

Graancirkelbrood

Exclusief verkrijgbaar bij Odin: een uniek zuurdesembrood waarbij, in tegenstelling tot het meeste brood, alle ingrediënten uit Nederland komen en het ook nog eens in Nederland gemaakt is. Daarnaast is het Demeter-gecertificeerd!



"Het is een heel smaakvol robuust brood" zegt Category Manager Sierd Hettema enthousiast, wanneer hij het Odin Graancirkelbrood voor het eerst proeft. "Een lekkere korst met pitjes. Het vult goed. Heerlijk met een dikke laag boter en pindaas. Ook prima geschikt om zelf nog even in de oven te doen. Sprenkel er nog even wat water overheen en zet de oven 5 minuten op 180 graden, dan is de korst heerlijk krokant."

Van Nederlandse bodem

"Het grootste deel van de biologische baktarwe in Nederland komt uit het buitenland" zegt Sierd. "En de variatie in tarwerassen die we in Nederland hebben is erg beperkt. Het is bijna allemaal Lavett-tarwe. Dit maakt onze graanteelt kwetsbaar voor ziektes en veranderende weersomstandigheden. Om ook in de toekomst verzekerd te zijn van gezonde biologische tarwe én een vitale bodem, is het belangrijk om te investeren in een diversiteit aan nieuwe tarwerassen die goed gedijen op Nederlandse grond."

We maken gebruik van Demeter-graai. Dit staat voor bodemgezondheid en duurzaamheid, doordat biodynamische methoden erg gericht zijn op het verbeteren van de bodem door compost en natuurlijke mineralen, maar ook doordat daarin geen kunstmest of chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt worden. Want het gaat niet alleen om wat er in het graan zit, maar ook om de manier van telen."

Het graancirkelbrood wordt bereid volgens een authentieke Duitse desemmethode. Eerst maken de bakkers hun eigen desemstarter en koken ze de granen, die het brood extra structuur en aroma geven. De volgende dag wordt het deeg gekneet, met de hand gevormd en gebakken.

Bijzondere samenwerking

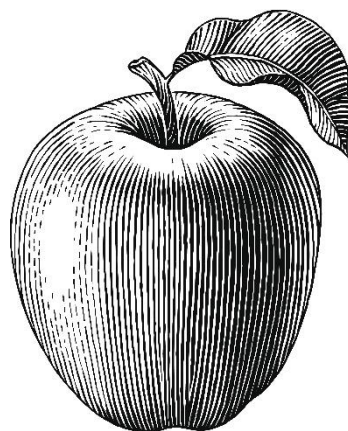
Het brood is ontwikkeld door Odin en Bakkerij Van der Westen, samen met maalderij Zonnespelt en biodynamische boerderij Dames & Heren Vos. "De samenwerking in de keten is bijzonder" zegt Wendy van der Westen. "Graancirkelbrood wordt gebakken met diverse soorten graan van Nederlandse biologisch dynamische telers en wordt in Nederland op molenstenen gemalen. Zo is de keten uiterst kort en blijft de kwaliteit behouden."

Meer te weten komen over het Graancirkelbrood? Scan de QR!



Appel-vijgencrumble met pecannoten

Aan het eind van de zomer of begin van de herfst, als de vijgen rijp zijn en de eerste appels van de boom worden gehaald, kun je weer verlangen naar een warm toetje of ontbijt. Maak dan deze heerlijke crumble. Zo klaar!



Ingrediënten

- 4-6 verse vijgen
- 2 appels
- 1 el kaneelpoeder
- 50 g kokosolie
- 100 g havermout
- 100 g amandelmeel
- 2 tl koekkruiden
- 3 el kokosvlokken
- 50 g ahornsiroop
- snufje zout
- 35 g pecannoten of amandelen, grofgehakt

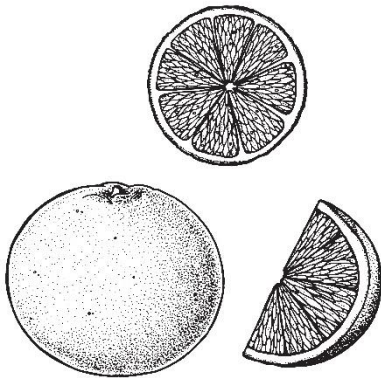
Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 185°C.
2. Snij de vijgen in partjes. Haal de klokhuizen uit de appel en snij die ook in partjes. Leg ze in een ovenschaal en bestrooi met het kaneelpoeder.
3. Meng in een kom de kokosolie vlug met de havermout, het amandelmeel, de kokosvlokken, de ahornsiroop, de koekkruiden, het zout en de pecans. Niet te lang mengen, maar gewoon lekker vlug even met koele handen de kokosolie door de rest wrijven.
4. Schep het vlokken-amandelmengsel op de appel- en vijgenpartjes en zet ongeveer 20 minuten in de oven.
5. Lekker als ontbijt met (plantaardige) yoghurt of als toetje met een klodder room of bolletje ijs erbij.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](https://odin.nl)

Veldsla met rode biet, feta en grapefruit

Frisse kleurrijke salade met bietjes, feta en veldsla. Lekker bijgerechtje bij quiche bijvoorbeeld.



Ingrediënten

- 1/2 zakje veldsla
- 2 rode bieten
- 1 grapefruit
- 150 g. feta
- 2 el zonnebloempitten
- 3 el olijfolie
- 1 el lijnzaadolie
- 2 tl mosterd
- 2 tl honing

Bereidingswijze

1. Kook de bietjes gaar in 20 à 40 min afhankelijk van de grootte.
2. Indien nodig, was de veldsla en laat het uitlekken.
3. Snij de feta in blokjes.
4. Snij de grapefruitpartjes in kleine stukjes.
5. Rooster de zonnebloempitten op laag vuur.
6. Maak de dressing door olie, mosterd en honing te mengen met een vork of kleine garde. Schenk over in een potje en schud een aantal keer na.
7. Schil de bietjes, snij ze in kleine stukjes en meng door de sla, feta en grapefruit.
8. Sprenkel de dressing over de sla.
9. Strooi als laatste de geroosterde zonnebloempitten over de salade.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische Santana appels

Stoker Organica in Biddinghuizen, Nederland

biologische bananen

Permare Organics, Ecuador

biologische Concorde peren

Tkalecz, Nederland

biologische rode grapefruit

OTC Organics, Zuid-Afrika