

TIPS VAN DE MOLENAAR.

- Weersomstandigheden, de plaats waar het meel bewaard wordt, de temperatuur van de grondstoffen en het al of niet nauwkeurig afwegen beïnvloeden het resultaat.
- Ongeveer 5 minuten nadat u de broodbakmachine hebt gestart moet u controleren of het deeg een bal is geworden. Als het geen gladde bal is en uw broodbakmachine bijna staat te dansen moet u iets water toevoegen. Is het deeg papperig, dan moet er iets meel bij.
- Wanneer het brood ingezakt is, dan is het deeg meestal te nat geweest. Als het brood gebarsten is dan is het deeg meestal te droog geweest.
- Als uw broodbakmachine een kijkglasje heeft, kan het brood inzakken door het warmteverlies. Dek het glasje eventueel af met aluminiumfolie maar laat het ontluchtingsrooster wel vrij!!
- Ingezakt brood kan ook het gevolg zijn van een te lang programma. Soms is inzakken te voorkomen door in plaats van het programma “Volkoren” het programma “Normaal” te gebruiken.
- Niet alle meelsoorten geven een even hoog brood. Meelsoorten met veel toevoegingen of meel zonder gluten geeft een zwaarder brood. Extra toevoeging van gist of bloem kan een oplossing zijn.
- Haal het brood meteen na het bakken uit de broodbakmachine anders wordt de korst nat door het condensvocht.
- Het beste is om brood te snijden als het is afgekoeld. Wilt u warm brood snijden, gebruik dan een broodzaag of een elektrisch mes.
- Als het brood is afgekoeld bewaart u het brood het beste in een plastic zak. Als u het brood in de koelkast bewaart, droogt het sneller uit. Om het langer te bewaren kan men het brood ook invriezen (maximaal 3 weken).

LET OP:

Molenwinkel geopend op: vrijdag en zaterdag van 09.00 – 12.00 en van 13.00 – 17.00

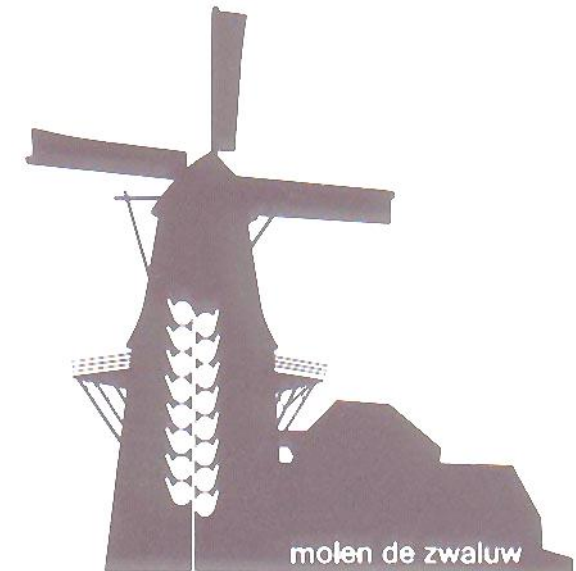
Molenwinkel GESLOTEN op:

Zakken van **25 kg.** graag van tevoren bestellen.

TOLLENAAR MOLENMEEL vof

Hellingpad 22, 9112 HD Burdaard
Molen: Mounewei 17
Tel.: 0519-332310
e-mail: tollenaararmolenmeel@ziggo.nl
web: www.tollenaararmolenmeel.nl

TOLLENAAR MOLENMEEL BURDAARD



MOLEN “DE ZWALUW”

Prijslijst vanaf
1 september 2022

Openingstijden molenwinkel: vrijdag en zaterdag v. 9.00 – 12.00 13.00 – 17.00
Let op informatie achterzijde folder!!!!

Prijzen	1 kg	€ 1,75
BASISMEEL	2,5 kg	€ 4,00
	25 kg	€ 36,50
BASISMEEL		
Volkoren tarwemeel	vanaf 2,5 kg	
Tarwemeel licht	vanaf 2,5 kg	
Molenbloem	vanaf 1 kg	
Gekneusde tarwe		
Gebroken tarwe		
Geplette tarwe		
Roggemeel GROF/FIJN		
Gebroken rogge		
SPECIAAL MEEL		
Terpenmix	2,5 kg	€ 4,40
Terpenmix	25 kg	€ 38,85
Weidemix	2,5 kg	€ 4,40
6-Granen donker MOUT	2,5 kg	€ 5,25
6-Granen donker MOUT	25 kg	€ 45,10
MAÏSKORN	2,5 kg	€ 7,45
PANOVITE maïs	1,5 kg	€ 6,65
PANOVITE maïs	15 kg	€ 49,75
Vikorn	2,5 kg	€ 6,65
Toscane bruin	2,5 kg	€ 7,15
PANDA donker	2,5 kg	€ 6,95
MULTIKOREN licht	2,5 kg	€ 6,25
MULTIKOREN donker	2,5 kg	€ 6,25
WALDKORN®	2,5 kg	€ 6,75
WALDKORN® vitaal	2,5 kg	€ 6,75
WALDKORN® donker	2,5 kg	€ 6,75
Céréal broodmix	2,5 kg	€ 6,45
Woudmix dubbel donker	2,5 kg	€ 6,80
Roggopan	2,5 kg	€ 6,40
Kornplus	2,5 kg	€ 7,25
Volkoren speltmeel	2,5 kg	€ 6,75
Spelbloem	2,5 kg	€ 7,50
Zonnerond	2,5 kg	€ 7,55
Koolhydraatarm broodmix	2,5 kg	€ 8,75
Zweeds wit	1 kg	€ 1,85
Zeeuwse bloem	1 kg	€ 1,45
Boekweitmeel	0,5 kg	€ 2,50
Roggebloem	1 kg	€ 1,75

GRUTTERSWAREN		
Paphavermout	750 gr	€ 2,25
Tarwezemelen	250 gr	€ 0,75
Havervlokken	750 gr	€ 1,60
Sesamzaad	200 gr	€ 2,10
Blauwmaanzaad	200 gr	€ 1,65
Gierst	500 gr	€ 1,25
Droge gist	500 gr	€ 5,10
Droge gist	125 gr	€ 1,85
Droge gist (sachets)	5 x 11 gr	€ 1,85
Hazelnoten	200 gr	€ 2,95
Bakpoeder	100 gr	€ 1,10
Koekkruiden	100 gr	€ 2,95
Speculaaskruiden	100 gr	€ 3,35
Gemalen kaneel	100 gr	€ 2,95
Bakkerszout	1 kg	€ 0,75
Chocoladedruppels	250 gr	€ 2,85
Suikerchips	500 gr	€ 1,65
Amandelschaafsel	100 gr	€ 2,15
Amandelen	200 gr	€ 3,85
Amandelmeel	250 gr	€ 4,75
Gemalen cocos	250 gr	€ 1,95
ZADEN EN VRUCHTEN		
Rozijnen	500 gr	€ 2,40
Krenten	500 gr	€ 3,25
Halve Walnoten	200 gr	€ 5,45
Zonnebloempitten	1 kg	€ 3,95
Gebroken lijnzaad	750 gr	€ 2,25
Lijnzaad	1 kg	€ 2,25
Gezondheidsmix	200 gr	€ 2,35
Pompoenpitten	200 gr	€ 2,60
Zwaluw zadenmix	500 gr	€ 2,25
Wereldzaden mix	500 gr	€ 1,75

Bewaar meel altijd op een koele, droge plaats en bij voorkeur in de papieren zak zodat het meel enigszins kan ademen. Het meel is dan zeker vier maanden houdbaar.

BIOLOGISCHE KOEKEN (assortiment varieert)		
Mueslikoeken	12 st	€ 3,15
Gevulde rozijnenkoekjes	8 st	€ 3,15
Vruchtenkoeken	10 st	€ 3,15
Tarwe/Spelt Stroopwafels	10 st	€ 3,15
Goji Berry Cookies	10 st	€ 3,15
Per stuk verpakt	1 st	€ 0,95
Speltkoekjes appel/cranberry	12 st	€ 3,15
Speltkoekjes walnoot/gember	12 st	€ 3,15
MUESLI		
Molenmuesli	750 gr	€ 3,25
SPECIALE BAK- en MEELMIXEN		
ChocNut cakemix	500 gr	€ 4,95
Choco cakemix	500 gr	€ 4,35
Karamel cakemix	500 gr	€ 4,15
Roomboter cakemix	500 gr	€ 5,40
Citroen cakemix	500 gr	€ 4,65
Sinaasappel cakemix	500 gr	€ 4,55
Bitterkoekjes amaretto cakemix	400 gr	€ 2,45
Aardbeiencake met roomsmak	400 gr	€ 2,45
Pannenkoekmeel	500 gr	€ 1,95
Spelt pannenkoekmeel	500 gr	€ 2,30
Kruidkoekmix	650 gr	€ 2,95
Vienna boterbrioche	1 kg	€ 3,65
Mix voor roggebrood	500 gr	€ 1,85
Mix voor Boffert	500 gr	€ 3,25
Tomaten broodmix	500 gr	€ 3,15
Broodmix picante	500 gr	€ 3,15
Waldkorn@desem	1 kg	€ 3,25
Appel/kaneel broodmix	1 kg	€ 4,25
Vruchtenbroodmix	900 gr	€ 3,25
Pompoen broodmix	1 kg	€ 3,25