



Van Malkenhorst
Ambachtelijke bakkers sinds 1932



Het broodboekje
Alles over ons assortiment en meer

Op bestelling

Ook al is er iets gewijzigd in ons broodassortiment, je hoeft jouw favoriete brood niet te missen. Deze broden zijn verkrijgbaar op bestelling:

- **Casino wit rond** witbrood in een ronde vorm
- **Casino tarwe rond** tarwebrood in een ronde vorm
- **Glutenarmbrood wit** witbrood, past in een glutenarm dieet
- **Glutenarmbrood bruin** bruinbrood, past in een glutenarm dieet
- **Tarwe knip** tarwebrood met een mooie knipvorm erin
- **Wit knip** witbrood met een mooie knipvorm erin

Voor andere speciale wensen kun je altijd contact opnemen met de winkel-medewerkers of één van de bakkers!

Al onze broodproducten in één boekje



Bakkerij van Malkenhorst staat voor kwaliteit. We stellen hele hoge kwaliteitseisen aan onze producten, zodat je altijd verzekerd bent van het allerbeste brood.

Ons bedrijf is uitgebreid met de winkel in Poeldijk. Daarmee werd ook het assortiment veel groter. Dat was voor ons een reden om het broodassortiment eens goed onder de loep te nemen. We zijn ervan overtuigd dat we daardoor nu en in de toekomst onze hoge kwaliteitseisen kunnen waarborgen.

Elke nacht om 1.00 uur en soms nóg eerder, beginnen onze gedreven vakmannen aan het maken van het brood. De deegkuipen staan te draaien, de ovens worden opgestookt en 's morgens vroeg komt het eerste verse brood uit de ovens. Stel je eens voor hoe heerlijk dat ruikt ...

In dit boekje leggen we uit welke broden onze bakkers bakken en wanneer ze verkrijgbaar zijn.

Heb je nog vragen of wil je iets aan ons kwijt? We horen het heel graag!

Hartelijke groet,
Het team van Bakkerij van Malkenhorst

Elke dag een ander overheerlijk brood

Maandag

Toendra

Toendra is een goudblond meergranenbrood. Rijk gevuld met pompoenpitten en geroosterde tarwekiemen.



Dinsdag

Puur Westlands

Nog zo'n heerlijk meergranenbrood. Deze zit vol met zonnebloempitten, lijnzaad, pompoenpitten en sesamzaad.



Woensdag

Meergranen

Meergranen is gemaakt van meergranenbloem en volkorenbloem. Voedzaam en lekker door onder andere zonnebloempitten, sojagrits, haver, gerst, rogge en lijnzaad.



Donderdag

Koolhydraatarm

Dit brood past in een koolhydraatarm dieet. Het bevat 50% minder koolhydraten dan onze andere broden, maar is 100% lekker. Het is een meergranenbrood met lijnzaad, zonnebloempitten en sesamzaad.



Vrijdag

Vikorn

Vol vezels, vitamines en mineralen, maar vooral erg lekker. Het is een heerlijk mals, smakelijk en ambachtelijk meergranenbrood. Een lekkere manier om belangrijke voedingsstoffen binnen te krijgen.



Zaterdag

Savanne

Een licht meergranenbrood, gevuld met onder andere maïs, soja, lijnzaad, gierst en zonnebloempitten. De korst heeft een heerlijke krokante bite.



Waarom wit?

Witbrood



Wit tijger



Ons witbrood wordt gemaakt van 100% bloem. Het bevat van alle broodsoorten de minste voedingsstoffen. 'Waarom zou je het dan eten?' hoor ik je denken. Simpel. Soms is witbrood gewoon het lekkerst. Wat dacht je van een tosti? Of een witte boterham met aardbeien! Dat smaakt toch echt het allerlekkerst op witbrood. En we stoppen er heel veel liefde en passie in. Dat proef je.

Wit sesam



Wit casino vierkant



Onze tarwetoppers

Tarwebrood



Tarwe tijger



Tarwe sesam



Ons tarwebrood wordt gemaakt van 50% volkorenmeel en 50% bloem. Hierdoor is tarwebrood lekker licht verteerbaar vergeleken met volkorenbrood. Voor de allerkleinsten is het een ideale eerste stap naar volkorenbrood.

Omdat maar een deel van de graankorrel voor de bereiding van bruinbrood wordt gebruikt, bevat bruinbrood minder vitamines, mineralen en voedingsvezels dan volkorenbrood, maar wel weer meer dan witbrood.

Viva volkoren

Wil je een gezond, voedzaam en smaakvol brood? Dan zit je met ons volkorenassortiment goed. Wij bakken ons volkorenbrood met 100% volkorenmeel. Volkoren vloer, casino en grof volkoren, we hebben het in verschillende soorten en maten.

Volkoren vloerbrood



Volkoren sesam vloerbrood



Volkoren casino zonnepit



Het volkoren vloerbrood bakken we in een vloerblik, waardoor het brood meer ruimte heeft en dus meer smaak krijgt. Het volkoren casino zonnepit is lekker én heeft een handige vorm.

Op de volgende pagina's worden onze andere volkorenbroden toegelicht.

Volkoren ... wat is dat nou eigenlijk?

Volkoren graanproducten zijn gemaakt van de hele (vermalen) graankorrel. Het eten van volkorenproducten verlaagt het risico op bepaalde hartziekten en diabetes type 2. Verder zijn volkoren graanproducten een belangrijke leverancier van koolhydraten, vezels, ijzer en B-vitamines. Om te profiteren van de gezondheidswinst en van de belangrijke voedingsstoffen, geldt het advies om er voldoende van te eten en witte graanproducten zoveel mogelijk te vervangen door volkoren varianten.

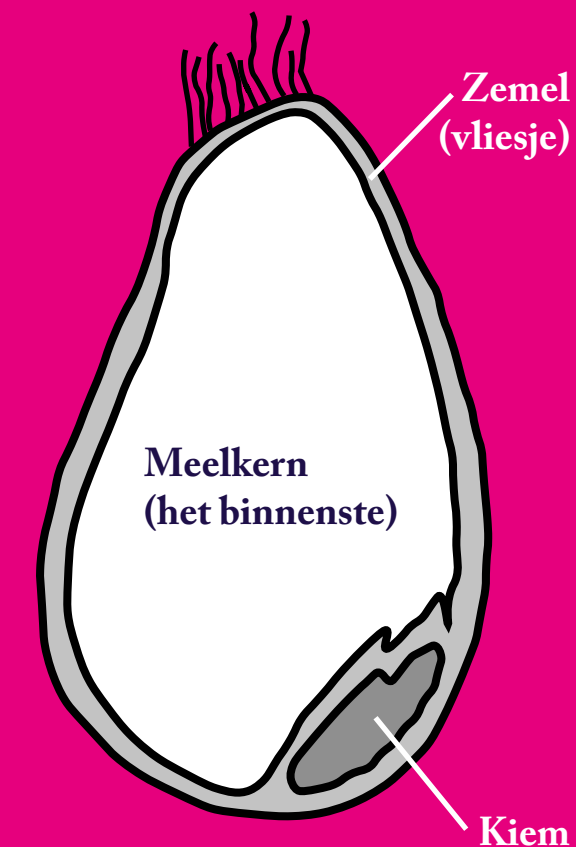
Wat is volkorenbrood?

Brood mag niet zomaar volkorenbrood heten. Het is een wettelijk beschermde naam, die is vastgelegd in het Warenwetbesluit Meel en brood. Dat betekent dus dat volkorenbrood aan wettelijke eisen moet voldoen. Om brood 'volkoren' te mogen noemen, moeten alle onderdelen van de graankorrel (de meelkern, kiem en zemel/vliesje) in de natuurlijke verhouding terugkomen in het brood. Alle goede voedingsstoffen blijven daardoor bewaard.

Wat is het verschil tussen bloem, meel en volkorenmeel?

Bloem wordt gemaakt van uitsluitend het binnenste deel van de graankorrel: de meelkern. Alle overige onderdelen, zoals de zemelen en de kiem, worden er na het malen uitgezeefd. Daardoor blijft er een wit

Alles over volkoren!



graanpoeder over. Bloem wordt gebruikt voor de bereiding van witbrood. Volkorenmeel bevat alle onderdelen van de graankorrel, dus de meelkern, de kiem en de zemel in de natuurlijke verhouding. In volkorenmeel zijn de zemelen met het blote oog zichtbaar. Volkorenbrood is gemaakt van volkorenmeel.

Meel is een combinatie van bloem en volkorenmeel. In de praktijk is dit vaak een verhouding van 50/50. In meel zijn de zemelen met het blote oog zichtbaar. Meel wordt gebruikt bij het bereiden van tarwebrood.

Kan er bloem in volkorenbrood zitten?

Ja, dat kan. De basis van volkorenbrood is volkorenmeel, maar er zijn twee redenen waarom er bloem in volkorenbrood verwerkt kan zijn. Allereerst kunnen er voor het bakken van brood hulpgrondstoffen gebruikt zijn, die bloem als basis hebben. In de praktijk gaat het om een paar procent, met nauwelijks gevolgen voor de voedingswaarden. Daarnaast kan de bakker er voor kiezen om de onderdelen van de graankorrel zelf in de juiste, natuurlijke verhouding toe te passen; dus losse bloem, zemelen en kiem.

Wie zegt dat volkorenbrood gezond is?

Het Voedingscentrum dat de beroemde Schijf van Vijf maakt, noemt volkorenproducten 'helden'. Ze leveren namelijk energie en veel andere voedingsstoffen, zoals vezels, eiwitten, B-vitamines en ijzer.

Molenbrood

Gemalen door de molen

Ook ons Molenbrood is op basis van 100% volkorenmeel. Wat het uniek maakt, is dat het graan fijn-gemalen is door de molen, op de ouderwetse en ambachtelijke manier. Vandaar de naam Molenbrood. Het is een heerlijk fijn volkoren vol van vezels.

Molenbrood



Molenbrood sesam



Molenbrood zonnepit



Grof volkoren

Grof in de mond

Ons Grof volkoren wordt gemaakt volgens het recept van Opa van Malkenhorst. Het is het grofste volkoren van het Westland. Er zitten namelijk hele tarwe-korrels in. Die worden eerst geweekt, zodat ze zacht worden. Daarna gaan ze het deeg in. Grof volkoren is het meest vezelrijke brood in ons assortiment en 100% volkoren.

De favoriet van Mirjam



Grof volkoren



Grof volkoren sesam



Grof volkoren zonnepit



DeSem duS

Woerd wit



Kruisbroeker bruin



Opstal meergranen



Hoogeland donker



Desembrood heeft een bijzondere, volle en rijpe smaak. En het is wat steviger dan 'gewoon' brood. Hoe dit komt? Door de bijzondere manier om het brood te laten rijzen.

Meestal wordt hiervoor gist gebruikt. Bij desembrood niet. Dan gebruikt de bakker desem om het brood te laten rijzen.

Desem is eigenlijk gewoon een papje van meel en water. De bakker laat dit een paar dagen rusten. Het gaat dan borrelen en krijgt een friszure geur. Dit proces heet met een moeilijk woord 'fermentatie'. Brood met desem heeft langer nodig om te rijzen. Dat zorgt voor de volle smaak.

Wij hebben vier soorten desembrood in het assortiment. Voor elk wat wils dus!

Meergranen

Hoe meer, hoe beter ;-)

Meergranenbrood bevat, hoe kan het ook anders, meerdere soorten graan. Elke combinatie van granen geeft een eigen unieke smaak. Meergranenbrood kan gemaakt zijn van bloem (de basis voor witbrood), maar ook van andere soorten, zoals tarwebloem of volkorenmeel. Het soort meel of bloem bepaalt hoe gezond een brood is. De granen, zaden en pitten zorgen voor veel smaak en leveren ook voedingsstoffen en vezels. Zo kan het zijn dat meergranenbrood op basis van volkorenmeel meer voedingsstoffen en vezels bevat dan een standaard volkorenbrood.

Poeldijks Woudkorn

Een heerlijk meergranenbrood gevuld met onder andere zonnebloempitten, sojagrits, haver, gerst, lijnzaad en rogge. Het bevat 50% meergranenbloem en 50% tarwebloem. Een ambachtelijk brood met veel fans!



Woudkorns Zonnepit

Een heerlijk meergranenbrood gevuld met onder andere zonnebloempitten, sojagrits, haver, gerst, lijnzaad en rogge. Het bevat 50% meergranenbloem en 50% tarwebloem. Een ambachtelijk vloerbrood met zonnepitten bovenop.



Toscaans

Een heerlijk donker brood met veel verschillende soorten granen. Het bevat 25% volkorenmeel, 25% meergranenbloem en 50% tarwebloem.



Wat is spelt?

Over spelt bestaan veel fabels. Steeds vaker wordt spelt gegeten in een speciaal dieet. Spelt zou, omdat het een oergraan is, meer voedingsstoffen bevatten dan het moderne tarwe. Hoe gezond een brood of voedingsmiddel is, hangt onder andere samen met de hoeveelheid aan goede voedingsstoffen (zoals vitamines, mineralen, voedingsvezels, etc.) die een product bevat. Maar is spelt dan ook echt gezonder dan tarwe? Nee, niet altijd.

Spelt

Dit is een speltbrood dat bestaat uit 100% spelt, en het bevat speltvlokken. Het is iets lichter dan Puur Spelt.



Puur Spelt

Dit speltbrood bestaat voor 100% uit spelt. Het bevat zonnebloempitten, speltmoutmeel, speltvlokken en sesamzaad. Het blijft lang mals en heeft een nootachtige smaak.



Gemiddeld genomen is de voedingswaarde van tarwe en spelt vergelijkbaar.

Ondanks de verhalen die de ronde doen, ontbreekt het aan wetenschappelijk bewijs voor het lichter verteerbaar zijn van spelt ten opzichte van tarwe. In ieder geval zijn beiden genetisch zeer nauw verwant en zijn het allebei gluten bevattende granen en dus niet geschikt voor mensen met een overgevoeligheid voor gluten. Het is wel zo dat sommige mensen beter reageren op spelt dan op tarwe (het is niet bekend waar dat dan door komt).

Weekendlekkernijen

Enjoy the weekend!

Baguette wit



Baguette meergranen



Stokbrood wit/bruin



Elke dag verkrijgbaar

Hete Westlander



Kaas-uienkruier



Fjordbrood



Onze winkels



Winkel Naaldwijk
Geestweg 48
2671 ED Naaldwijk
0174-62 55 56



Winkel Poeldijk
Voorstraat 79
2685 EK Poeldijk
0174-24 52 37

Openingstijden

Maandag	van 8.00 tot 18.00 uur
Dinsdag	van 8.00 tot 18.00 uur
Woensdag	van 8.00 tot 18.00 uur
Donderdag	van 8.00 tot 18.00 uur
Vrijdag	van 8.00 tot 18.00 uur
Zaterdag	van 7.00 tot 16.00 uur

Online bestellen

www.bakkerijvanmalkenhorst.nl