

Desembrood, in verschillende soorten

Dagelijks vers in de winkel:

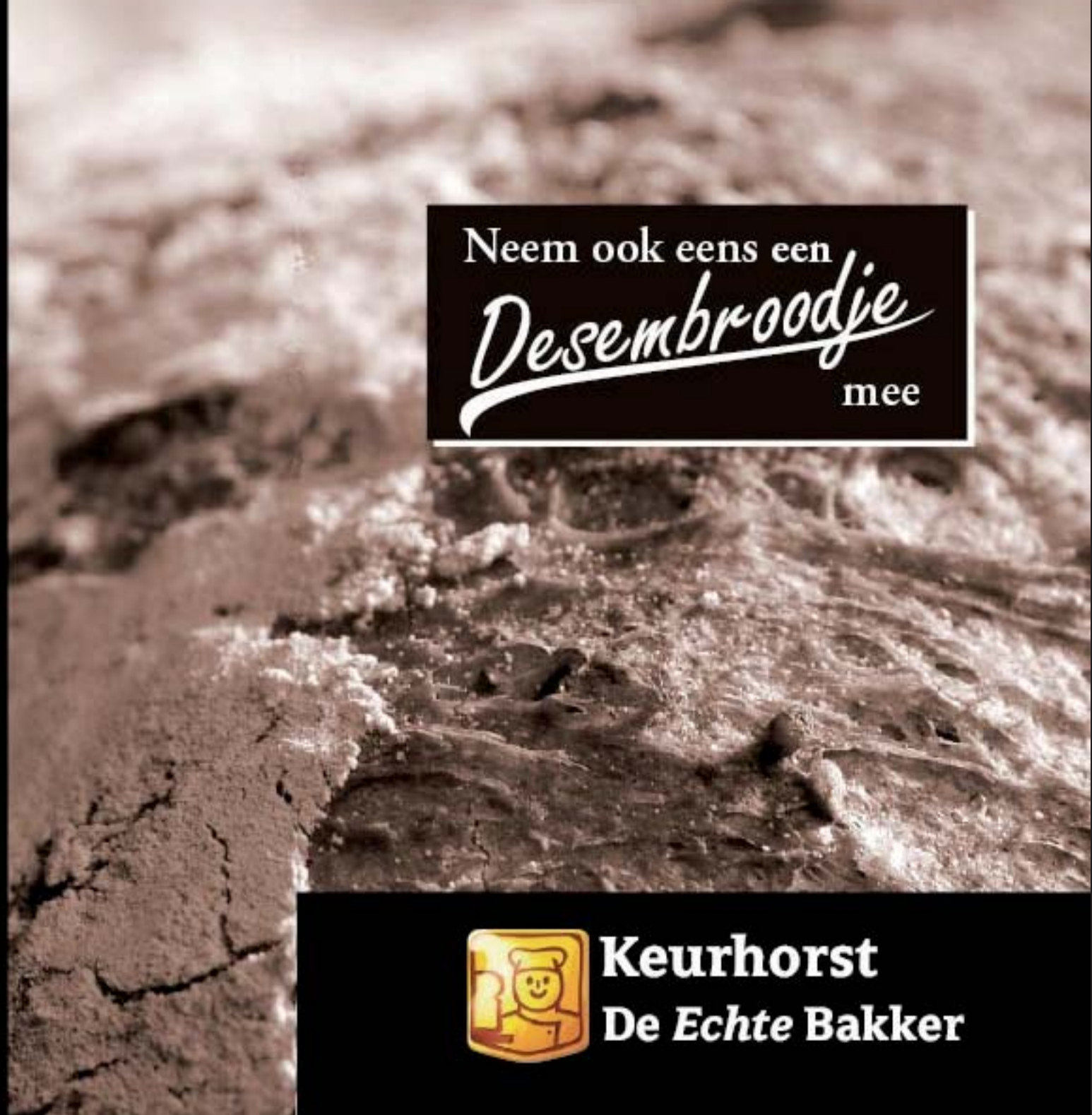
- Desembrood 350gram
naturel wit
noten
olijven

Tegen het weekend vindt u een uitgebreider wisselend assortiment van diverse desembroden in onze winkel.

Heeft u speciale wensen?
Even bellen!

Keurhorst De *Echte* Bakker
Asselsestraat 51
7311 ED Apeldoorn

Telefoon: 055 521 23 72
Internet:
www.echtabakkerkeurhorst.nl



Neem ook eens een
Desembroodje
mee



Keurhorst
De Echte Bakker

Desembrood; wat is dat eigenlijk?

In normaal brood zorgt gist voor het rijzen van het deeg. Hierdoor ontstaat een luchtige structuur. Het bijzondere van desembrood is dat gebruik gemaakt wordt van natuurlijke gisting van een beslag van tarwemeel en water om het te laten rijzen.

Niks nieuws?

Volgens de overlevering werd al in de 17e eeuw voor Christus natuurlijke gisting door de Egyptenaren bij toeval ontdekt. Beslag van tarwemeel dat lang is blijven staan verzuurt. Het bakken van dit beslag – het desem – gaf een luchtiger en smakelijker brood als resultaat.

Desem wordt dus toegepast om een luchtige structuur van het brood te krijgen.

Er wordt de tijd voor genomen

Naast het vanzelfsprekende vakmanschap van uw Echte Bakker is er veel tijd nodig om een goed eindproduct dagelijks vers te kunnen produceren. Bakken met desem is een langdurig proces. Natuurlijke gisting heeft meer tijd nodig. Dat dit ten goede komt aan de smaak van het brood is te proeven. De smaak is vol en fris. Door de bijzondere bereidingswijze is desembrood lekker mals en heeft het een stevige knapperige korst.

Even nabakken

Desembrood uit onze winkel is direct gereed voor gebruik. Maar wilt u echt genieten van de volle smaak en krokante korst, dan kunt u het brood in ongeveer 10 minuten op 220° nabakken. U kunt desembrood prima invriezen zodat u er op elk moment nog lekker van kunt genieten.

Voordelen van desembrood

- Geschikt voor mensen die geen melkproducten mogen. Product bevat geen melkderivaten.
- Desembrood bevat geen dierlijke vetten en geen lactose.
- Desembrood bevat meer ijzer en calcium.
- Ambachtelijke volle en bijna ouderwetse broodsmak die lang behouden blijft.
- Desembrood is langer houdbaar: ca. 6 dagen.
- Zachte en malse structuur die ook na nabakken lang blijft.
- Desembrood kunt u prima gebruiken na invriezen.
- Verkrijgbaar in diverse smaakvarianties.

Het brood ziet er gezellig en wat bonkig ambachtelijk uit. Door zijn aparte smaak, uiterlijk en structuur is desembrood een prima begeleider van een glas rode wijn. Een stukje desembrood met wat olijfolie...een mediterrane smaakbeleving van duizenden jaren oud! Overigens laat desembrood zich uitstekend smaken met Hollandse oude kaas.

