

## Cake en koek

Product	Gewicht	Prijs
Appeltaartmix	500 gr.	€ 1,45
Boerencakemix	400 gr.	€ 1,75
Browniemix met walnoten	400 gr.	€ 2,10
Citroencakemix	400 gr.	€ 2,00
Chocoladecakemix	400 gr.	€ 2,15
Chocolate chip cookiemix	600 gr.	€ 2,95
Kruidcakemix	400 gr.	€ 1,85
Hazerswoudse molenkoek	500 gr.	€ 1,55
Hazerswoudse molenkoek	1000 gr.	€ 2,30
Speculaasmix	500 gr.	€ 1,65
Tulbandpakket	n.v.t.	€ 4,05
Zandkoekjesmix	500 gr.	€ 1,25

## Bezoeken en bestellen

U bent op zaterdag van 9.00 tot 15.00 uur van harte welkom in de molenwinkel. Wilt u een bestelling plaatsen? Stuur een mail naar:

**[molenwinkel@molennieuwleven.nl](mailto:molenwinkel@molennieuwleven.nl)**



## Prijslijst molenwinkel Wipstelling Korenmolen Nieuw Leven



Dorpsstraat 228  
2391 CJ Hazerswoude-Dorp

[www.molennieuwleven.nl](http://www.molennieuwleven.nl)

Prijzen geldig per 1 mei 2021.  
Wijzigingen, druk- en zetfouten voorbehouden.

## Bloem en meel

Product	500 gr.	1000 gr.	5000 gr.
Duitse bloem	€ 0,80	€ 1,50	€ 6,85
Koolhydraatarmeel	€ 1,35	€ 2,60	€ 12,35
Korenmolenbroodmix	€ 1,25	x	x
Maiskorn	€ 1,70	€ 2,85	€ 13,50
Maismeel	€ 0,70	€ 1,30	€ 6,10
Pain Honoré	€ 1,75	€ 3,15	€ 14,95
Patentbloem (14%*)	€ 1,05	€ 1,85	€ 8,80
Roggebloem	€ 0,85	€ 1,60	€ 6,95
Roggemeel	€ 1,05	€ 1,85	€ 8,80
Rozijnenbroodmix	€ 1,75	x	x
Pannenkoekmix	€ 1,25	€ 2,15	x
Spelbloem	€ 1,50	€ 2,90	€ 13,90
Speltpannenkoekmix	€ 2,15	x	x
Speltvolkorenmeel	€ 1,35	€ 2,50	€ 12,05
T-65 stokbroodbloem (11,4%*)	€ 0,65	€ 1,20	€ 5,75
Tarwebloem (14%*)	€ 0,75	€ 1,40	€ 6,65
Tarwemeel	€ 0,75	€ 1,40	€ 6,65
Tarwevolkorenmeel	€ 0,70	€ 1,30	€ 6,10
Volkorenbroodmix	€ 1,00	€ 1,90	€ 9,30
Waldkorn classic of donker	€ 1,70	€ 2,85	€ 13,50
Witbroodmix	€ 1,05	x	x
Zeeuwse bloem	€ 0,70	€ 1,30	€ 6,10

\* Dit is het percentage eiwitten in de bloem.



Verse, lokale eieren: € 0,25 p.s.

Verkrijgbaar per doos van 6 of 10 stuks.

## Rijsmiddelen

Product	100 gr.	500 gr.
Baking soda	€ 1,05	x
Bakkerszout	x	€ 0,30
Bakpoeder	€ 1,00	x
Poedergist (5x 11 gram)	€ 1,60	x
Poedergist (125 & 500 gr.)	€ 1,55	€ 4,75

## Verskil tussen baking soda en bakpoeder

Baking soda is 3x keer zo krachtig als bakpoeder. Het is een natuurlijke stof (natriumbicarbonaat) die een zuur nodig heeft om te gaan werken. Denk bijvoorbeeld aan cacao, yoghurt, azijn, karnemelk of citroen. Let op: baking soda kan een zepige nasmaak hebben als er te veel aan het recept wordt toegevoegd.

Bakpoeder is een samengesteld rijsmiddel. Het bestaat uit een carbonaat, een zuur en een stabilisator (zetmeel). Omdat er al een zuur in bakpoeder zit heeft het alleen nog maar vocht en warmte nodig om zijn werk te kunnen doen. Baking soda en bakpoeder zijn dus niet één op één door elkaar te vervangen.

## Smaakmakers

Product	100 gr.	500 gr.
Amandelmeel	€ 1,80	€ 7,75
Citroenrasp	€ 0,95	x
Krenten	x	€ 2,30
Lijnzaad	€ 0,60	€ 2,60
Pompoenpitten	€ 1,70	€ 6,15
Rozijnen	x	€ 2,00
Sesamzaad	€ 0,90	€ 4,10
Zonnebloempitten	x	€ 1,35