

Maalderij De Gouden Engel

Nieuwsbrief december 2019

Deze papieren nieuwsbrief begint een traditie te worden. Het is een mooi moment om even de tijd te nemen om zowel terug als vooruit te kijken op ons werk in en om de molen. Thuis is het weer tijd voor het optuigen van onze alternatieve Kerstboom! Zo ervaar ik persoonlijk dat soms moeilijke veranderingen in vertrouwde rituelen uiteindelijk weer nieuwe vertrouwde rituelen opleveren. Als je durft los te laten, dan komen onverwachte mooie momenten daar voor in de plaats. We leven in een tijd die om veranderingen vraagt. Door vanaf de start een

biologisch bedrijf op te bouwen, wilden we bijdragen aan deze veranderingen. Daar blijft het niet bij, wij blijven alert en kijken naar mogelijkheden om de belasting van de



aarde te verminderen. Zo hebben we de etiketten van de koekpotjes afneembaar gemaakt, nu zijn ze makkelijker her te gebruiken, 1 x afwassen is nu genoeg! Soms is een verandering ook echt een verbetering. In de Spelt broodbakmix wilden we geen suiker meer. Om een goed bakresultaat te behouden, voegen

we nu een beetje lupinemeel toe, dat heeft een hoog plantaardig eiwitgehalte en bakresultaat is nu zelfs beter. Zonder deze zoektocht naar duurzame verbeteringen waren we hier niet op gekomen!

Nieuwe website en webwinkel

Technieken veranderen en verbeteren, zeker in de ICT wereld.

Ondanks dat onze site nog niet zo oud was en best mooi, wilden we er meer mee dan ons lukte. Gelukkig kwam er iemand op ons pad die als vrijwilliger ons wilde helpen een nieuwe site te bouwen en daar de webwinkel in te integreren. Vanaf 15 december is de nieuwe site geïnstalleerd op de plaats van de oude site. De nieuwe site is beter toegerust voor het bekijken op een smartphone, met 2 muisklikken kun je zien welke producten we verkopen in de webwinkel en nieuwtjes en weetjes hebben nu een duidelijke plaats op de website gekregen.

Neem eens een kijkje: www.maalderij-degoudenengel.nl





Speciaal voor de Feestdagen:



De feestdagen zijn van die mooie momenten om lekker zelf in de keuken aan de slag te gaan. Een zelfgebakken kerstbrood, verse scones bij het ontbijt, een heerlijke caketulband bij de koffie of een stukje brownie met vanille-ijs als dessert. In onze winkel is inspiratie genoeg te vinden. Voor de handigheid hebben we in deze periode ook speltbladerdeeg en spelt-pizzadeeg in de diepvries!

Wil je liever wat lekkers uit de bakkerij; Judith heeft kerstkransjes en schuimkransen gemaakt. En dit jaar voor het eerst ook koekjes met speciale Kerstkruiden, die we zelf samengesteld hebben met diverse specerijen, cacao en gedroogde sinaasappelschil, bijzonder lekker met pit! Zo lekker dat we deze Kerstkoekjesmix (met kokosbloesemsuiker) ook verkopen om zelf mee te bakken.

Nog meer bakinspiratie:

Tijdens het 10 jarig jubileum van de molen hebben we ons eigen Bakboekje geïntroduceerd! Het is een boekje met 32 recepten die je kunt maken met de melen en mixen uit ons assortiment. Het boekje bevat veel leuke recepten voor feestelijke momenten zoals Kerst. Naast de recepten bevat het boekje ook veel informatie over bak ingrediënten en accessoires. Bij bijna elk recept staan tips en handigheidjes en mogelijkheden om een recept te veranderen, aan te passen aan een dieetwens. Zo heb je eigenlijk veel meer recepten. Het boekje is bedoeld om de beginnende bakker met onze mixen op gang te helpen. Maar ook de gevorderde bakker kan hier nog veel inspiratie uit opdoen.



Vind je het fijn om de recepten en de werkwijzen onder begeleiding uit te proberen en de uitleg over de bak ingrediënten te horen, dan kan dat tijdens speciale workshops. Kijk voor datums in onze webwinkel...



Het bijzondere van Kokosbloesemsuiker:

Een van de nieuwe ingrediënten die afgelopen jaren in de bakkerij is verschenen is de Kokosbloesemsuiker. Deze suiker wordt gemaakt van het sap dat de kokospalm uitscheidt als je de (uitgebloeide) bloesemtak er af kapt. Dit proces lijkt op het winnen van ahornsiroop.

De kokospalm blijft door groeien, het bos blijft in tact. De palmen bloeien 6 x per jaar en bieden zodoende voldoende kansen om het sap te winnen. Het sap dat gewonnen is, wordt opgekookt en ingedroogd. Daarna wordt het fijn gestampt. Het poeder dat je verkregen hebt is een mooi ingrediënt om mee te bakken i.p.v. geraffineerde suiker.



Deze suikersoort bevat 87% suikermoleculen en daarnaast ook nog vezels en diverse mineralen. Door het inkoken van het sap krijgt de suiker een lichte karamel smaak, door de mineralen een lichte zoutige smaak en door deze samenstelling wordt het langzamer opgenomen dan geraffineerde suiker. Een nieuw ingrediënt waar we graag mee bakken en echt een blijvertje is!



Workshops Brood Bakken:

Afgelopen jaar is het voor Vincent van der Wolf door privé omstandigheden niet mogelijk geweest workshops te geven. Gelukkig heeft Bas Dam (een leerling van Vincent) die draad opgepakt en na voorbereidingen samen met Vincent geeft hij nu een aantal basisworkshops. De informatie hiervoor staat weer in de webwinkel! We hopen in de loop van 2020 weer een vervolgworkshop te kunnen geven.





Oliebollenaktie:

Deze traditie houden we vol, in de laatste dagen van het jaar bakken we oliebolletjes. Afgelopen jaar hebben we er 4000 gebakken!! De 3 bekende soorten oliebolletjes Naturel, met Appel en Kaneel en met Rum en Rozijnen blijven. Daarnaast bakken we Spelt-oliebolletjes en Spelt-oliebolletjes met appel en rozijnen.



De naturel oliebolletjes zijn 5 voor € 4,50 en de oliebolletjes met vulling zijn 5 voor € 5,00. De Spelt Naturel zijn 5 voor € 5,00 en met vulling 5 voor € 5,50.

In de winkel liggen de bestelformulieren klaar. Bestellen via de webwinkel kan ook, zie www.maalderij-degoudenengel.nl.

De verkoop begint op zondag de 29^e en ook maandag 30 en dinsdag 31 kun je bij ons terecht. (de tijden staan hier onder)

Openingstijden tijdens de feestdagen:



Zaterdag 21 december	van 10.00-17.00 uur
Vrijdag 27 december	van 10.00-17.00 uur
Zaterdag 28 december	van 10.00-17.00 uur
Zondag 29 december	van 12.00-17.00 uur
Maandag 30 december	van 10.00-17.00 uur
Dinsdag 31 december	van 10.00-16.00 uur

(daarna zijn we een paar dagen gesloten)

vrijdag 10 januari zijn we weer open van 10.00-17.00 uur

Wij wensen je hele goede feestdagen!

Een mooi begin van 2020

Hartelijke groeten,



Vincent, Karlijn en Judith

Voor meer informatie: www.maalderij-degoudenengel.nl

Volg ons op Facebook: [Maalderij-De-Gouden-Engel-329105670476207](https://www.facebook.com/Maalderij-De-Gouden-Engel-329105670476207)
of meld u aan voor de nieuwsbrief via de link op onze website

