



## Nieuw in het assortiment

Bent u ook zo dol op een volkoren boterham met kaas of ham? Met onze volkorenbroodmix bakt u nu zelf het lekkerste bruinbrood, zowel in de broodbakmachine als in de oven. Een eenvoudig recept, waaraan u zelf alleen nog gist en water hoeft toe te voegen.



[Broodmix bestellen](#)



## Korenmolenbrood

Houdt u van donker, voedzaam meergranenbrood? Dan is ons Korenmolenbrood zeker het proberen waard. Deze broodmix is gemaakt met volkorenmeel voor extra vezels, vitaminen en mineralen in elk sneetje brood.

[Broodmix bestellen](#)

## Bakt u al met T65?

T65 is een Franse bloemsoort die wij in de [molenwinkel](#) verkopen als "T65 stokbroodbloem". Deze bloemsoort wordt gemaakt van de kiem en het meellichaam van de graankorrel en is verder uitgezeefd dan reguliere tarwebloem.

De bloem heeft een heel fijne, maar sterke structuur, die zorgt voor een soepel deeg en een luchtig brood. T65 is perfect voor het maken van ambachtelijke broden, zoals stokbrood, focaccia, ciabatta en zuurdesembroden, maar ook voor heerlijk zachte witte bolletjes.

## Recept voor witte bolletjes

12 stuks:

- 500 gram T65 stokbroodbloem
- 300 ml water of volle melk
- 10 gram poedergist
- 10 gram witte basterdsuiker
- 5 gram bakkerszout
- Evt. een half ei en 30 gram boter toevoegen voor extra smaak.



[T65 bloem bestellen](#)


©2021 Molenwinkel Wipstelling Korenmolen Nieuw Leven  
Dorpsstraat 228  
2391 C.J Hazerswoude-Dorp  
Nederland  
[www.molennieuwleven.nl](http://www.molennieuwleven.nl)

All rights reserved.

[Meer informatie](#) | [Afmelden](#)

---

This email was sent to <<Email Address>>  
[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)  
Molenwinkel Nieuw Leven · Dorpsstraat 228 · HAZERSWOUDE-DORP, Zuid-Holland 2391 C.J · Netherlands

Grow your business with  **mailchimp**