

## 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.

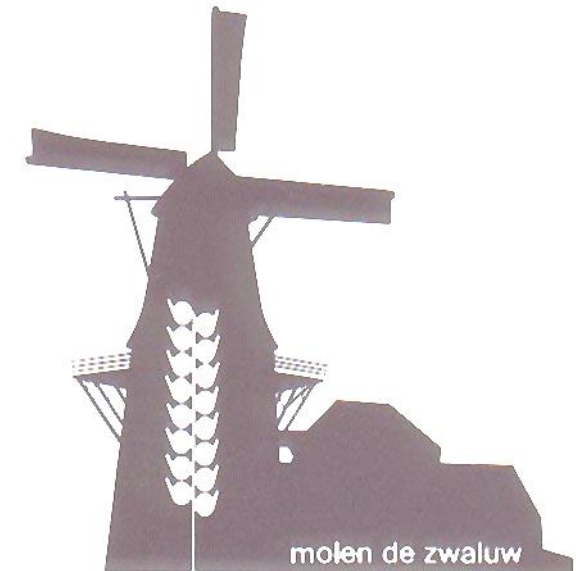
## TOLLENAAR MOLENMEEL vof

Hellingpad 22, 9112 HD Burdaard  
Molen: Mounewei 17  
Tel.: 0519-332310  
e-mail: [tollenaarmolenmeel@ziggo.nl](mailto:tollenaarmolenmeel@ziggo.nl)  
web: [www.tollenaarmolenmeel.nl](http://www.tollenaarmolenmeel.nl)

---

## TOLLENAAR MOLENMEEL BURDAARD

---



**MOLEN “DE ZWALUW”**

---

Prijslijst vanaf  
1 februari 2023

---

*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
<b>BASISMEEL</b>		
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		
<b>SPECIAAL MEEL</b>		
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	€ 7,95
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	€ 7,25
WALDKORN® donker	2,5 kg	€ 7,25
Céréal broodmix	2,5 kg	€ 6,95
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
Speltdbloem	2,5 kg	€ 7,50
Zonnerond	2,5 kg	€ 7,55
Koolhydraatarm broodmix	2,5 kg	€ 9,75
Zweeds wit	1 kg	€ 1,85
Zeeuwse bloem	1 kg	€ 1,95
Boekweitmeel	0,5 kg	€ 2,50
Roggebloem	1 kg	€ 1,75

<b>GRUTTERSWAREN</b>		
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	€ 1,85
Amandelschaafsel	100 gr	€ 2,15
Amandelen	200 gr	€ 3,85
Amandelmeel	250 gr	€ 4,75
Gemalen kokos	250 gr	€ 1,95
<b>ZADEN EN VRUCHTEN</b>		
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

<b>BIOLOGISCHE KOEKEN</b> (assortiment varieert)		
Mueslikoeken	12 st	€ 3,15
Gevulde rozijnenkoekjes	8 st	€ 3,15
Vruchtenkoeken	10 st	€ 3,15
Tarwe/Spelt Stroopwafels	10 st	€ 3,65
Haverkoeken gember/citroen	10 st	€ 3,45
Haverkoeken choc./macadamia	10 st	€ 3,45
Speltkoekjes appel/cranberry	12 st	€ 3,15
Speltkoekjes walnoot/gember	12 st	€ 3,15
<b>MUESLI</b>		
Molenmuesli	750 gr	€ 3,25
<b>SPECIALE BAK- en MEELMIXEN</b>		
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	€ 1,95
Mix voor Boffert	500 gr	€ 3,25
Tomaten broodmix	500 gr	€ 3,15
Broodmix picante	500 gr	€ 3,15
Appel/kaneel broodmix	1 kg	€ 4,25
Vruchtenbroodmix	900 gr	€ 3,25
Pompoen broodmix	1 kg	€ 3,25

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.