

Ontmoet

Bakker Harm Theunissen:
"Ieder brood heeft zijn eigen
karakter en smaakbeleving."



Brood met een verhaal.



Brood bakken lijkt heel simpel, maar het vraagt om echt vakmanschap. Onze Stoer & Stevig broden en Korenlanders worden dagelijks vers bereid door de bakkers van Goedhart. Met veel liefde en aandacht en de beste ingrediënten. En dat proef je! Niet voor niets is PLUS door klanten uitgeroepen tot de Beste Brood Supermarkt van Nederland.

Onze bakkers zijn trots op ons Stoer & Stevig brood!

De bakkers van Goedhart maken onze Stoer & Stevig broden volgens een klassiek principe: gevormd met de hand en afgebakken op de stenen vloer van de oven. Die ovenvloer is superheet, waardoor het brood een heerlijke flinterdunne korst krijgt.

Onze Stoer & Stevig broden worden bereid met desem. Brood bakken met desem is lastiger dan met gist, maar dat heeft ook zo z'n voordelen. Door de extra lange rijstijd krijgt desembrood een volle, rijpe smaak. En de structuur? Lekker stevig!

Tot slot worden de broden rijkelijk voorzien van zaden en pitten. Dat geeft elk brood een fantastische smaak en een uniek karakter. Onze Stoer & Stevig broden zijn met recht de trots van onze broodafdeling.



*Gevormd met de hand
en afgebakken op de stenen
vloer van de oven.*



Gekneed in de bakkerij, gebakken in de winkel.

Verser dan vers, dat zijn onze Korenlanders schnittbroodjes, volkorenbolletjes en campioentjes. Het deeg wordt gekneed bij bakkerij Goedhart. Dat kneden is ontzettend belangrijk, want dat maakt de broodjes zo heerlijk luchtig.

Het rijzen van het deeg en het bakken van de broodjes gebeurt in de winkel. Daardoor hebben wij iedere dag de allerlekkerste knapperige broodjes. En wat zo mooi is: de broodjes blijven extra lang vers.

*In de winkel elke dag
vers voor je gebakken.*

1 Onze bakkers mixen wat af...

De basis van ieder traditioneel brood is tarwe. Om volkorenbrood te maken worden tarwekorrels vermalen met kiemen en zemelen. Die bevatten namelijk vezels, vitaminen en mineralen. Zeef je het volkorenmeel, dan houd je witte bloem over. Daar maken we ons witbrood van. En als je beide mixt - 1/2 volkoren, 1/2 wit - krijg je bruinbrood. Aan brood kun je allerlei soorten granen, pitten en zaden toevoegen. Zo maken onze bakkers de lekkerste meergranen- en meerzadenbroden.



Wat je altijd al wilde weten over brood.

2 Zout is broodnodig.

Zout is belangrijk voor de smaak van ons brood. Maar er zijn nog meer redenen dat we zout in ons brood doen; het deeg wordt er beter kneedbaar van en krijgt een krokantere korst. En, ook niet onbelangrijk, het blijft langer vers. Wist je trouwens dat er wettelijk maar maximaal 1,5% zout in brood mag zitten?

3 Desem wordt al 5.000 jaar gebruikt.

Tegenwoordig wordt desem veel als rijsmiddel gebruikt. Maar het is niet nieuw. Sterker nog: zo'n vijfduizend jaar geleden werd het al gebruikt! Desem is een dun beslag van water en bloem dat zeker 6 tot 10 uur moet rusten.

Door die rusttijd komt een natuurlijke gisting op gang.

Dat zorgt ervoor dat desembrood ongelooflijk zacht en luchtig is en bomvol smaak zit.

Je kunt een brood natuurlijk ook laten rijzen met bakkergist. Dat gaat een stuk sneller. Gist zet suikers in het deeg om in koolzuurgas, daardoor verdubbelt het deeg in volume en wordt het lekker luchtig.



Wist je dat de smaak van brood vooral door de korst wordt bepaald?

4 Blij met gluten, dat maakt het brood stevig.

Gluten dreigt zo langzamerhand een beladen ingrediënt te worden. Toch is dat niet helemaal eerlijk, want brood bakken gaat beter met gluten. Gluten zorgt er namelijk voor dat het deeg steviger wordt en het brood niet inzakt na het bakken. Voor mensen die geen gluten mogen, hebben we bij PLUS ook lekker vers glutenvrij brood van YAM in ons broodassortiment. yamglutenvrij.nl



5 We laten ons brood graag even schrikken.

Geloof het of niet, maar water is eigenlijk het allerbelangrijkst bij het bakken van brood. Hoe meer water, hoe zachter het brood vanbinnen wordt. Om het vocht in het brood te behouden, gaan de broden in een superhete oven. Daarna wordt het brood op een lagere temperatuur rustig afgebakken. Als het versgebakken brood uit de oven komt, blussen de bakkers het af met koud water. Dat schrikken geeft brood een lekkere knapperige korst!

Ontmoet Nanouk van Leeuwen Senior Category Manager Brood

"Of je nu het liefst wit-, bruin- of volkorenbrood eet, elk brood is in de basis even gezond. Het bevat belangrijke voedingsstoffen en mineralen en is een bron van vezels. Het ene brood bevat alleen meer vezels dan het andere. Wil je weten hoe vezelrijk jouw lievelingsbrood is? Bekijk dan de vezelmeter die je vindt op onze broodafdeling."



Weet wat je eet. Met onze vezelmeter.

1	Weinig vezels < 3 gram per 100 gram	2	Bron van vezels 3-6 gram per 100 gram	3	Vezelrijk 6-7 gram per 100 gram	4	Extra vezelrijk > 7 gram per 100 gram
----------	---	----------	---	----------	---------------------------------------	----------	---