PRIMA

Bakgids

MIJTEN

Een PRIMA brood

De ambachtelijke Prima bloem en meelsoorten worden ontwikkeld met de grootste zorg en aandacht voor gezonde levensmiddelen.

Enkel kwaliteitstarwe komt in aanmerking zodat een natuurlijk brood met een goede smaak gegarandeerd wordt. Ze kunnen gebruikt worden voor het bakken van brood in een traditionele oven of een broodbakmachine.

Zelf brood bakken heeft tal van voordelen: de geur van vers brood in huis, zelf creatief zijn met recepten en je weet wat je eet!

PRIMA

Overzicht

Brood

Wit	4
Vezelwit	5
Zemelen	5
Tarwemeel	6
Roggemeel	7
Spelt Artipan	8
Volkoren grof	9
Omega-3	11
Haverzemelen	12
Jager	13
Maya	14
Nia	15
Multigranen 6+4	16
Zeven granen	17
Grootmoeder	18
Silhouet	19
Zwarte Woud	20
Hageland donker	21
Boekweit	22
Koolhydraat-armer	23
Croc	24

Gebak

Pannenkoekenmix	27
Cake-mix	28
Frangipane-mix	29
Biscuitmax	30
Briobeurre	31
Cremalux	32
Éclairs	33
Muffin mix	34

Wit

BROOD, PIZZABODEM, ...

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
500 g Wit	500 g Wit
270 ml lauw water	280 ml lauw water
5 - 7 g droge gist	5 - 7 g droge gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Vezelwit

BROOD MET VEEL VEZELS

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
500 g Vezelwit	500 g Vezelwit
295 ml lauw water	305 ml lauw water
5 - 7 g droge gist	5 - 7 g droge gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Zemelen

Prima Zemelen kan worden toegevoegd bij alle Prima bloem en meelsoorten naargelang eigen voorkeur. Het heeft een positieve invloed op de darmtransit en bevordert de spijsvertering.

Tarwemeel

BRUIN BROOD

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
125 g Tarwemeel	125 g Tarwemeel
375 g Wit	375 g Wit
300 ml lauw water	310 ml lauw water
5 - 7 g droge gist	5 - 7 g droge gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Roggemeel

BROOD MET TYPISCHE ROGGESMAAK

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
100 g Roggemeel	100 g Roggemeel
400 g Wit	400 g Wit
300 ml lauw water	310 ml lauw water
5 - 7 g droge gist	5 - 7 g droge gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Spelt Artipan

LUCHTIG SPELT- EN TARWEBROOD

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
500 g Spelt Artipan	500 g Spelt Artipan
280 ml lauw water	290 ml lauw water
5 - 7 g gist	5 - 7 g gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Tip

Brood is perfect gebakken als het hol klinkt aan de onderzijde.

Volkoren grof

BROOD MET GROF GEMALEN VOLKOREN

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
500 g Volkoren grof	500 g Volkoren grof
290 ml lauw water	300 ml lauw water
5 - 7 g droge gist	5 - 7 g droge gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Omega-3

LICHT MEERZADENBROOD

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
500 g Omega-3	500 g Omega-3
290 ml lauw water	300 ml lauw water
5 - 7 g droge gist	5 - 7 g droge gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Tip

Laat de ovendeur toe.
Als je de deur te veel opent tijdens het bakken, schommelt de temperatuur en de luchtstroom.

Haverzemelen

BRUIN BROOD MET HAVERZEMELEN

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
500 g Haverzemelen	500 g Haverzemelen
300 ml lauw water	310 ml lauw water
5 - 7 g droge gist	5 - 7 g droge gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Jager

BRUIN BROOD MET ZUURDESEM

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
500 g Jager	500 g Jager
280 ml lauw water	290 ml lauw water
5 - 7 g droge gist	5 - 7 g droge gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa.
  Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Maya

BROOD MET VEEL ZADEN EN PITTEN

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
500 g Maya	500 g Maya
250 ml lauw water	260 ml lauw water
5 - 7 g droge gist	5 - 7 g droge gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Nia

LICHT VERTEERBAAR BROOD

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
500 g Nia	500 g Nia
280 ml lauw water	290 ml lauw water
5 - 7 g droge gist	5 - 7 g droge gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Multigranen 6+4

MEERGRANEN- EN ZADENBROOD

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
500 g Multigranen 6+4	500 g Multigranen 6+4
280 ml lauw water	290 ml lauw water
5 - 7 g droge gist	5 - 7 g droge gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Zeven granen

LICHT MEERGRANENBROOD

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
500 g Zeven granen	500 g Zeven granen
295 ml lauw water	305 ml lauw water
5 - 7 g droge gist	5 - 7 g droge gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Grootmoeder

RUSTIEK BOERENBROOD

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
500 g Grootmoeder	500 g Grootmoeder
300 ml lauw water	310 ml lauw water
5 - 7 g droge gist	5 - 7 g droge gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Silhouet

DONKER EN COMPACT BROOD

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
500 g Silhouet	500 g Silhouet
290 ml lauw water	300 ml lauw water
5 - 7 g droge gist	5 - 7 g droge gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Zwarte Woud

KRACHTIG MEERGRANENBROOD

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
500 g Zwarte Woud	500 g Zwarte Woud
265 ml lauw water	275 ml lauw water
5 - 7 g droge gist	5 - 7 g droge gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Hageland donker

DONKER, GROF BROOD

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
500 g Hageland donker	500 g Hageland donker
280 ml lauw water	290 ml lauw water
5 - 7 g droge gist	5 - 7 g droge gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Boekweit

VOOR BROOD, PANNENKOEKEN

Ingrediënten

Voor boekweitpannenkoeken

250 g Boekweit
50 g suiker
10 g vanillesuiker
600 ml melk
150 ml bruisend water
2 eieren
snuifje zout

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de bloem, het zout, de suiker en de vanillesuiker in een kom.
- Maak een kuiltje in het midden, voeg de eieren toe en klop het geheel los.
- Meng nadien het bruiswater onder dit beslag.
- Voeg beetje bij beetje de melk toe en roer tot een glad beslag.
- Laat dit 15 min afkoelen in de koelkast en roer nadien terug door.
- Tip: boekweitpannenkoeken moeten langzaam bakken op een matig vuur.

Weetje

Boekweit is een goede bron van magnesium, kalium en bevat veel vezels. Bovendien bevat het geen gluten.

Koolhydraat-armer

MEERGRANEN- EN ZADENBROOD

Ingrediënten

Traditionele oven	*Broodbakmachine*
500 g Koolhydraat-armer	500 g Koolhydraat-armer
295 ml lauw water	305 ml lauw water
5 - 7 g droge gist	5 - 7 g droge gist
8 - 10 g zout	8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie	klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min.

Croc

VOOR KROKANTE PISTOLETS, STOKBROOD, ...

Ingrediënten

Traditionele oven

500 g Croc
300 ml ijskoud water
16 g droge gist
8 - 10 g zout
klontje boter of scheutje olie

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst.
- Laat het deeg 10 à 15 min rusten.
- Verdeel het in bolletjes van ongeveer 60 g en laat 60 min rusten.
- Bak vervolgens af gedurende 20 min in een voorverwarmde oven op 220°.

Er gaat niets boven
de geur van vers
gebakken stokbrood.

PRIMA

Gebak

Pannenkoekenmix

VOOR EEN HEERLIJKE PANNENKOEK IN EEN HANDOMDRAAI

Ingrediënten

500 g Pannenkoekenmix

550 ml water

Werkwijze

- Meng de Pannenkoekenmix met het water tot een gladde massa.
- Bak vervolgens je pannenkoeken in een warme pan.

Cake-mix

VOOR CAKE DIE MOOI OPENBARST

Ingrediënten

Traditionele oven

500 g Cake-mix
250 g boter op kamertemperatuur
5 eieren

Werkwijze

- Meng de Cake-mix langzaam met de eieren.
- Voeg vervolgens al kloppend de boter toe.
- Klop dit beslag gedurende 3 minuten op tot een gladde massa.
- Bak af in een voorverwarmde oven gedurende 50 à 60 minuten op 175°.

Tip

Zeker weten dat je cake (of ander gebak) niet meer lopend is aan de binnenzijde? Prik er voorzichtig met een breinaald (of satéstokje of ...) in en als er geen beslag aan kleeft, is het klaar!

Frangipane-mix

VOOR EEN HEERLIJKE FRANGIPANEVULLING

Ingrediënten

Traditionele oven

350 g Frangipane-mix
50 ml water
130 g boter
2 eieren
1 vel bladerdeeg
abrikozenconfituur
125 g bloemsuiker
beetje water

Werkwijze

- Bedek een taartbodem van 24 à 26 cm met het vel bladerdeeg en prik gaatjes in de bodem met een vork.
- Dek af met een vel bakpapier en voeg vervolgens bakbonen toe.
- Bak dit gedurende 15 minuten af in een voorverwarmde oven op 185°.
- Meng de Frangipane-mix met boter, water en de eieren tot een gladde massa.
- Smeer een laag abrikozenconfituur over de voorgebakken bodem, voeg de frangipanevulling toe en strijk het geheel glad.
- Bak vervolgens de taart af gedurende 30 à 40 min op 185°.
- Laat nadien de taart afkoelen, meng ondertussen de bloemsuiker met enkele druppels water tot een stevige vloeibare massa.
- Verdeel het suikerglazuur over de taart en laat opstijven.

Biscuitmax

EEN HEERLIJK, LUCHTIG BISCUIT

Ingrediënten

Traditionele oven

500 g Biscuitmax
50 ml water
7 eieren

Werkwijze

- Meng alle ingrediënten tot een gladde massa.
- Vul de ingevette biscuitvorm voor 3/4de met het beslag.
- Bak gedurende 40 minuten in een voorverwarmde oven van 185°.

Versiertip

Meng 250 ml opgeklopte room met 200 ml advocaat en bestrijk de buitenzijde met deze mix. Werk af met kokosschilfers.

Briobeurre

VOOR DE BEREIDING VAN LUXE DEEG

Ingrediënten

Traditionele oven

150 g Briobeurre
350 g Wit
270 ml lauw water
5 g droge gist
suikerparels, rozijnen of chocoladedruppels

Werkwijze

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Meng de gist met de bloem en het water tot een gladde massa.
- Voeg de suikerparels, rozijnen of chocoladedruppels toe en kneed tot deze mooi verdeeld zijn en bol op.
- Laat het deeg ongeveer 30 min rusten op een warme plaats onder een doek.
- Bol het deeg opnieuw op en laat ongeveer 60 min rijzen.
- Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 35 min.

Cremalux

RIJKE, GELE ROOMMIX

Ingrediënten

200 g Cremalux
500 ml water

Werkwijze

- Meng de Cremalux met het water gedurende 2 à 3 minuten op de hoogste stand.

met Cremalux

ÉCLAIRS

Ingrediënten

125 g gezeefde patisseriebloem
200 g Cremalux
120 ml melk
625 ml water
125 g boter
5 eieren
snuifje zout
250 g volle room
200 g pure chocolade

Werkwijze

- Breng 125 ml water, melk en boter in een pannetje aan de kook.
- Haal van het vuur zodra het kookt en voeg de bloem en het zout in 1 keer toe. Roer tot het een bal vormt en loskomt van de bodem.
- Voeg de eieren één voor één toe en roer tot een gladde massa.
- Vul een spuitzak met het beslag en spuit streepjes van 15 cm op bakpapier. Laat genoeg ruimte tussen het beslag.
- Bak deze gedurende 15 à 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200°.
- Terwijl de éclairs afkoelen, meng je de Cremalux met 500 ml water (zie p32).
- Doe het beslag in een spuitzak, snij de éclairs doormidden en vul de onderzijde.

Afwerking

- Breng de room aan de kook en voeg de chocolade toe. Blijf roeren tot alle chocolade gesmolten is.
- Dompel daarna de bovenzijde van de éclair onder in dit chocolademengsel.

Muffin mix

MUFFINS MET EEN HEERLIJKE KRUIM

Ingrediënten voor +/- 12 stuks

500 g Muffin mix
215 ml water
120 ml plantaardige olie

Werkwijze

- Meng alle ingrediënten gedurende 1 minuut op een lage snelheid.
- Laat het beslag vervolgens gedurende 6 minuten op een middelmatige snelheid kloppen.
- Vul elk cakevormpje voor 3/4de en bak deze gedurende 25 à 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180 à 200°.

Tip

Zowel het beslag als de muffins kan je invriezen.

Mag het net iets meer zijn?

VOEG SLAGROOM, CHOCOLADE OF BLAUWE BESSEN TOE

PRIMA

Staatsbaan 100 - 3460 Bekkevoort
T +32 (0)13/77 13 58 - caroline@mijten.be

Vragen of wens je meer informatie?
Aarzel dan niet om ons te contacteren!

www.mijten.be

powered by MIJTEN