

unifa



CREATIEF MET BROOD

Welke peilers bepalen het succes van een product?



$$S + C = V +$$



+



=





1. Creatief met brood

Vanuit een basisdeeg creatieve voorbeelden naar:

- decoratie en toevoegingen (zadenmengelingen, noten, rozijnen...
- verschillende vormen (bakken in mandje, blik, gesloten vorm, slot bovenaan...

2. Creatief met luxedegen

- verschillende toevoegingen (suiker, chocolade, rozijnen, gekonfijt fruit..
- vormen en afwerkingen (vlechten, karrenwiel, bolletjes – verschillende insnijdingen, decoratie met amandelen suiker. Fruitvulling.



Tijd voor creativiteit!

Kant & klaar stokbrooddeeg

- Creatieve mogelijkheden bij het verwerken van basis diepvriesdeeg.

Verschillende vormen	-> vlechten, versnijden.
Afwerkingen	-> zaden, kruiden, groenten...

Krokant & hartig.

- Link naar [gesuikerde gistdeeg.](#)



Rauw stokbrood: vers Frans stokbrood in een handomdraai

Niet gerezen - ambachtelijk - veel toepassingen

- Minder ruimte nodig in de diepvries
- Altijd dezelfde kwaliteit
- Efficiënter en sneller werken: eigen deeg produceren duurt minstens 3u
- Lekker lang krokant, mooie kruim
- Ideaal om zelf half gebakken stokbrood te maken
- Ook te verwerken als halve stokken, harde broodjes, hartige broodjes, ...
- U maakt het verschil met de supermarkt





Partystokjes



Harde broodjes



Pizzastokjes

creatief met brood



creatief met brood

