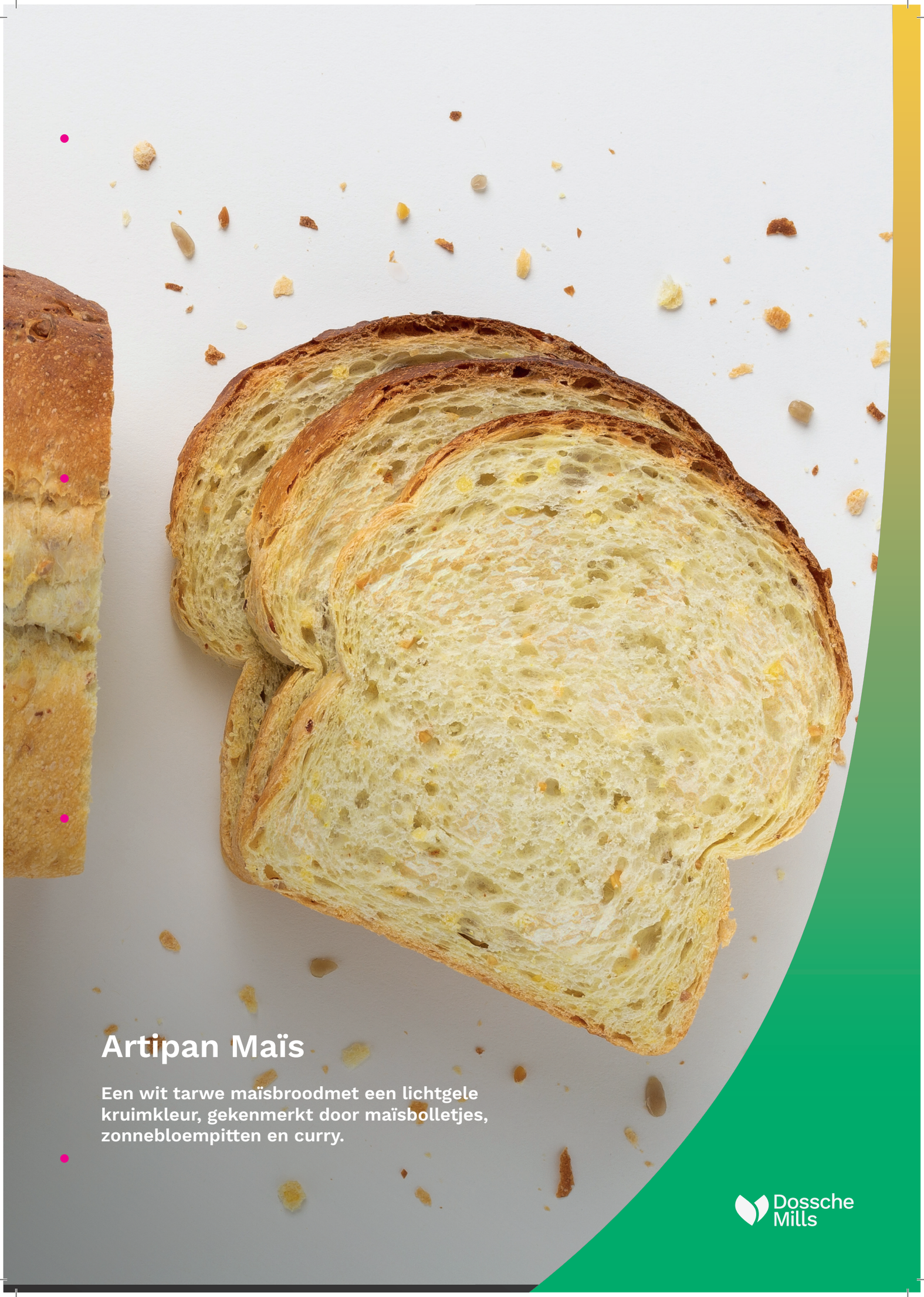
Recept

Pampa	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Witbroodpoeder	30 g
Water ca.	540 g

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Decoreren	Met een combinatie van sesam- ,maanzaad en maïsgries
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken	Naar eigen inzicht
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills



Artipan Maïs

Een wit tarwe maïsbroodmet een lichtgele kruimkleur, gekenmerkt door maïsbolletjes, zonnebloempitten en curry.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPAN MAÏS

Recept

Artipan Maïs	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20-25 g
Water ca.	580 g

Verwerking

Mengen	3 minuten langzaam 6-8 minuten snel
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Decoreren	Met maïsgries
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken	Naar eigen inzicht
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Savanne

Een bruin multizadenbrood met herkenbare componenten in de kruim. Het brood heeft prettige eet- en kauweigenschappen met een rijke smaak.

Dossche Mills

BASISRECEPT SAVANNE

Recept

Savanne	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Witbroodpoeder	30 g
Water ca.	570 g

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Decoreren	Naar eigen inzicht
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken	Naar eigen inzicht
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Andes

Meergranenbrood op basis van authentieke oergranen en zaden.

Dossche Mills

BASISRECEPT ANDES

Recept

Andes	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Bruinbroodpoeder	30 g
Water ca.	580 g

Verwerking

Kneden	7 minuten langzaam 2 minuten snel
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Decoreren	Naar eigen inzicht
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken	Naar eigen inzicht
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Artipan Crunchy

Een rijk gevuld bruin meergranenbrood, boordevol zaden en pitten, dat garant staat voor een volle smaak en een perfect krokante korst.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPAN CRUNCHY

Recept

Artipan Crunchy	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Water ca.	500 g

Verwerking

Kneden	Voldoende lang in 1ste snelheid om max. water-absorptie te bekomen (ca. 5 à 8 minuten
Deegtemperatuur	26 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Decoreren	Naar eigen inzicht
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken	Naar eigen inzicht
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Artipan Campagnard

Een gebruiksklare mix voor de bereiding van een aromatisch brood op basis van tarwe- en roggebloem en zuurdesem.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPAN CAMPAGNARD

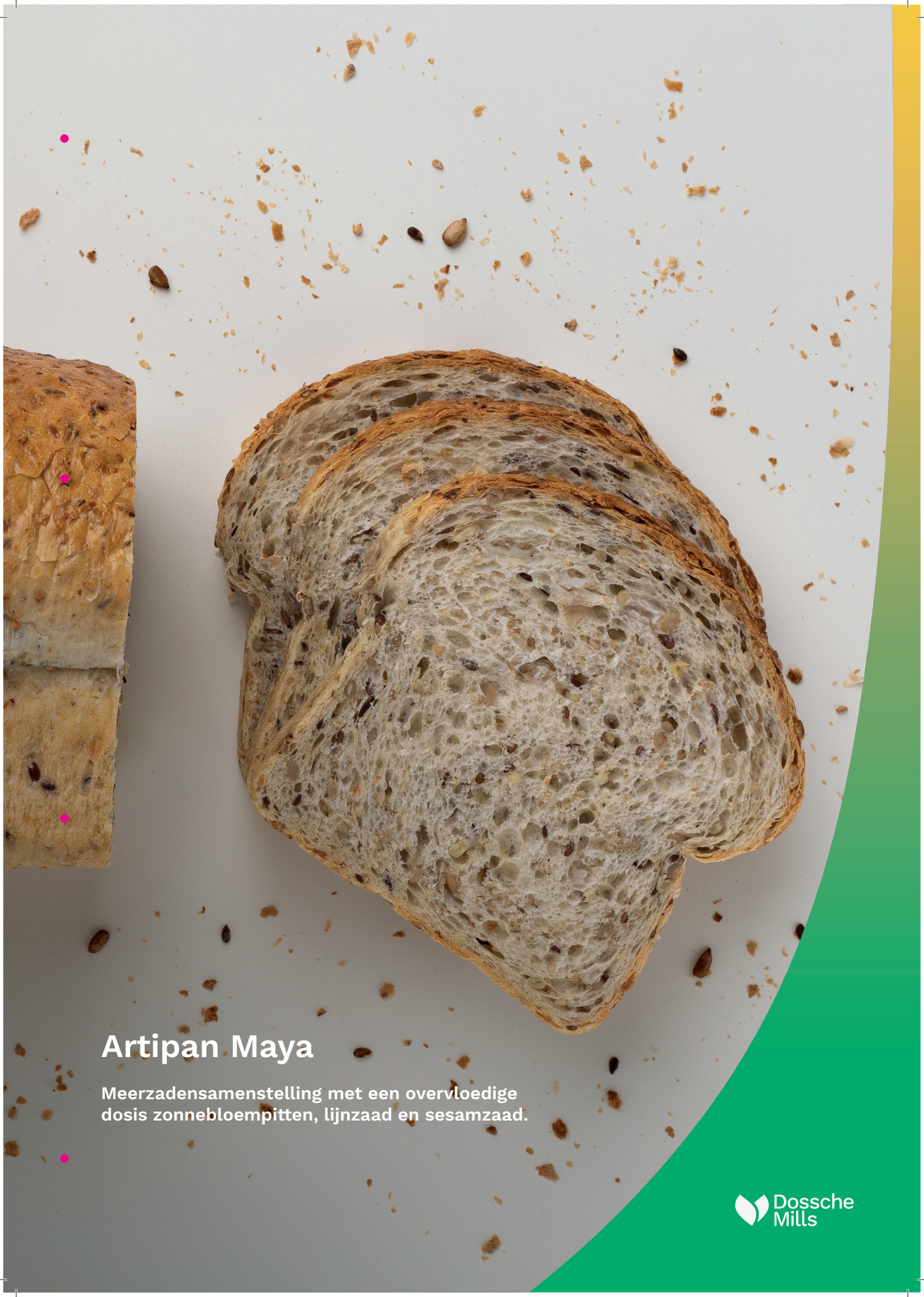
Recept

Artipan Campagnard	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20-25 g
Water ca.	580 g

Verwerking

Mengen	3 minuten langzaam 6-8 minuten snel
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Decoreren	Met maïsgries
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken	Naar eigen inzicht
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills



Artipan Maya

Meerzadensamenstelling met een overvloedige dosis zonnebloempitten, lijnzaad en sesamzaad.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPAN MAYA

Recept

Artipan Maya	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20-25 g
Water ca.	520 g

Verwerking

Mengen	5 minuten traag 15-20 minuten snel
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Decoreren	Met zonnebloempitten
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken	Naar eigen inzicht
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Venen

Een meergranenbrood op basis van volkorenmeel of tarwebloem, met een middelgrove kruim en een rijke mix van karakteristieke granen en zaden.

Dossche Mills

BASISRECEPT VENEN

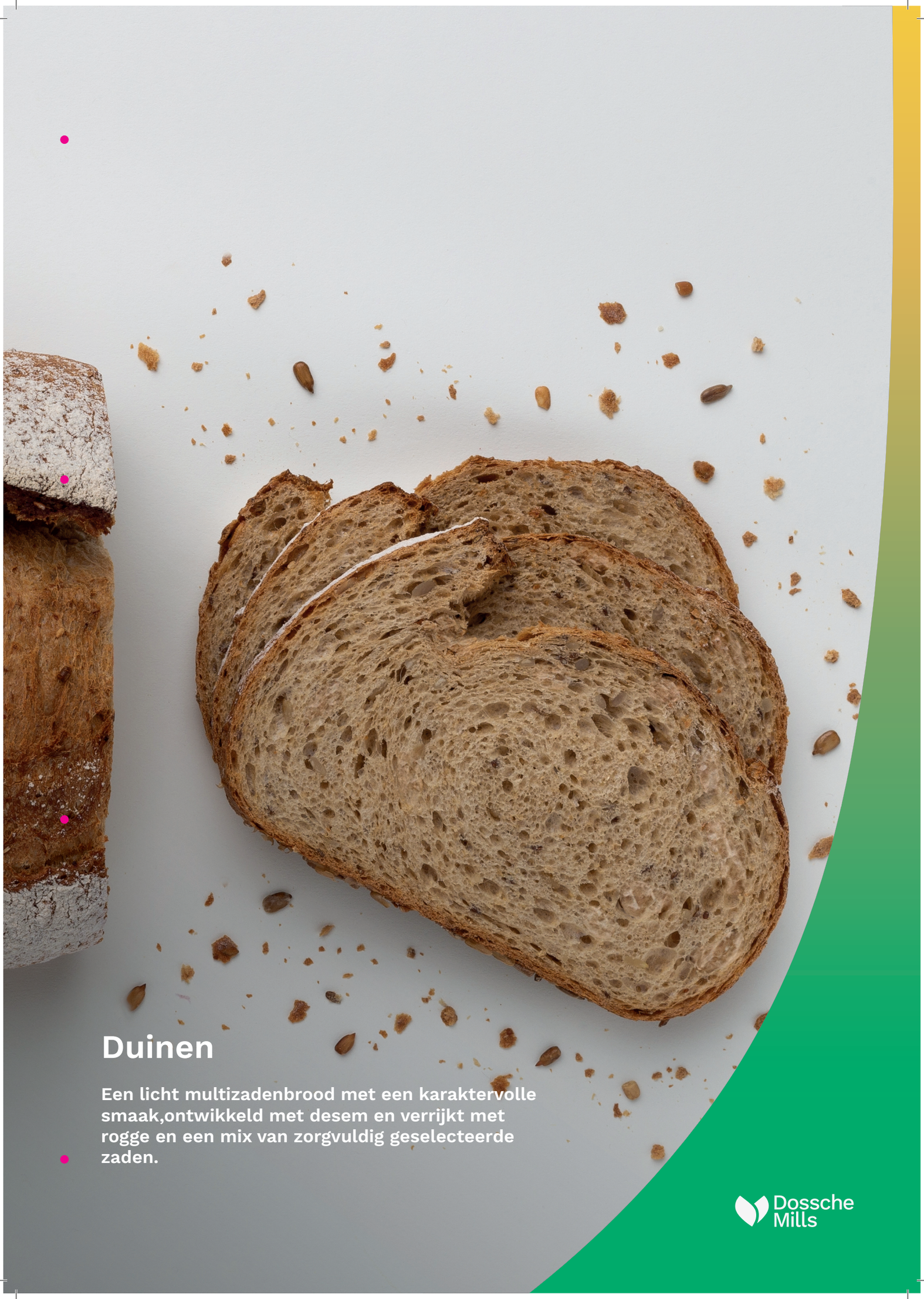
Recept

Groep 1	
Venen	400 g
Water	400 g
Groep 2	
Edelweiss	600 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Witbroodpoeder	30 g
Glutenpoeder	20 g
Water ca.	250 g

Verwerking

Weken	Groep 1: gedurende 30 minuten
Mengen	Groep 2: overige grondstoffen toevoegen en 8 min langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken	Naar eigen inzicht
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills



Duinen

Een licht multizadenbrood met een karaktervolle smaak,ontwikkeld met desem en verrijkt met rogge en een mix van zorgvuldig geselecteerde zaden.

Dossche Mills

BASISRECEPT DUINEN

Recept

Duinen	400 g
Orchidee	600 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Witbroodpoeder	30 g
Krokantbroodpoeder	10 g
Water ca.	550 g

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Decoreren	Onderzijde met zonnebloempitten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken	Bestrooien met Snip (roggebloem) en snijden naar eigen inzicht
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Artipan Campus

Een kant-en-klare meelbereiding voor een speciaal en typisch wit meergranen- en zadenbrood.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPAN CAMPUS

Recept

Artipan Campus	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Water ca.	580 g

Verwerking

Mengen	4 minuten langzaam 5 minuten snel
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	600 g en opbollen
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Decoreren	Onderzijde met zonnebloempitten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken	Bestrooi met roggebloem, snij de zijden in zoals een pompoen en leg er pompoenpitten op
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Artipan 6 granen

Artipan 6 granen is een kant en-klare mengeling voor een lichtbruin 6 granen brood.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPAN 6 GRANEN

Recept

Artipan 6 granen	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Water ca.	560 g

Verwerking

Mengen	7 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Artipan Vezelrijk wit

Een kant-en-klare bloem voor de bereiding van een wit, vezelrijk tarwebrood met evenveel voedingsvezels als een volkorenbrood.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPAN VEZELRIJK WIT

Recept

Artipan Vezelrijk wit	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Water ca.	590 g

Verwerking

Mengen	Voldoende lang in 1e snelheid om max. waterabsorptie te bekomen (ca 5 à 8 minuten)
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Artipan Bignou

Artipan Bignou heeft een typisch karakter dat wordt bereikt door de aanwezige desem, lange rijstijden en de heel slappe en afgeknede degen.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPAN BIGNOU

Recept

Artipan Bignou	1.000 g
Zout	15 g
Gist	10-15 g
Water ca.	800 g

Verwerking

Kneden	6 minuten traag 3 minuten snel met 65% water 3 minuten snel met 35% water
Deegtemperatuur	26 °C
1e rijs	60 minuten met doorslag
2e rijs	60 minuten met doorslag
3e rijs	60 minuten met doorslag
Afwegen	Deegstukken van 350-500 g
Narijs	30 minuten
Bakken	30 min op 230 °C

Dossche Mills

Artipur Otentica

Artipur Otentica is een kanten-klare tarwe, en rogge-mix voor het maken van authentieke Frans geïnspireerde broden met een excellente desem smaak.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPUR OTENTICA

Recept

Artipur Otentica	1.000 g
Zout	15 g
Gist	10-15 g
Water ca.	800 g

Verwerking

Kneden	6 minuten traag 3 minuten snel met 65% water 3 minuten snel met 35% water
Deegtemperatuur	26 °C
1e rijs	60 minuten met doorslag
2e rijs	60 minuten met doorslag
3e rijs	60 minuten met doorslag
Afwegen	Deegstukken van 350-500 g
Narijs	30 minuten
Bakken	30 min op 230 °C

Dossche Mills

Artipan Croc

Artipan Croc is een zeer sterkebloemsamen-stelling, geschikt voor krokant gebak volgens ‘Noord-Europees’ recept.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPAN CROC

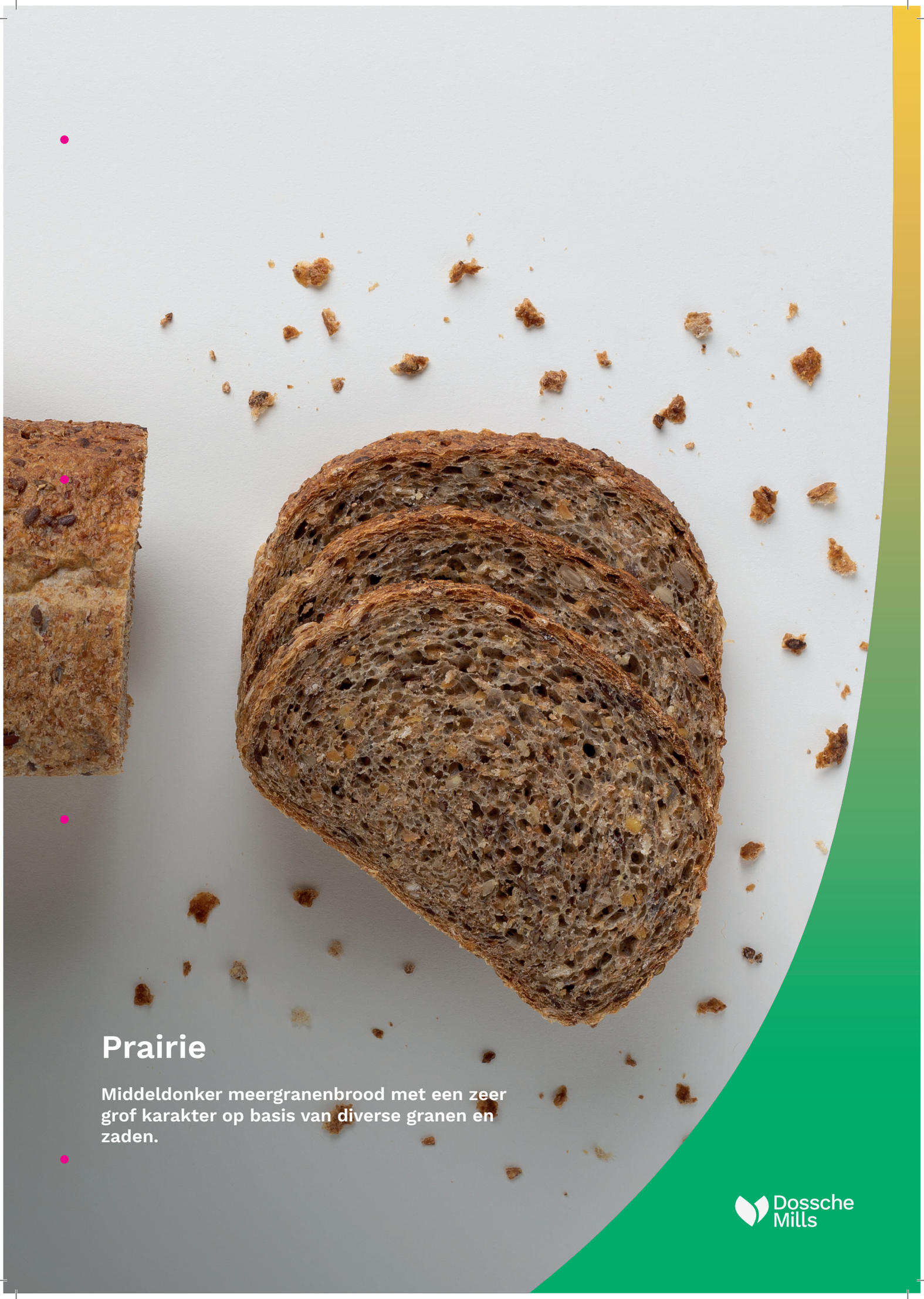
Recept

Artipan Croc	1.000 g
Zout	15 g
Gist	45 g
Water ca. (ijskoud)	800 g

Verwerking

Mengen	5 minuten langzaam 3 minuten snel
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills



Prairie

Middeldonker meergranenbrood met een zeer grof karakter op basis van diverse granen en zaden.

Dossche Mills

BASISRECEPT PRAIRIE

Recept

Prairie	800 g
Linde	200 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Bruinbroodpoeder	30 g
Glutenpoeder	20 g
Water ca.	650 g

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken/Insnijden	Met roggemeel
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Toendra

Goudblond wit tarwepompoenbrood, onderscheidend van smaak door pompoenpitten en geroosterde tarwekiemen, met een spekkige kruim en een unieke malsheid.

Dossche Mills

BASISRECEPT TOENDRA

Recept

Toendra	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Witbroodpoeder	30 g
Water ca.	540 g

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Decoreren	Naar eigen inzicht, bijvoorbeeld met een combinatie van Steenuil (tarwegries) en Snip (roggebloem)
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Artipan Koolhydraatarmer

Een vezelrijk volkoren tarwe brood dat ± 40% minder verteerbare koolhydraten bevat dan een standaard wit brood.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPAN KOOLHYDRAATARMER

Recept

Artipan Koolhydraatarmer	1.000 g
Gist	25-30 g
Water ca.	630 g

*Artipan Koolhydraatarmer bevat reeds zout.

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Decoreren	Naar eigen inzicht
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Bush

Het Bushbrood is een karaktervol meergranen-brood, bereid met rode spelt.

Dossche Mills

BASISRECEPT BUSH

Recept

Bush	1.000 g
Zout	15 g
Gist	25 g
Forti Glutea	100 g
Water ca.	750 g

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Decoreren	Naar eigen inzicht
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Artipan Multigranen 6+4

Kant-en-klare mix voor een rijk gevuld meergranen- en zadenbrood.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPAN MULTIGRANEN 6+4

Recept

Artipan Multigranen 6+4	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20-25 g
Water ca.	580 g

Verwerking

Mengen	5 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Decoreren	Naar eigen inzicht
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Davit

Davit is een rijkelijk gevulde meergranensoort met toegevoegde vitamines waarvan de bakker een smakelijk meergranenbrood kan bakken. Het brood bevat naast vele lekkere ingrediënten ook vitamine B1, B2, B12, C en ijzer.

Dossche Mills

BASISRECEPT DAVIT

Recept

Davit	300 g
Orchidee	700 g
Zout	15 g
Gist	25 g
Water ca.	560 g

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Artipan Fibre Max

Artipan Fibre Max is een clean label en vezelrijke meergranenmengeling die perfect past binnen een evenwichtig voedingspatroon, dankzij het gebruik van inulinevezels als natuurlijke grondstof.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPAN FIBRE MAX

Recept

Artipan Fibre Max	300 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Water ca.	580 g

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Jungle

Jungle is een meergranensoort voor een midden-bruine tarwe-rogge volkorenbrood met specifieke smaak- en eeteigenschappen door toevoeging van grove tarwezemelen en rogge.

Dossche Mills

BASISRECEPT JUNGLE

Recept

Jungle	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Bruinbroodpoeder	30 g
Glutenpoeder	20 g
Water ca.	670 g

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40 - 50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Decoreren	Met een combinatie van Steenuil (tarwegries) en Snip (roggebloem)
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Artipur Fjord

Donkere, stoere broodmix voor de bereiding van een typisch compact Scandinavisch roggetarwebrood.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPUR FJORD

Recept

Artipur Fjord	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Glutenpoeder	20 g
Water ca.	580 g

Verwerking

Mengen	9 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26-27 °C
Voorrijs	15 minuten in deegkuip
Afwegen	Licht opbollen
Bol- puntrijs	15 minuten
Opmaken	Als busmodel
Narijs	Ca. 60 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Bossen

Donker meergranenbrood met een karakteristieke warme, donkerbruine kruimkleur met een stevige bite en een uitstekende malsheid.

Dossche Mills

BASISRECEPT BOSSEN

Recept

Bossen	500 g
Linde	500 g
Zout	15 g
Gist	25 g
Water ca.	630 g

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40-50 minuten
Opmaken	Als busmodel
Decoreren	Met een mengsel van tarwe-, haver-, gerstevlokken en zonnebloempitten, sesamzaad en lijnzaad
Narijs	Ca. 75 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Heuvelmix

Donker meergranenbrood met zaden- en pitten.

Dossche Mills

BASISRECEPT HEUVELMIX

Recept

Heuvelmix	250 g
Orchidee	750 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Bruinbroodpoeder	30 g
Water ca.	520 g

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40-50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Decoreren	Met roggebloem Snip
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Poesta

Donker meergranenbrood met een grof karakter, stevige bite en een uitstekende malsheid.

Dossche Mills

BASISRECEPT POESTA

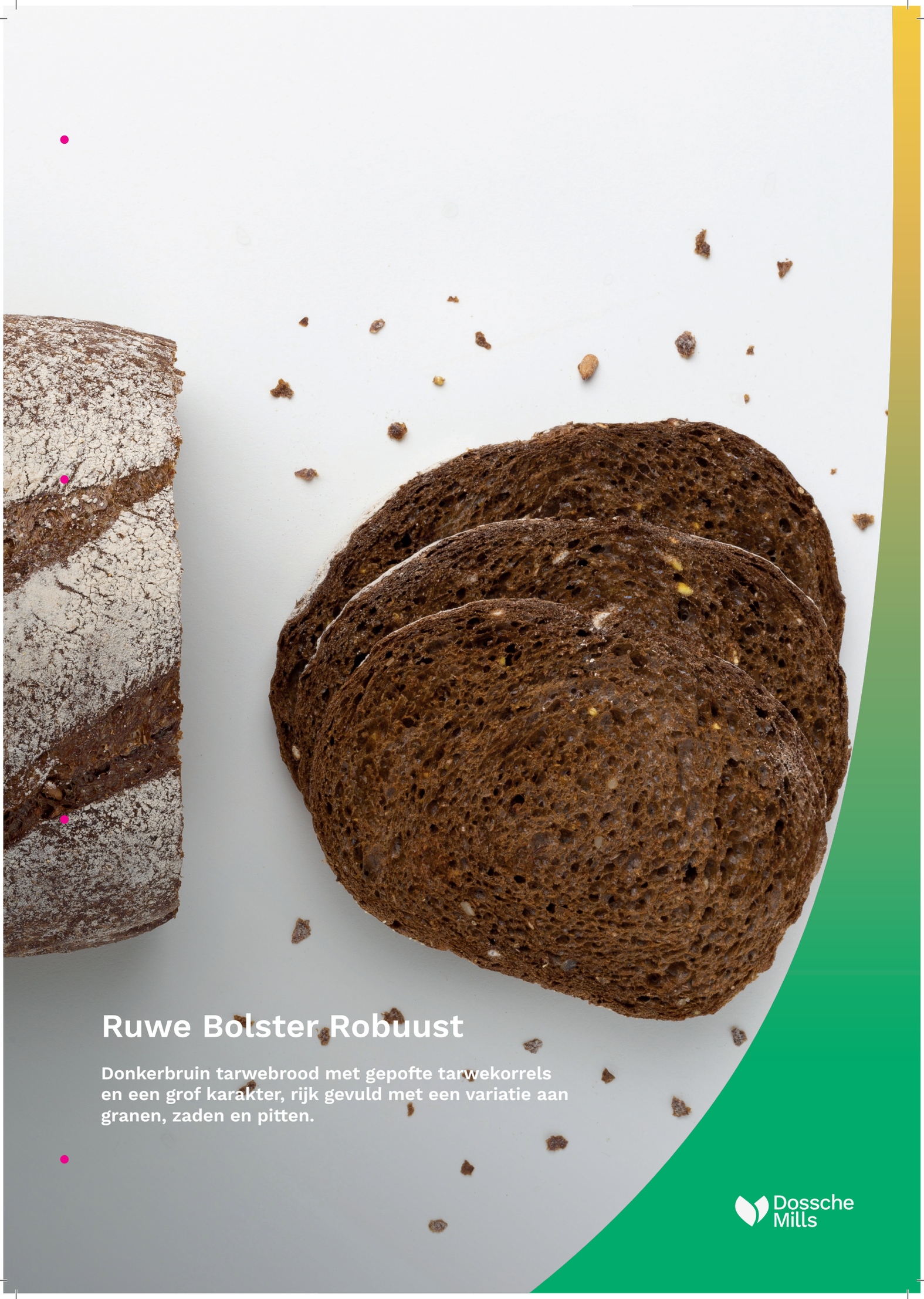
Recept

Poesta	800 g
Orchidee	200 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Bruinbroodpoeder	30 g
Water ca.	580 g

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40-50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Decoreren	Met een combinatie van havervlokken, zonnebloempitten en lijnzaad en daarna licht bestrooien met Snip (roggebloem)
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills



Ruwe Bolster Robuust

Donkerbruin tarwebrood met gepofte tarwekorrels en een grof karakter, rijk gevuld met een variatie aan granen, zaden en pitten.

Dossche Mills

BASISRECEPT RUWE BOLSTER ROBUUST

Recept

Ruwe Bolster Robuust	300 g
Orchidee	700 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Bruinbroodpoeder	30 g
Water ca.	530 g

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40-50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Kansas

Kansas is een bruin tarwebrood voor een zeer donker multizadenbrood.

Dossche Mills

BASISRECEPT KANSAS

Recept

Kansas	300 g
Orchidee	580 g
Prido	120 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Water ca.	520 g

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40-50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Decoreren	Met Steenuil (tarwegries)
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken	Naar eigen inzicht
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Artipan Zwarte Woud

Artipan Zwarte Woud is een 100% broodmix voor de bereiding van een zeer donker, aromatisch en krachtig bruin tarwebrood.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPAN ZWARTE WOUD

Recept

Artipan Zwarte Woud	1.000 g
Gist	25 g
Water ca.	610-630 g

*Artipan Zwarte Woud bevat reeds zout.

Verwerking

Mengen	Voldoende lang in 1ste snelheid om max. water-absorptie te bekomen (ca. 5 à 8 minuten).
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26-27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40-50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken	Naar eigen inzicht
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Wouden

Wouden is een multizadenbrood rijk aan voedings-vezels. Lekker en gezond brood.

Dossche Mills

BASISRECEPT WOUDEN

Recept

Wouden	400 g
Linde	600 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Bruinbroodpoeder	30 g
Glutenpoeder	20 g
Water ca.	720 g

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26-27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40-50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken	Naar eigen inzicht
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Premix Boerenbroodmix

Geconcentreerde meergranenmix voor productie van bruin meergranenbrood met diverse zaden.

Dossche Mills

BASISRECEPT PREMIX BOERENBROOD

Recept

Premix Boerenbrood	500 g
Linde	500 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Bruinbroodpoeder	30 g
Glutenpoeder	20 g
Water ca.	530 g

Verwerking

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26-27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40-50 minuten
Opmaken	Als busmodel of vloermodel
Decoreren	Naar eigen inzicht
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken	Naar eigen inzicht
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Artipan Dubbeldonker

Gebruiksklare samenstelling voor een zeer donker meergranenbrood. Op basis van gegrilde moutsoorten die een zeer specifieke smaak en aroma geven.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPAN DUBBELDONKER

Recept

Artipan Dubbeldonker	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20 g
Bruinbroodpoeder	10 g
Water ca.	540 g

Verwerking

Mengen	5 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26-27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40-50 minuten
Opmaken	Als busmodel
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken	Naar eigen inzicht
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Artipur Nia

Kant-en-klare mengeling voor de bereiding van een donker, grof meergranenbroodje.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPUR NIA

Recept

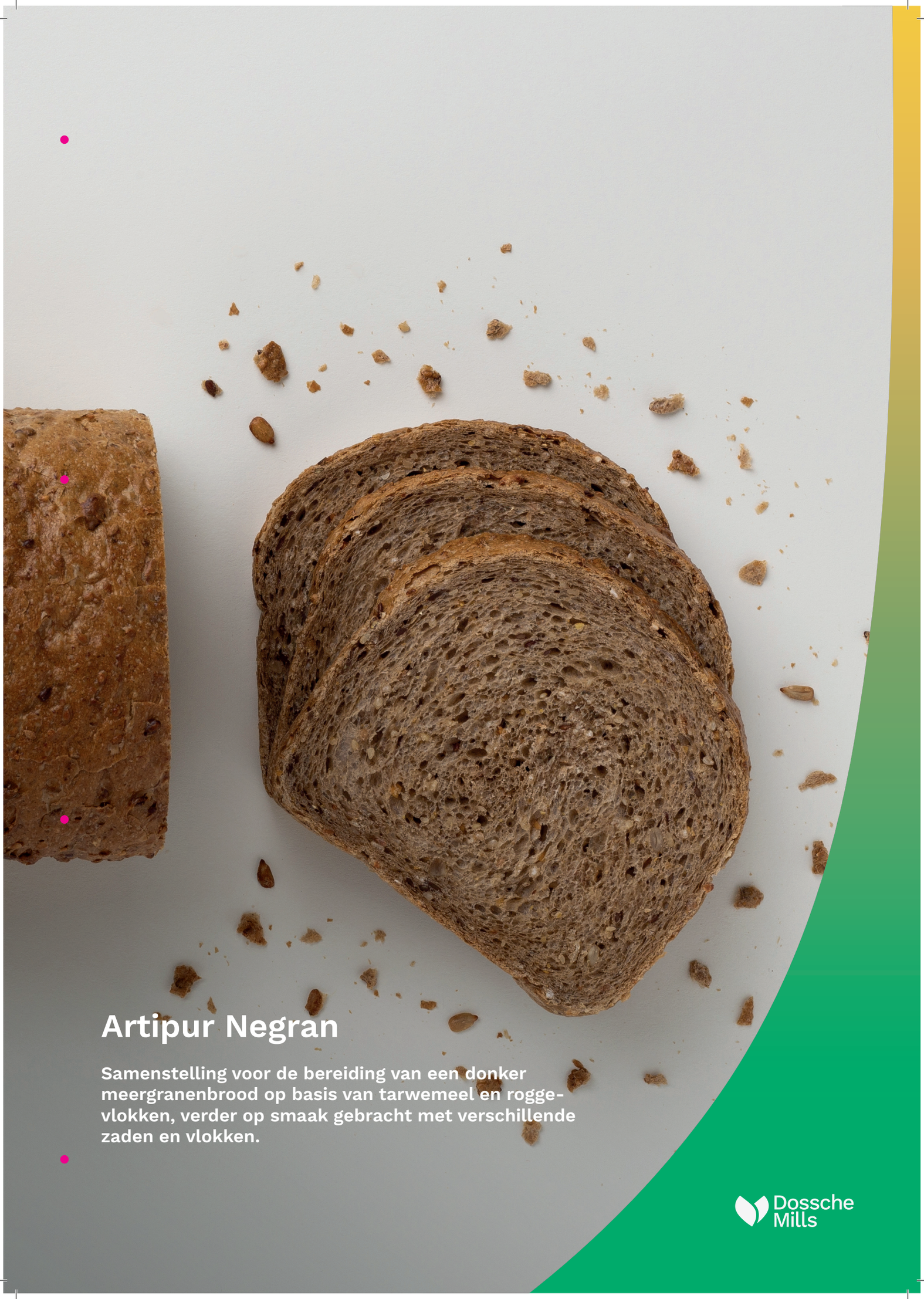
Artipur Nia	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20-25 g
Broodverbetermiddel*	20 g
Water ca.	580 g

*Optioneel

Verwerking

Mengen	Voldoende lang in 1ste snelheid om max. water-absorptie te bekomen (ca. 5 à 8 minuten)
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26-27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40-50 minuten
Opmaken	Als busmodel
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken	Naar eigen inzicht
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills



Artipur Negran

Samenstelling voor de bereiding van een donker meergranenbrood op basis van tarwemeel en rogge-vlokken, verder op smaak gebracht met verschillende zaden en vlokken.

Dossche Mills

BASISRECEPT ARTIPUR NEGRAN

Recept

Artipur Negran	1.000 g
Zout	15 g
Gist	20-25 g
Broodverbetermiddel*	20 g
Water ca.	520 g

*Optioneel

Verwerking

Mengen	Voldoende lang in 1ste snelheid om max. water-absorptie te bekomen (ca. 5 à 8 minuten)
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26-27 °C
Afwegen	Volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	40-50 minuten
Opmaken	Als busmodel
Narijs	Ca. 70 minuten
Afwerken	Naar eigen inzicht
Bakken	Als meergranenbrood

Dossche Mills

Luxe brood

LUXE BROOD

Dossche Mills

Luxe brood

	BESCHRIJVING	KENMERKEN	TOEPASSING
STAR BRIOFINE	Een gebruiksklare mengeling voor de bereiding van gerezen luxedegen op basis van eieren en boter. Deze mix bevat op het bloemgewicht 16% boter en 15% ei.	• Kant-en-klare mengeling zeer rijke smaak	• Rozijnenbrood • Zwitserse koeken • Brioches • Hamburger buns
STAR PACROVIT	Star Pacrovit is een gebruiksklare mengeling voor de bereiding van gerezen bladerdeeg.	• Kant-en-klare mix • Licht gesuikerd	• Croissants • Chocoladebroodjes • Koffiekoeken • Hartige bladerdeeg hapjes
STAR CROISSANTMIX LAGUNE	Gebruiksklare mengeling voor de bereiding van croissants. Lagune is een soepel en droog deeg wat zeer goed verwerkbaar is. Tijdens toeren, uitrollen en vormen treedt er nauwelijks krimp op en is er geen sprake van zogenoemde kop-staart effect.	• Kant-en-klare mix • Makkelijk te verwerken • Knapperige textuur • Krimpt niet	• Bladerdeeg: croissants, chocolate rolls, savoury pastry
HYACINTH	Hyacinth wordt gekenmerkt door een hoog eiwitgehalte. Het zorgt voor een stabiel bakresultaat met een regelmatige kruimstructuur en optimale malsheid. Mede door het 'broodkarakter' van de kruim bevat het eindproduct prettige eeteigenschappen.	• Hoog eiwit • Uitstekende draagkracht • Uitstekende malsheid • Optimale standeigenschappen • Goede verwerking bij deeg met hoge dosering vet, suiker of vulling	• Beschuitbollen • Luxe, zwaar veredeld gevuld groot- en kleinbrood • Luxe kleinbrood
LELIE	Lelie is een hoogwaardige bloem die zorgt voor een uitzonderlijk mals eindproduct. Hierdoor krijgen broodproducten een onderscheidend karakter en aangename eeteigenschappen.	• Unieke malse, spekkige kruimeigenschappen • Fijne kruimstructuur • Uitstekende draagkracht • Soepel en droog deeggedrag • Hoogwaardige eiwitkwaliteit • Hoge wateropname	• Luxe, zwaar veredeld gevuld grootbrood • Luxe kleinbrood • Oliebollen
AMERICANA	Zeer sterke tarwebloem geschikt voor ambachtelijk luxe brood.	• Uitstekende eiwitkwaliteit • Uitstekende draagkracht • Uitstekende malsheid • Optimale standeigenschappen • Goede verwerking bij deeg met hoge dosering vet, suiker of vulling	• Beschuitbollen • Luxe, zwaar veredeld gevuld groot- en kleinbrood • Luxe kleinbrood

Dossche Mills

Star Briofine

Een gebruiksklare mengeling voor de bereiding van gerezen luxedegen op basis van eieren en boter. Deze mix bevat op het bloemgewicht 16% boter en 15% ei.

Dossche Mills

BASISRECEPT STAR BRIOFINE

Recept

Star Briofine	1.000 g
Gist	40 g
Water ca.	500 g

Verwerking

Mengen	4 minuten langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26 °C
Bol- puntrijs	15 minuten
Verdelen	Verdeelopboller
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	7 minuten op 245 °C

Dossche Mills

Star Pacrovit

Star Pacrovit is een gebruiksklare mengeling voor de bereiding van gerezen bladerdeeg.

Dossche Mills

BASISRECEPT STAR PACROVIT

Recept

Star Pacrovit	1.000 g
Gist	50 g
Water ca.	500 g
Toerboter	350-400 g

Verwerking

Kneden	4 minuten langzaam 3 minuten snel
Deegtemperatuur	18-22 °C
Voor croissants	2 toeren in 4 geven
Voor koffiekoeken	3 toeren in 3 geven
Rust	10 minuten
Uitrol en vormen	
Narijs	Ca. 70 minuten
Bakken	7 minuten á 245 °C

Dossche Mills

Star Croissantmix Lagune

Gebruiksklare mengeling voor de bereiding van croissants. Lagune is een soepel en droog deeg wat zeer goed verwerkbaar is. Tijdens toeren, uitrollen en vormen treedt er nauwelijks krimp op en is er geen sprake van zogenoemde kop-staart effect.

Dossche Mills

BASISRECEPT STAR CROISSANTMIX LAGUNE

Recept

Star Croissantmix Lagune	1.000 g
Gist	80 g
Water ca.	500 g
Korstboter	450 g

Verwerking

Mengen	Grondstoffen kort mengen
Deegtemperatuur	22 °C
Rust	5 minuten
Invouwen	De korstboter
Toeren	3x halve Franse toer (in drieën vouwen), rust tussen iedere halve toer 10 minuten, na laatste 20 minuten
Uitrollen	3 mm dikte
Opmaken	Spanning, vormen naar wens, evt. strijken met ei
Narijs	Ca. 60 minuten
Bakken	Met stoom, baktemperatuur ca. 220°C en ca. 18 minuten

Dossche Mills

Banket

BANKET

Dossche Mills

Banket

	BESCHRIJVING	KENMERKEN	TOEPASSING
CREMALUX	Star Cremalux is een topproduct voor de koude bereiding van gele banketbakkersroom met een uitgesproken volle smaak.	• Gebruiksklare mengeling • Koude bereiding • Lekkere, volle smaak • Toe te voegen: water	• Gele banket bakkersroom
STAR BISCUITMAX	Star Biscuitmax is een kapsel mix dat zich kenmerkt door een zeer hoog opklopvermogen.	• Zeer hoog opklopvermogen • Een groot volume • Een gelijkmatige korst die niet loslaat van de kruim • Mooie gele kruimkleur • Luchtig en open • Toe te voegen: water en ei	• Biscuit/ kapsel • Roulade
STAR WIENERCAKE	Star Wienercake is een gebruiksklare mengeling om op een eenvoudige en snelle manier een heerlijke plaatcake te bakken.	• Kant-en-klare mix • Malse sappige beet • Toe te voegen: olie en eieren	• Cake • Fruit cake • Muffin
KOLIBRI	Kolibri is uitermate geschikt voor uiteenlopende banketproducten.	• Mooie vloei • Juiste brosheid • Goede eeteigenschappen	• Zetdegen • Spuitdegen • Roerdegen
PELIKAAN	Pelikaan is een hoog kwalitatieve korstbloem, gekenmerkt door een hoog eiwitgehalte. Deze kwaliteit bepaalt de gewenste bladerende (feuilleterende) werking die gesteld worden aan het eindproduct. Van korstdeeg kan men een groot assortiment maken en verwerken in een grote variatie van producten, zoals zoete, zoute, gevulde en hartige producten. Naast korst wordt Pelikaan ook gebruikt voor het maken van oliebollen. De zetmeelkwaliteit zorgt voor de juiste vochtbinding, zeker bij een hoge waterdosering zoals bij oliebollen. Pelikaan laat zich gemakkelijk verwerken, zowel handmatig als machinaal. Het heeft een hoge wateropname, geeft de oliebol een juiste bakaard met mooi volume en een krokant korstje.	• Gemakkelijk te verwerken • Hoge wateropname • Geeft de oliebol een mooi volume en krokant korst • Malse oliebol met korte afbeet	• Korstproducten • Oliebollen
ZWALUW / ZEEUWSE BLOEM	Zwaluw / Zeeuws bloem is uitermate geschikt voor diverse soorten zetdegen. Zwaluw geeft het koekje een mooie vloei en de juiste brosheid, waardoor het goede eeteigenschappen heeft.	• Mooie vloei • Juiste brosheid • Goede eeteigenschappen	• Verschillende soorten zetdegen
BLOEM BIFLOR	Bloem Biflor is een pure bloem die uitermate geschikt is voor biscuitjes e.a. zoete toepassingen.	• Mooie vloei • De juiste brosheid • Goede eeteigenschappen	• Speculaas • Droge koekjes • Wafeltjes • Pannenkoeken • Traditionele pizza
IJSVOGEL	IJsvogel geeft het koekje een mooie vloei en de juiste brosheid, waardoor het goede eeteigenschappen heeft.	• Hoog eiwit • Hoge deegtolerantie • Groot volume	• Verschillende soorten zetdegen • Vlaaien
IBIS	Ibis is een hoogwaardige, eiwitrijke bloem. Ibis is geschikt voor het maken van (gerezen) bladerdeegproducten.	• Hoge deegtolerantie • Groot volume	• Gerezen bladerdeeg: Croissant/ Koffiekoeken • Bladerdeeg: pasteibakjes • Oliebollen/Donuts/ Boules de Berlin

Star Cremalux

Star Cremalux is een topproduct voor de koude bereiding van gele banketbakkersroom met een uitgesproken volle smaak.

Dossche Mills

BASISRECEPT STAR CREMALUX

Recept

Star Cremalux	400 g
Water ca. (koud)	1.000 g

Verwerking

Mengen	Grondstoffen mengen tot een homogeen mengsel

Dossche Mills

Star Biscuitmax

Star Biscuitmax is een kapsel mix dat zich kenmerkt door een zeer hoog opklopvermogen.

Dossche Mills

BASISRECEPT STAR BISCUITMAX

Recept

Star Biscuitmax	1.000 g
Eieren	750 g
Water ca.	100 g

Verwerking

Mengen	1 minuut langzaam 10 minuten snel 1 minuut langzaam
Bakken	23 min á 180-190 °C

Dossche Mills

Star Wienercake

Star Wienercake is een gebruiksklare mengeling om op een eenvoudige en snelle manier een heerlijke plaatcake te bakken.

Dossche Mills

BASISRECEPT STAR WIENERCAKE

Recept

Star Wienercake	300 g
Olie	175 g
Ei	15 g

Verwerking

Mengen	1 minuut langzaam 2-3 minuten in middel versnelling
Bakken	60-75 min á 180-190 °C (vloeroven) 60-75 min á 150-160 °C (rotatieoven)

Vulling

Naar eigen keuze	150 g per 300 g Star Wienercake

Dossche Mills

Verbeteraars

Dossche Mills

Verbeteraars

	BESCHRIJVING	DOSE-RING	KENMERKEN	TOEPASSING
LIBRE	Libre is geen traditionele broodverbeteraar maar een vooruitstrevende procesverbeteraar. Hierdoor zorgt Libre voor een optimale vochthuishouding in zowel het deeg als eindproduct. Wat deze procesverbeteraar uitstekend geschikt maakt voor een onderbroken systeem; het twee fasen systeem.	Dosering 1-4%	• Natuurlijke graancomponenten met hoge functionaliteit • Geselecteerde tarwe en rogge maalstromen • Unieke procesverbeteraar • Specifieke meerwaarde voor 2-fasen bakken	• Procesverbeteraar • Diverse gistdeegapplicaties • 2 fasen bakken • Remrijst-/diepvries processen
PRIDO	Prido wordt gebruikt bij bereiding van authentieke broodsoorten en bestaat uit een mengsel van tarwe- en roggebloem, aangevuld met een kleine hoeveelheid geïnactiveerde gist. Het betreft een unieke graanmelange, die via specifieke maal- en bewerkingstechnieken wordt verkregen.	Dosering 5-25%	• Geselecteerde grondstoffen en bewerkingstappen • Unieke functionaliteit	• Authentiek grootbrood • Authentiek kleinbrood • Authentiek gevuld brood
FORTI RAPIDO WIT	Forti Rapido wit is een actieve verbeteraar voor zowel wit als bruine toepassingen. Deze verbeteraar is uitermate geschikt voor een snelle deegverwerking via een korte voorrijs.	Dosering: 2-3%	• Actieve broodverbeteraar • Witte egale fijne kruim • Groot volume • lange malsheid en vershouding	• Wit en bruin brood applicaties
FRESCA WIT	Dé pastaverbeteraar voor wit en bruin brood met een zeer lange vershouding. Zorgt voor een rustige en gelijkmatige werking.	Dosering 3%	• Uitstekende vershouding • Mooie en fijne kruim • Goede deegtolerantie	• Wit en bruin brood applicaties

Dossche Mills

Decoratie

Dossche Mills

Decoratie

	BESCHRIJVING	KENMERKEN	TOEPASSING
ELFZADENMIX	Elfzadenmix is een decoratie bestaande uit elf granen en zaden.	• Havervlokken • Zonnebloempitten • Gerstevlokken • Sesamzaad • Bruin lijnzaad • Geplette rogge • Geroosterde soja • Gierst • Geplette tarwe • Maïsgries • Boekweitgrutten	• Robuuste kruim • Volle, nootachtige smaak • Hoge voedingswaarde
HEIDE	Heide is een decoratie bestaande uit zeven granen.	• Rogge • Havervlokken • Tarwemoutvlokken • Gerst • Soja • Maïs • Rijst	• Decoratie • Middelgrof karakter • Lekkere smaak • Compacte kruim
STEENUIL	Steenuil is een tarwegriesmeel die wordt gekenmerkt door een bijzonder blanke kleur.	• Tarwegries	• Authentieke krokante groot- en kleinbrood soort • Strooi- en/of decoratiemeel
TARWESCALP	Tarwescalp is een specifieke grove zemelfractie die veelal voor decoratie wordt toegepast.	• Tarwescalp	• Vooral bij producten obv tarwemeel of volkorenmeel
TARWEZEMELEN	De zemelen geven broodproducten een smaakvolle uitstraling.	• Tarwezemelen	• Vooral bij producten obv tarwemeel of volkorenmeel
GEPLETTE TARWE GROF EN MIDDEL	Geplette tarwe middel of grof zijn ideaal voor het decoren van broodsoorten.	• Geplette tarwe	• Decoratie van grootbrood • Volkorenbrood en kleinbrood
DECOR ZADENMENGELING	Decor Zadenmengeling is een mengsel voor een zeer gevarieerde decoratie.	• Bruin lijnzaad • Gierst • Zonnebloempitten • Sesamzaad	• Decoratiemix • Ambachtelijke en rijke uitstraling • Ideaal voor premium segment
DECOR HAVERVLOKKEN	Door gebruik te maken van havervlokken als decoratie krijgen de broodsoorten een mooi en eigen karakter.	• Havervlokken	• Mooie grote vlokken • Knapperige structuur

Recepten bundels

Dossche Mills

RECEPTEN BUNDELS

Samen
halen we
het beste
uit graan

Voor meer inspiratie ga naar **www.dosschemills.com** of contacteer je baktechnisch adviseur of accountmanager.