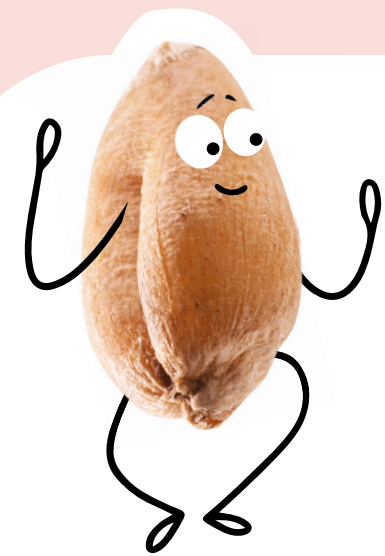


De wereld achter brood

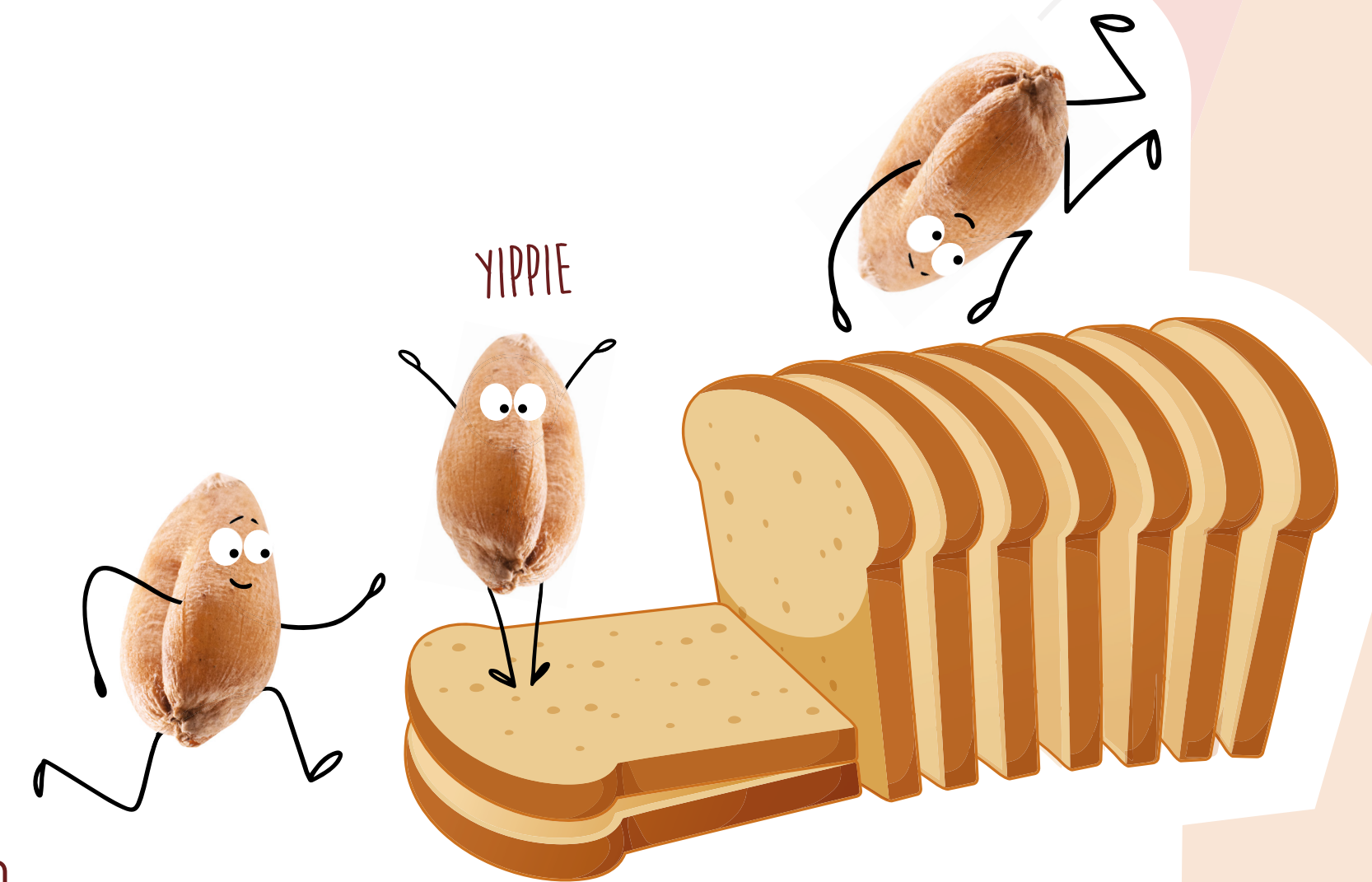
Iedere dag belanden er zo'n **350.000** broden in de prullenbak bij mensen thuis. Dat zijn **8,5 miljoen boterhammen!**

Brood is het **meest verspilde product** in Nederland. Vanaf het zaadje in de grond tot aan de winkel is ieder brood 8 maanden onderweg. Hoe dat eruit ziet? Kijk mee in de wereld achter brood.



Het begin: GRAAN

Brood begint bij graan. Er zijn tientallen soorten graan om brood van te bakken, zoals tarwe, spelt, mais en fonio. Iedere soort kent weer vele rassen. Die heten niet Chardonnay of Merlot, maar **Expectum of Lavett**. Net als bij druiven geeft iedere graansoort zijn eigen smaak en karakter aan brood. Ook de locatie, het klimaat, de bodemsoort en de manier van telen hebben hier veel invloed op. Om die reden zijn er betere en mindere **broodjaren**. Ieder jaar gaan de boer, de molenaar en de bakker aan de slag om van de oogst het lekkerste brood te maken.



Van graan tot brood

INZAAIEN

Begin van het voorjaar



OOGSTEN

Eind van de zomer



DROGEN

Bij vochtig weer



MALEN

Met steen of wals



BEVOCHTIGEN

Als het graan te hard is om te malen



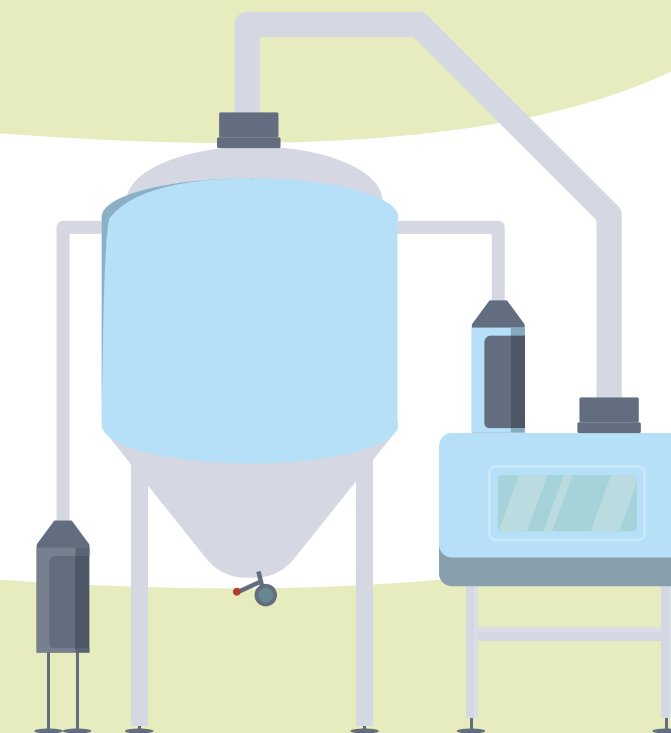
PELLEN

Bij graan met kaf



SCHONEN

Van onkruid en andere deeltjes



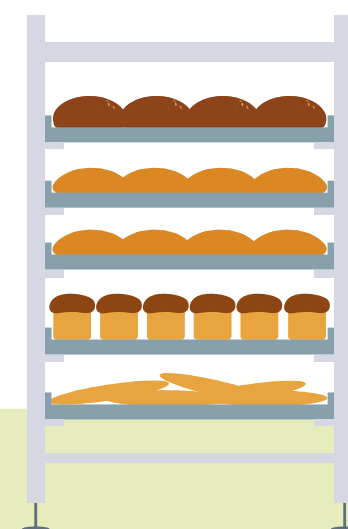
TESTEN



DEEG MAKEN



BAKKEN & AFKOELEN



Koken met oud brood

ONTBIJT: French Toast

1. Maak een beslag van 3 eieren, 1 el slagroom, 1 el honing, 1 tl vanille extract, 1 tl kaneel, 1/2 tl kardemom en 1/2 tl gember.
2. Verhit een koekenpan met boter. Haal 4 boterhammen door het beslag. Bak ze om en om bruin.
3. Smelt de chocolade in een hittebestendige kom boven een pannetje kokend water. Serveer met schijfjes banaan en de gesmolten chocolade.



LUNCH: Toast Gezond

1. Kook 150g tuinbonen 5 minuten in een pannetje water. Laat ze afkoelen en haal de buitenste velletjes er vanaf. Prak ze grof en verkuimel er 75g feta over.
2. Rooster 4 sneeën brood in de broodrooster of pan.
3. Beleg ze met bonen/feta mengsel, plakjes aardbei, basilicum en druppels balsamico.

AVONDETEN: Broodshotel

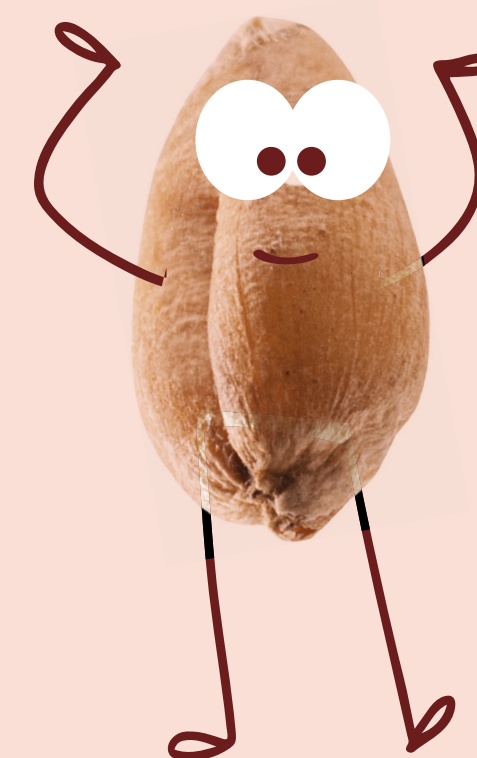
1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Fruit 2 fijngesneden uien. Voeg 2 geperste teentjes knoflook en 1/2 courgette in blokjes toe en bak deze kort kort mee. Doe er 200g kidneybonen en 1 blik (400g) tomatenblokjes bij.
3. Snijd 2 boterhammen in blokjes en doe ze in een mengsel van 150ml melk, Italiaanse kruiden, peper en zout, 3 eieren en 75g geraspte cheddar kaas.
4. Doe beide mengsels bij elkaar in een ovenschaal en bedek met stukjes mozzarella (1 bol) en 75g cheddar kaas.
5. Bak de broodshotel 30 min op 180°C.



5 TIPS om langer van brood te genieten.

- 1 Bewaar brood op een donkere plek bij kamertemperatuur (20 °C)
- 2 Prik kleine gaatjes in de plastic broodzak voor luchtcirculatie
- 3 Vries brood in op minimaal -18 °C, liefst in een volle vriezer
- 4 Verwarm ouder ongesneden brood 5-7 min. op 200 °C in de oven
- 5 Rooster je oude boterham in een broodrooster of in de pan

Klik [hier](#) voor nog meer tips



Colofon

“De wereld achter brood” is een uitgave van brood.net in het kader van de Verspillingsvrije Week.

✉ info@brood.net

2023