

Barbecue inspiratie



Inhoud

Rustieke pistolet	p. 4
Focaccia	p. 6
Turks Brood	p. 8
Baguette tradition	p. 10
Fougasse	p. 12
Desem 5 grains Ciabatta	p. 14
Brioche naturel	p. 16
Tips & Tricks	p. 18





Brood speelt een verrassend belangrijke rol bij de barbecue.

Van pistolets en stokbrood tot ciabatta en focaccia, de keuze is eindeloos. Vooraf bereide broodjes met verschillende vullingen zijn populair. Ze zijn makkelijk te grillen en perfect als voorgerecht of bijgerecht.

Of waarom niet gewoon het brood grillen, besprenkelen met olijfolie en kruiden? Simpel en lekker!

Brood wordt ook vaak geserveerd met een scala aan sausjes en dips. Blader voor onze originele lekkere dip naar pg.12.

Kortom, brood is niet alleen een bijgerecht, maar een essentieel onderdeel van de barbecue-ervaring. Het verbindt smaken en mensen, en zorgt voor een veelzijdige culinaire ervaring.

Laat uw klanten weten dat ze bij u terecht kunnen tijdens het barbecue-seizoen voor heerlijke broden.

Veel gril- en bakplezier!

Uw Puratos team



Rustieke pistolet

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tarwebloem 11,5/680	900	90
Roggebloem	100	10
Puratos O-tentic Durum	20	2
Water +/-	550	55
Verse gist	30	3
Zout	15	1,5
Puratos S500 Acti-Plus	20	2
Puratos Subliem Bruin	10	1
Puratos Sapore Traviata	30	3

Werkwijze

Kneedtijd (spiraal)	8 min. in 1 ^{ste} versnelling en 4 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	5 min.
Opmaak	Het deegstuk uitrollen tot een dikte van 8,2 mm. Het deeg 2 maal laten doorgaan op deze dikte. Nadien invriezen tot het deegstuk half hard is dan verdelen in vierkanten van 8 x 8 cm (90 g).
Handeling voor eindrijs	De vierkanten instrijken met tijgerpap (2) en bebloemen met roggebloem. Nadien op bakplaten plaatsen.
Eindrijs	16 uur.; 4°C; 80% R.V.

Decoratie voor het bakken

Bebloemen met roggebloem.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	240°C boven, 250°C bodem
Stoom	2,5 L
Duurtijd	21 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Dampsleutel
1	2 min.	240°C	250°C	
2	13 min.	210°C	205°C	
3	6 min.	225°C	220°C	Open

2. Tijgerpap

Ingrediënten	g
Water +/-	180
Tijgerpapmix	100

Werkwijze

Het water en de **Tijgerpapmix** 30 min. voor gebruik mengen.

3. Garnituur

Ingrediënten	g
Hamburger	100
Sla	15
Tomaat	20
Cheddar kaas	15
Mosterd	10
Ketchup	10

Werkwijze

Gril de hamburger op de barbecue en beleg deze met sla, tomaat en cheddar kaas. Werk af met mosterd en ketchup.





Focaccia

1. Deeg

Grondstoffen	g	%
T65	10.000	100,0
Puratos O-tentic Durum	400	4,0
Puratos Quickstep	100	1,0
Zout	150	1,5
Water (1e keer)	6.500	65,0
Water (2e keer inwassen)	800	8,0
Vulling		
Puratos Softgrain Sprouted Rye	3.000	30,0
Topping		
Puratos Graindesign Black & White	500	5,0

Werkwijze

Kneding	Soepel deeg kneden.
Inwassen	Inwassen en daarna het 2e water ook inwassen.
Vulling	De vulling in de 1e versnelling doordraaien totdat het er goed onderdoor zit.
Deegtemperatuur	27°C.
Afwegen	2.800 gram en het deeg toevouwen in een plastic bak.
Bulkrijs	35 min.
Bewerking	Het deeg toevouwen en in een ingesmeerde bakplaat (60x40 cm) met olijfolie leggen.
Bulkrijs	70 min.
Bewerking	Met je vingers in de olijfolie en indrukken in het deeg zonder te ontgassen.
Topping	Een beetje GrainDesign Black&White erop strooien en iets aandrukken.
Bakken	240°C inschieten en bakken op 220°C.
Baktijd	20-23 minuten.
Stoom	Voldoende stomen.

Suggestie beleg

Beleg de Focaccia met pistachepesto, mortadella, burrata en rucola.

2. Garnituur

Ingrediënten	g
Tomatentapenade	80
Gele courgette	50
Komkommer	20
Venkel	20
Roodlof	10
Olijfolie	5
Balsamicoazijn	3

Werkwijze

Gril de gele courgette op de barbecue. Strijk de tomatentapenade uit op de focaccia en leg hierop de gegrilde courgette. Beleg deze met flinterdunne schijfjes komkommer en venkel en snippers rauwe roodlof. Werk af met olijfolie en balsamicoazijn.



Turks brood

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tarwebloem 11,5/680	1000	100
Water +/-	620	62
Zout	15	1,5
Puratos O-tentic Durum*	40	4
Water*	80	8

*Puratos O-tentic Chef

De O-tentic Chef maakt u met 80 g water (37°C) en 40 g **Puratos O-tentic Durum** (per kg bloem). Dit minimum 15 min. laten rusten alvorens het aan uw recept toe te voegen.

Werkwijze

Kneedtijd (spiraal)	6 min. in 1 ^{ste} versnelling en 5 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	24°C
Massarijs	20 min.
Handeling na massarijs	Afdekken met plastic en bewaren op kamertemperatuur.
Afwegen	450 g
Handeling na afwegen	Lichtjes rond maken en op tafel leggen, bestrooid met harde tarwebloem of gries.
Bolrij	1 uur 10 min.
Opmaak	De deegbollen instrijken met met glansmiddel. Met behulp van 4 vingers het deeg induwen op 1 cm van de zijkant.
Eindrij	Gedurende 15 min. laten rijzen op kamertemperatuur.

Decoratie voor het bakken

Het deeg met beide handen van tafel nemen, lichtjes uitrekken en op tapijt plaatsen. Bestrooi deze met **Puratos Graindesign Black and White**.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	235°C boven, 225°C bodem
Stoom	0,3 L
Duurtijd	17 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem
1	1 min.	235°C	225°C
2	16 min.	230°C	220°C

2. Tapenades

	g
Olijventapenade	100
Rode paprika tapenade	100
Hummus rode biet	100
Hummus pompoen	100





Baguette tradition

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tradition Française Bloem	1000	100
Puratos O-tentic Durum	20	2
Water +/-	570	57
Zout	15	1,5
Verse gist	5	0,5
Puratos S500 Acti-Plus	20	2
Puratos Sapore Traviata	30	3
Puratos Sapore Fidelio	20	2

Werkwijze

Kneden	Het water, de tradition Française bloem, de Puratos O-tentic Durum , de Puratos S500 Acti Plus de Sapore Traviata en Sapore Fidelio 2 min. mengen en nadien 20 min. laten rusten.
Kneedtijd (spiraal)	10 min. in 1 ^{ste} versnelling en 2 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	45 min.
Handeling na massarijs	Afdekken met plastic en bewaren op kamertemperatuur. Halverwege de massarijs, een doorslag geven.
Afwegen	350 g
Handeling na afwegen	Lichtjes lang maken en afdekken met plastic op kamertemperatuur.
Bolrijs	30 min.
Opmaak	Lang maken tot 50-55 cm en tussen deegkleedjes leggen.
Eindrijs	16 uur.; 4°C; 80% R.V.
Handeling na eindrijs	Met behulp van een plank de stokbroden op inschietaapijt leggen.

Decoratie voor het bakken

Lichtjes bebloemen en 3-4 maal insnijden.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	255°C boven, 250°C bodem
Stoom	2 L
Duurtijd	26 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Dampsleutel
1	3 min.	255°C	250°C	
2	16 min.	215°C	210°C	
3	7 min.	235°C	230°C	Open

2. Garnituur

Ingrediënten	g
Pulled beef	150
Gegrilde ui	50
Cheddar kaas	60
Mayonaise	30
Mosterd	30

Werkwijze

Beleg het stokbrood met pulled beef, gegrilde ui en cheddar kaas. Leg even op de barbecue zodat de kaas kan smelten. Werk af met mayonaise en mosterd.



Fougasse

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tradition Française Bloem	1000	100
Water +/-	500	50
Puratos O-tentic Durum	20	2
Zout	17	1,7
Verse gist	10	1
Puratos S500 Acti-Plus	15	1,5
Puratos Sapore Traviata	20	2
Puratos Sapore Fidelio	20	2
Tapenade naar keuze (olijf-paprika-tomaat)	320	32

Werkwijze

Autolyse	Het water, de tradition Française bloem, de Puratos O-tentic Durum , de Puratos S500 Acti Plus de Puratos Sapore Traviata en Puratos Sapore Fidelio 2 min. mengen en nadien 20 min. laten rusten.
Kneedtijd (spiraal)	10 min. in 1 ^{ste} versnelling en 2 min. in 2 ^{de} versnelling. De tapenade toevoegen op het einde van de kneding.
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	45 min.
Handeling na massarijs	Afdekken met plastic en bewaren op kamertemperatuur. Halfweg de massarijs, een doorslag geven.
Afwegen	350 g
Handeling na afwegen	Lichtjes lang maken, afdekken met plastic en bewaren op kamertemperatuur.
Bolrijs	30 min.
Opmaak	Lang maken tot 40-45 cm en tussen deegkleedjes leggen.
Eindrijs	16 uur; 4°C; 80% R.V.
Handeling na eindrijs	Met behulp van een plank de stokbroden op inschietaapjijt leggen.

Decoratie voor het bakken

5x inkappen met een deegsteker en open trekken.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	255°C boven, 250°C bodem
Stoom	2 L
Duurtijd	26 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Dampsleutel
1	3 min.	255°C	250°C	
2	16 min.	215°C	210°C	
3	7 min.	235°C	230°C	Open

2. Dipsaus

Ingrediënten	g
Zwarte sesampasta	100
Water	80
Citroensap	20
Lookpasta	5

Werkwijze

Mix alles samen met een handmixer en kruiden met peper en zout.



Desem 5-grains Ciabatta

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
T65	10.000	100
Puratos O-tentic Tra-dizione	400	4
Puratos Quickstep CL	300	3
Puratos Malspoeder CL	100	1
Zout	180	1,8
Water (ca.)	6.500	6,5
Vulling	%	g
Puratos Softgrain 5-grains	3.000	30
Tapenade naar keuze (olijf-paprika-tomaat)	320	32

Werkwijze

Kneden	Soepel deeg kneden.
Vulling	Doordraaien.
Deegtemperatuur	27-28 °C.
Afwegen	6x3.200 gram voor 24 stuks.
Bulkrijds	90 minuten.
Bewerken	Lichte doorslag.
Bulkrijds	45 minuten.
Decoreren	Gebruik Puratos GrainDesign Topaze .
Verdelen	Met de divicieuze in 24 stukken van 125 gram.
Bewerken	Op gaatjes platen leggen.
Narijs	100-120 minuten.
Bakken	220 °C inschieten en bakken op 190 °C.
Baktijd	15-18 min (Bake-off).
Stoom	Voldoende stomen in 2x.

Let op

Bij het gebruik van de divicieuze, zo min mogelijk persen, i.v.m. het behoud van de grove structuur.

2. Garnituur

Ingrediënten	g
Rode paprika	30
Groene paprika	30
Gele paprika	30
Courgette	30
Aubergine	30
Rucola	15
Olijfolie	10
Rode wijnazijn	5

Werkwijze

Snij de rode, groene en gele paprika, de courgette en de aubergine in schijfjes en grill op de barbecue. Beleg je ciabatta met de gegrilde groenten en wat rucola en werk af met olijfolie en rode wijnazijn.



Brioche Brood Naturel

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tarwebloem (patent)	2.400	50,0
Puratos Easy Brioche	2.400	50,0
Gist (blok)	290	6,0
Water	2.160	45,0

Werkwijze

Kneding	Soepel deeg kneden.
Deegtemperatuur	27°C.
Afwegen	1.350 gram en daarna opbollen.
Bolrijs	5 minuten.
Verdelen/opbollen	In 30 bolletjes van 45 gram.
Bewerking	8 bolletjes van 45 gram in een gesmeerd bakblik (kort model) leggen of houten bakje met papier leggen.
Narijs	Ca. 70-75 minuten.
Bewerking	Voor het bakken afspreken met heelei.
Baktemperatuur	200°C inschieten en terug naar 175°C.
Baktijd	Ca. 25 minuten.

2. Garnituur

Ingrediënten	g
Scampi's	100
Mayonaisse	40
Old Bay kruiden	5
Citroenzeste	1
Citroensap	5
Selder	10

Werkwijze

Gril de scampi's op de BBQ en laat ze afkoelen. Meng de mayonaisse met de kruiden, het citroensap en de citroenzeste. Snij een brunoise van de selder en voeg deze toe aan de mengeling. Voeg hier nu ook de scampi's aan toe. Snij de gegrilde brioche bovenaan wat open en beleg met de bereiding van scampi.



Tips & tricks

EEN EFFICIËNTE VOORBEREIDING

Ga **efficiënt** te werk en speel zo ook in op het wispelturige Nederlandse weer.

Alle broden kunnen perfect **vooraf gemaakt** worden en voor langere periode in de **diepvries**. Zo bepaalt u wanneer u ze in de winkel legt!

STAPPENPLAN VOOR EEN SUCCESVOLLE ZOMER...

1

Wacht geduldig **DE EERSTE ZONNIGE DAGEN AF**



2

Geef uw BBQ assortiment **EEN SPECIFIEKE PLAATS** in uw winkelrek en maak dit goed zichtbaar voor uw klanten



3

Maak een **APARTE RUBRIEK** aan op uw webshop



4

Ga voor **SPECIALE AANBIEDINGEN/ACTIES** op het BBQ assortiment



5

Gebruik **ONZE TV SCHERM BEELDEN**, ze zullen uw klanten doen watertanden



COMMUNICEER OP SOCIAL MEDIA!



1

COMMUNICEER TIJDIG over uw BBQ assortiment op uw sociale media en website



Download hier het **SOCIAL MEDIA PAKKET** en de **TV BEELDEN**

2

Gebruik onze **SOCIAL MEDIA BEELDEN** naar gelang welke broden u zal aanbieden in uw winkel



3

MAAK UW CONTENT PERSOONLIJK met foto's van jou en je team aan het werk, consumenten houden ervan om het werk achter de schermen te zien

4

DEEL DE RECEPTEN van onze garnituur ideeën op uw sociale media en website zodat u uw klanten kan inspireren met kant-en-klare recepten



VOOR MEER INFORMATIE KUNT U CONTACT OPNEMEN MET:

Bart van Gelder – Sales Manager
bvangelder@puratos.com

Joep Jansen – Account Manager
jjansen@puratos.com

William van Elst – Account Manager
wvanelst@puratos.com

Marco van Scheijndel – Technisch Adviseur
mvanscheijndel@puratos.com

