

Gebruikte meelkwaliteiten van de broden in Nachtbrood

tarwe/rogge desembrood zelfgemalen graan zd	Anne Mara Sillevius Smitt, thuisbakker	biologisch meel	eigen graanmolen	annemara@outlook.com http://www.twitter.com/marelunacoach
sesamsnijder, Tibetaans gerstebrood, grof volkoren, rijstebrood, appelbroodje zd/g	Leo Heijne, de Terp	biologisch meel	molen en Koopmans	leoheijne@gmail.com www.deterp.nu
rustiek zd	De Kiem, Francine en Peter	biologisch meel	Krijger	dekiem@ziggo.nl www.bakkerijdekiem.nl
speltbrood zd	De Streekbakker, Jorrit van Engen	biologisch meel	molen	info@destreekbakker.nl
Frans landbrood, bloem zd/g	bakker Arend Arend Heijting	biologisch meel	Witte Molen en Koopmans	bakkerarend@kpnplanet.nl www.bakkerarend.nl
houthakker, pain gris, stokbrood, speltbrood, zadenbrood zd/g	de Veldkeuken René van der Veer	biologisch meel		info@veldkeuken.nl www.develdkeuken.nl
pain complet br. roggebrood, worstebroodjes bruin, stromboli, Meelmuts (80% water, lijnz)	Meelmuts, Wim en Wim en Harrie en Anne van Gerwen,	gangbaar en biologisch De Tarwecirkel,	deels molenmeel	wim@meelmuts.nl www.meelmuts.nl

Gebruikte meelkwaliteiten van de broden in Nachtbrood

g		Sumiran		
uitgaande van 2 kilo meel: waldkorn, vruchtenbolletjes, vloeibaar voordeeg g	Miriam Lucassen, thuisbakker	biologisch meel	Witte Molen	mirjamlucassen@upcmail.nl
Handries speltbrood met vijgen, en nog vier Handries w.o. wit zd/g	Gommans De Echte Bakker, Bas en Joep	gangbaar		info@versbrood.nl www.versbrood.nl
mueslibonk	Wiltink	gangbaar		awiltink@bwd.nl www.bakkerwiltink.nl
tafelbroodje g	Jaap Klootwijk de Salentein	gangbaar		jaapklootwijk@gmail.com
Roodkorn, zuurdesem/gistbrood van rode tarwe zd/g	Vroeg: Mike Onasse, Hans Kemper, Enbiun	gangbaar, De Slaege	molen	www.enbiun.nl hans@vroeg.nl bakkerij@vroeg.nl
suikerbrood g	BBROOD, Renee Pater	gangbaar, Frans waterwingebied		r.pater@bbrood.nl www.bbrood.nl

Gebruikte meelkwaliteiten van de broden in Nachtbrood

boekweitdesem witbrood; baguette, pain de campagne,noten/vijgenbrood zd	Benoit Segonds, Visé	biologisch	De Commandeursmolen	info@benoit-segonds.be www.benoit-segongs.be
krentenwegge zd	Ton Ijsseldijk, SallandsHoutovenbrood	biologisch, Jopie Duinhouwer	molen	info@slowbaking.nl www.sallands-houtovenbrood.nl
5 nachtbroden methode directe en 5 poolishbroden, 1 broodbakmachinebrood	Ineke Berentschot, thuisbakker	biologisch meel Zonder Toevoegingen	Witte Molen	i.berentschot@kpnplanet.nl www.wiebaktmee.nl
vijf zuurdesembroden van appelzuurdesem zd	Henk Tap	gangbaar		taartentovenaar@gmail.com
verloren groente spelt zuurdesembrood zd/g	Graafschapcollege, Doetinchem, Richard, Jesper, Marti	gangbaar, De Slaege	molen	jar@graafschapcollege.nl richardhenriettejansen@gmail.com marti_groenhof@hotmail.com jesperjansen_17@hotmail.com
Andalusisch rogge/tarwebrood g	Patrick Feijen, thuisbakker	biologisch meel	Witte Molen	orange.blvd@xs4all.nl

Gebruikte meelkwaliteiten van de broden in Nachtbrood

rogge classic, Romeinse korst emmerlinger, eenkorenbrood, boerenlandbrood lang, zd/g	de consequente BioBakker Ahaus	Demeter meel	eigen molen	grunder@biobackstube.org www.biobakker.nl
honing/rozemarijnbrood zd/g	Hans Som	gangbaar en De Slaege	deels molen	fam.som@hotmail.com
kerststol en paasstol, zelfgemaakte spijs zd	Tim van Dalen en Issa Niemeijer	gangbaar, Frans meel	molen	vandalentim@gmail.com info@gebroedersniemeijer.nl www.gebroedersniemeijer.nl