

# Bak mee met het AKG!

## Je brood zal door een deskundige jury op de volgende punten beoordeeld worden:

- De vorm
- De kleur
- De geur
- De structuur
- De smaak

## Verdere spelregels:

- Het is een wedstrijd voor thuisbakkers. Professionele bakkers en juryleden mogen niet meedoen.
- Over de uitslagen van de jury's kan niet worden gecommuniceerd.
- Onder de winnaars van de plaatselijke bakwedstrijden worden door het bestuur van het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde tien broodbakworkshops bij Robèrt van Beckhoven in Oisterwijk verloot. Hierover kan niet gecommuniceerd worden.
- De bakworkshop in Oisterwijk is op zaterdag 9 juli 2016. Is een van de ingelote deelnemers verhinderd dan vervalt deelname en wordt één van de andere winnaars ingeloot.
- De plaatselijke jury en de prijzen worden door de plaatselijke molenaar georganiseerd.
- Deelnemers gaan akkoord dat foto's en/of (beeld)opnamen van de wedstrijd en bakworkshop door het AKG gebruikt mogen worden voor promotionele doeleinden.

De bakwedstrijd Bak mee met het AKG! is een initiatief van het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde ter gelegenheid van hun 40 jarig jubileum, ondersteund door Bij Robèrt en De Hollandsche Molen.



Ontwerp: [www.ilpanda.nl](http://www.ilpanda.nl)



## Wie bakt het beste volkorenbrood van Nederland?

Het lekkerste volkorenbrood bak je zelf met het steengemalen volkorentarwemeel van de molen.

Dit jaar is het 40 jaar geleden dat het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde (AKG) werd opgericht. Molenaars die hierbij zijn aangesloten organiseren op hun molen een broodbakwedstrijd met volkorentarwemeel van de molen. Per molen wordt een broodkeuring georganiseerd. De molenaar van de molen van je keuze kan je vertellen wanneer die op zijn molen georganiseerd wordt. Je kunt daarvoor ook kijken op [www.molenaarsgilde.nl](http://www.molenaarsgilde.nl)

De winnaars van deze bakwedstrijden maken kans op een broodbakworkshop, die zaterdag 9 juli gehouden wordt bij meesterbakker Robèrt van Beckhoven in Oisterwijk, bekend van 'Heel Holland bakt' en 'Cup Cake Cup'. Tijdens deze workshop wordt bepaald wie de 'Beste volkorenbroodbakker van Nederland' is.

## Wil je meedoen?

Geef je dan bij de molen op en ontvang een kilo wedstrijdmeel met de benodigde gist.



De bakwedstrijd wordt georganiseerd door het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde. Molenaars die hierbij zijn aangesloten werken allemaal volgens de strenge regels van het gilde. Deze molens gebruiken meestal biologisch graan dat met wind- of waterkracht tussen de molenstenen wordt gemalen. Beter voor de gezondheid en het milieu kan haast niet. Een eerlijk en ambachtelijk product.



*Wie bakt  
het beste volkorenbrood  
van Nederland?*

## Hoe werkt: Bak mee met het AKG!

### Heb je zin om mee te doen aan deze bakwedstrijd?

Geef je dan op bij de molen van je keuze. Op [www.molenaarsgilde.nl](http://www.molenaarsgilde.nl) vind je een lijst van deelnemende AKG molens. Nadat je je hebt opgegeven krijg je van de molenaar gratis een kilo volkorentarwemeel met de benodigde gist. Van deze kilo kun je twee broden bakken. Eén om te oefenen en één wordt het 'wedstrijd-brood'. Dit brood lever je in op de molen op de broodkeuringsdag. De molenaar vertelt je wanneer op zijn molen de broodkeuring gehouden wordt. Een plaatselijke jury bepaalt tijdens de keuring wie het beste brood gebakken heeft. De molenaar van de molen waar je meedoet, bepaalt zelf de prijzen. De eerste prijs winnaar maakt kans op een broodbakworkshop van meesterbakker Robèrt van Beckhoven in Oisterwijk op 9 juli. Aan het einde van deze workshop kiest Robèrt uit de deelnemers de beste volkorenbroodbakker van Nederland!

### Wat voor een volkorenbrood moet je inleveren op de molen?

Hieronder staan de ingrediënten voor een volkorentarwebbrood. Het wedstrijdbrood moet worden gebakken van 500 gram volkorenmeel. Het recept komt uit het boek 'Meesterlijk Brood' van Robèrt van Beckhoven. De vorm van het brood is vrij, het kan een busbrood of een vloerbrood worden. Er wordt bij de jurering gelet op vorm, kleur, geur, structuur en natuurlijk smaak van het brood.



### Ingrediënten voor een volkorentarwebbrood van de molen:

- 500 gram volkorentarwemeel
- 20 gram margarine, roomboter of olie
- 15 gram verse of 5 gram gedroogde gist
- 8 gram zout
- 5 gram (basterd)suiker
- 325 milliliter water

### Het brood waarmee wordt meegedaan moet aan de volgende criteria voldoen:

- Het wordt gebakken van het volkorentarwemeel en de gist die je van de molenaar hebt gekregen.
- Er mogen als ingrediënten ALLEEN water, zout, boter en/of vet en/of olie en een lepeltje suiker worden toegevoegd.
- Het brood mag geen extra toevoegingen bevatten zoals rozijnen, krenten, noten, zaden, vruchten of zogenaamde broodverbetermiddelen etc.
- De vorm is vrij maar de voorkeur gaat uit naar een bus- of een vloerbrood.
- Je brood lever je op de afgesproken datum in bij de molen voor de broodkeuring.