

Snacking inspiratie

voor uw bakkerij



Hartige snacks, een bakkerij-segment met potentieel



Snacking is niet meer weg te denken uit onze eetcultuur. Door het snelle tempo waarin wij vandaag leven en het tijdsgebrek dat daarmee gepaard gaat, heeft snacking onderweg aan populariteit gewonnen. **Specifiek binnen bakkerij, worden hartige snacks aangeduid als één van de meest dynamische segmenten met het grootste groeipotentieel in België de komende jaren.**¹

Consumenten willen het gemak om op elk moment van de dag voeding te kunnen kopen en dat verklaart mede de opgang van online shopping. De verwachtingen van de hedendaagse consument zijn echter verder geëvolueerd. Consumenten willen vandaag 24/7 toegang hebben tot verse voeding. **Voor 82% van de consumenten staat versheid synoniem voor kwaliteit.**² **Bij de aankoop van een hartige snack op basis van deeg, verkiest 75% van de Belgen vandaag reeds een verse optie boven een voorverpakte.**³

Versheid en smaak zijn de belangrijkste criteria voor een consument bij de aankoop van bakkerijproducten. 6 op de 10 consumenten in heel Europa laat er zijn keuze door bepalen. Slechts 4 op de 10 consumenten zal zijn aankoop laten afhangen van de prijs.⁴

Consumenten eten met hun ogen

Smaak wordt versterkt door het uitzicht. Het uiterlijk van voedsel is altijd al een belangrijk onderdeel geweest van de culinaire ervaring. Door de opkomst van sociale media en online shopping, is het belang van de visuele verschijning van voedingsmiddelen alleen maar toegenomen. **Aantrekkelijke voeding trekt consumenten aan en wekt de eetlust op. Een mooie afwerking is bovendien een teken van vakmanschap in onze huidige eetcultuur.**⁵



p4



p5



p7



p8



p9



p11



p12



p14

^{1,3} Bron: Gira 2022

^{2,4} Bron: Taste Tomorrow 2021

⁵ Bron: Taste Tomorrow always-on trend radar juni 2022





Swirl mozzarella-guanciale

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Bloem 11,5/680	1000	100
Water (+/-)	560	56
Gist	20	2
Zout	17	1,7
Puratos Soft'R White Sense Extra	30	3

2. Vulling

Ingrediënten voor 1600 g deeg
500 g mozzarella in dunne sneden of geraspt
150 g guanciale (gerijpt varkenswangspek)
Zwarte olijvenpoeder (gebruiken naar smaak)
Gebruik voor het paneren panko paneermeel, natuur of gekruid (gearomatiseerd paneermeel Evlier).

Werkwijze

Kneding	
Kneedtijd (spiraal)	8 min. in 1 ^{ste} versnelling en 2 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	24°C
Massarijs	5 min.
Afwegen	1600 g, 40 stuks van 40 g.
Bolrijs	10 min. Uitrollen op 80-35 cm (2 mm dikte).
Opmaak	
Opmaak	Het deeg beleggen met mozzarella en guanciale en bestrooien met zwarte olijvenpoeder. Het deeg oprollen (zoals een ronde suisse) en snijden op 2 cm breedte. Vervolgens op een plaat met bakpapier plaatsen.
Eindrijs	60-65 min.; 28°C; 80% R.V.
Decoratie voor het bakken	
	Invriezen. Bevroren in bloem rollen en vervolgens in vol ei dompelen en in het paneermeel rollen.
Bakken	
Oventemperatuur	240°C
Baktijd	7 min.

Bagnat

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Bloem 11,5/680	1000	100
Water (+/-)	580	58
Gist	25	2,5
Zout	17	1,7
Puratos Soft'R White Sense Extra	30	3
Puratos S500 Sense	10	1
Granenmengeling		Q.S.

Werkwijze

Kneding	
Kneedtijd (spiraal)	8 min. in 1 ^{ste} versnelling en 2 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	24°C
Massarijs	5 min.
Afwegen	2400 g, 30 stuks van 80 g.
Bolrijs	10 min.
Opmaak	
Opmaak	Het deeg uitrollen tot een dikte van 3 mm. Vervolgens het deeg in de granenmengeling dompelen en op geperforeerde bakplaten leggen. 70-75 min.; 28°C; 80% R.V.
Eindrijs	
Bakken	
Oventemperatuur	240°C met lichte stoomtoevoeging.
Baktijd	8 min.

Suggestie beleg

Beleg de bagnat met kruidenkaas, gerookte zalm, komkommerslierten en in rode wijnazijn gepekeld bloemkoolroosjes.



De veelbelovende fusie van traditie en nieuwigheden



Hedendaagse consumenten zoeken naar comfort en verwennerij en vinden dit in producten die traditionele of authentieke recepten combineren met een moderne toets. Consumenten ontdekken graag nieuwe smaken, texturen en verrassende smaakcombinaties. Sinds de recente

pandemie zijn veel consumenten beginnen experimenteren met voeding en is **de vraag naar exotische smaken uit andere delen van de wereld sterk toegenomen**. Een vertrouwd ingrediënt opnemen in het recept, stimuleert het uitproberen van nieuwe smaken en texturen.

Hartige Turkse snack

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Bloem 11,5/680	750	75
Water (+/-)	420	42
Gist	40	4
Puratos Easy Luxe 25%	250	25
Puratos Black and White (decoratie)	Q.S.	

2. Vulling

Ingrediënten	g
Uien	150
Kalfsgehakt	1000
Verstegen kruidenmix voor Shoarma Amsterdams	50
Spinazie	500
Feta	200
Eieren	150

Hak de uien fijn. Meng het kalfsgehakt met de gehakte uien en de Shoarma kruidenmix. Bak het mengsel in een hete pan met olie. Laat afkoelen op een schaal. Kook de spinazie in een hete pan met olie. Snijd de feta in blokjes. Wacht tot alles is afgekoeld en meng vervolgens alles samen met de eieren. Breng op smaak met peper en zout.

Werkwijze

Kneding	
Kneedtijd (spiraal)	6 min. in 1 ^{ste} versnelling en 4 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	5 min.
Afwegen	3150 g, 30 stuks van 105 g.
Bolrijs	5-10 min.
Opmaak	
Opmaak	Het deeg verdelen in 30 stuks, opbollen en lichtjes afplatten. In het midden 50 g vulling (2) plaatsen en het deeg toeplooien met de vulling binnenin. Met het slot naar onder op platen plaatsen. Na 15 min. de deegstukken afplatten met een plaat.
Eindrijs	60-65 min.; 28°C; 80% R.V.
Decoratie voor het bakken	
	Doreren met Puratos Sunset Glaze Xlfr . Het deeg op 1 cm van de zijkant induwen met de vingers en dit 3x horizontaal en 3x verticaal. Nadien bestrooien met de Black and White decoratie.
Bakken	
Oventemperatuur	240°C
Baktijd	7 min.





Pinsa Romana

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Bloem 13/680	900	90
Water (+/-)	790	79
Rijstbloem	50	5
Sojabloem	50	5
Zout	20	2
Olijfolie	15	1,5
Puratos O-tentic Chef*	90	9

* De O-tentic Chef maakt u met 60 g water (37°C) en 30 g **Puratos O-tentic Durum** (per kg bloem). Dit minimum 15 min. laten rusten alvorens het aan uw recept toe te voegen.

Werkwijze

Kneding	
Kneedtijd (spiraal)	8 min. in 1 ^{ste} versnelling en 5 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	22-24°C
Afwegen	Het deeg verdelen in stukken van 250 g en rond maken.
Eindrijs	48 uur in de koeling op 5°C.

Opmaak voor het bakken
Geef het deeg een rechthoekige vorm (15x25 cm) door het deeg plat te drukken in rijstgriesmeel.

Bakken	
Oventemperatuur	290°C
Baktijd	4 min.

Suggestie beleg

Pinsa Flammekueche stijl: werk af met spekreepjes, zure room en uienringen.
Pinsa Klassiek: werk af met tomatensaus, coppa, Parmezaanse kaas en rucola.
Na het beleggen, 5-8 min. bijbakken op 240°C.

Focaccia black & white

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Bloem 11,5/680	1000	100
Water (+/-)	620	62
Zout	17	1,7
Puratos O-tentic Chef*	120	12
Puratos Softgrain Sprouted Rye CL	250	25
Puratos Black and White (decoratie)	Q.S.	

* 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

Kneding	
Kneedtijd (spiraal)	6 min. in 1 ^{ste} versnelling en 5 min. in 2 ^{de} versnelling. Aan het begin van de 2 ^{de} versnelling de Softgrain Sprouted Rye CL toevoegen. 5% van het water op het einde van de kneding toevoegen.
Deegtemperatuur	24°C
Massarijs	5 min.
Afwegen	2700 g op een bakplaat (biscuitplaat 40x60 cm), ingesmeerd met olijfolie.
Bolrijs	15 min.
Opmaak	
Opmaak	Het deeg aandrukken op de grootte van de bakplaat en in de rijskast plaatsen.
Eindrijs	60-65 min.; 28°C; 80% R.V.

Decoratie voor het bakken
Het deeg instrijken met een mengsel van water en olijfolie (1 op 1) en bestrooien met **Black and White** decoratie. Induwen met de vingers.

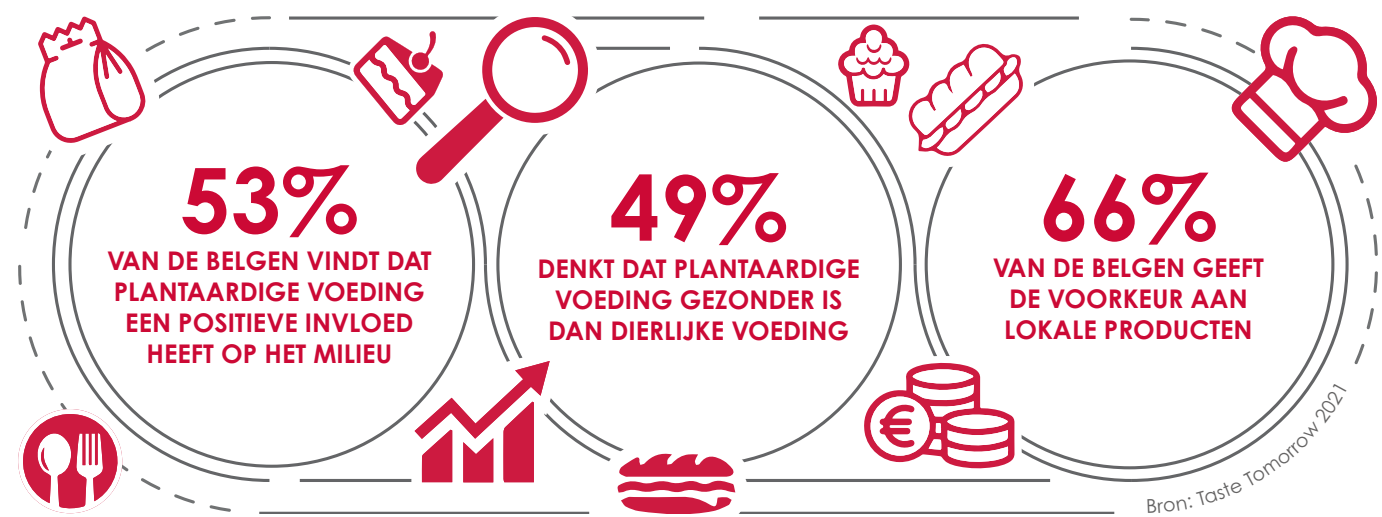
Bakken	
Oventemperatuur	Inovenen op 240°C en onmiddellijk laten zakken naar 230°C.
Baktijd	19-21 min. met lichte stoomtoevoeging.

Suggestie beleg

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



Gezond, lokaal & duurzaam snacks



De bezorgdheid om gezondheid en duurzaamheid is sterk toegenomen in de laatste jaren. Dat vertaalt zich in een **stijgende vraag naar gezonde snacks, producten die lokaal worden geproduceerd en plantaardige alternatieven**. Vandaag is er een toenemende groep van flexitariërs, die er bewust voor kiezen om minder vlees of vis te eten uit gezondheids- of

milieuoverwegingen. **Steeds meer mensen willen ook verspilling tegengaan** en vragen om oude voeding op te waarderen door het in een ander recept te verwerken in plaats van het weg te gooien. Een derde van de Belgen is geïnteresseerd in producten die gemaakt zijn van opgewaardeerde ingrediënten, zoals oud brood.¹

¹Bron: Taste Tomorrow 2021

Croque gezond

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Water (+/-)	580	58
Gist	25	2,5
Puratos Tegral Vita+ Havermout	1000	100

Werkwijze

Kneding	
Kneettijd (spiraal)	De Tegral Vita+ Havermout 20 min. laten voorweken in 55% water. Vervolgens de gist toevoegen. 6 min. in 1 ^{ste} versnelling en 5-7 min. in 2 ^{de} versnelling. Bij het begin van de 2 ^{de} versnelling, het resterende water toevoegen.
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	2 x 10 min. met een doorslag.
Afwegen	720 g
Bolrijs	15 min.
Opmaak	
Opmaak	Lang maken en op tapijt of bakplaat leggen.
Eindrijs	45-50 min.; 28°C; 80% R.V.
Decoratie voor het bakken	
	5 min. voor het inoven, het brood bebloemen met roggebloem en 2 keer insnijden. Daarna nog 5 min. verder laten rijzen.
Bakken	
Oventemperatuur	Inovenen op 240°C met stoom en onmiddellijk naar 220°C laten zakken.
Baktijd	40 min. De laatste 10 min. van de baktijd, de sleutel openen.

Suggestie beleg

Beleg de helft van de sneetjes brood met kimchi, cheddar en portobello. Dek af met de andere sneetjes brood en rooster de croques tussen een croque-ijzer of langs beide kanten op de grill.



Gevuld italiaans broodje

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Bloem 11,5/680	1000	100
Water (+/-)	620	62
Zout	17	1,7
Puratos O-tentic Chef*	120	12

* 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.

2. Vulling

Ingrediënten	g
Garden Gourmet vegan gehakt	2000
Aubergine	500
Courgette	500
Rode paprika	500
Rode ajuinen	250
Tomatenpassata	3000
Knoflookpasta	30
Basilicum	50

Bak het vegan gehakt gedurende 10 min. in de oven op 190°C. Snijd alle groenten in kleine blokjes en bak ze in een pan met olijfolie. Voeg de tomatenpassata, het vegan gehakt en de knoflookpasta toe. Laat gedurende 1 uur sudderen op lage temperatuur. Kruid af met zout en peper. Versnipper de basilicum en voeg deze toe aan de afgekoelde vulling.

Werkwijze

Kneding	
Kneedtijd (spiraal)	6 min. in 1 ^{ste} versnelling en 5 min. in 2 ^{de} versnelling. 5% van het water toevoegen op het einde van de kneding.
Deegtemperatuur	24°C
Massarijs	5 min.
Afwegen	150 g en half lang maken.
Bolrijs	30 min.
Opmaak	
Opmaak	Het deeg plat drukken en 60 g vulling (2) verdelen over de lengte. Vervolgens het deeg dicht plooiën en met slot naar onder in aluminium vormen van 16 x 4 cm plaatsen.
Eindrijs	60-65 min.; 28°C; 80% R.V.
Decoratie voor het bakken	
	Instrijken met een mengsel van water en olijfolie (1 op 1) en kruiden met oregano en grof zeezout. Induwen met de vingers.
Bakken	
Oventemperatuur	Inovenen op 240°C en onmiddellijk laten zakken naar 230°C.
Baktijd	17-19 min. met lichte stoomtoevoeging.





Quiche met zalm

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Bloem 11,5/680	750	75
Water (+/-)	300	30
Zout	20	2
Puratos Mimetic Incorporation	750	75
Oud Vita+ Havermout brood	250	25

2. Vulling

Ingrediënten per quiche	g
Broccoli	100
Prei	150
Verse zalm	150
Feta	100
Volledige eieren	120
Halfvolle melk	250
Verse room	250
Eigeel	50
Zout	Q.S.
Peper	Q.S.
Nootmuskaat	Q.S.

Alternatieve vulling: vervang de verse zalm, de prei, de feta en de broccoli door 100 g spekblokjes, 100 g champignons, 80 g gemalen kaas en 50 g ui.

De quichebodem voorbereiden en bakken

1. Verwarm de oven voor tot 190°C.
2. Maak bloem van een oud Vita+ Havermout brood. Neem een paar sneden van een Vita+ Havermout brood. Mix deze in een blender tot bloem en meng met de rest van de bloem. Dit geeft het deeg meer knapperigheid.
3. Maak het kruimeldeeg en zorg ervoor dat alle ingrediënten koud zijn. Snij de **Mimetic Incorporation** in stukjes en meng deze met de bloem en het zout om een zachte en kruimelige textuur te bekomen. Voeg water toe en meng het geheel.
4. Laat het kruimeldeeg minstens 1 uur in de koelkast rusten. Rol daarna het deeg uit tot ongeveer 3 mm dikte. Steek een cirkel uit met een diameter van 25 cm. Neem een taartvorm met een diameter van 18 cm en beboter de binnenkant. Leg de deegcirkel voorzichtig bovenop de taartvorm, laat het deeg in de vorm zakken en druk het in de hoekjes aan. Laat het deeg 1 cm boven de rand van de taartvorm uitsteken. Op het einde van de bereiding wordt dit deel van het deeg weggesneden. Leg vershoudfolie bovenop het deeg en vul deze met rijst om het deeg te bakken. Dit voorkomt dat het deeg tijdens het bakken opzwelt. Zet de quichebodem gedurende 20 min. in de oven op 190°C.

De quichevulling voorbereiden

5. Breek de eieren in een mengschaal. Schenk er de melk, de room en het eigeel bij en meng de ingrediënten met een klopper. Voeg naar smaak peper, zout en nootmuskaat toe. Bewaar in de koelkast.
6. Spoel de broccoli schoon en snij in stukken. Laat de broccoli 6 tot 8 min. koken in gezouten water en koel vervolgens af in ijswater.
7. Spoel de prei grondig. Snij het wit en een deel van het groen van de stam in fijne stukjes en stooft met een beetje boter op een middelmatig vuur gedurende ongeveer 10 min. Voeg peper en zout toe.
8. Snij de verse zalm in blokjes van 2 cm en de feta in blokjes van 1 cm.

De quiche afwerken

9. Verwijder de vershoudfolie en de rijst uit de voorgebakken deegbodem.
10. Leg de gekookte broccoli, de gestoofde prei, de zalmblokjes en de fetablokjes in het kruimeldeeg. Schenk het mengsel van melk, ei en room in de quiche tot aan de rand. Laat het tussen de stukjes vulling sijpelen.
11. Bak de quiche gedurende 40 tot 45 min. op 160°C. Om te controleren of de quiche gaar is, steek met de punt van een mes in het midden van de quiche. Als het lemmet van het mes droog blijft, is de quiche gaar.





Michaël Devillé
mdeville@puratos.com
+32 499 55 04 59



Stéphane Vandersteen
svandersteen@puratos.com
+32 474 94 17 61