

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 pindakaas. 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 graai 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 gekneed, met de hand gevormd en gebakken.

Bijzondere samenwerking

Het brood is ontwikkeld door Odin en Bakkerij Van der Westen, samen met maalterij 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 graai 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!



Curry met koolrabi, zoete bataat en spinazie

Koolrabi kun je goed in stoofpotjes gebruiken. Deze curry is snel klaar en met wat rijst of naan is het een lekker maaltje.



Ingrediënten

- 2 el olie
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 500 gram zoete bataat
- 400 gram koolrabi
- 1 gele of rode paprika
- 3 el currypasta
- 1 flinke hand spinazie
- 1 blik (400 g) gehakte tomaten
- 1 blik (400 gram) kikkererwten
- 200 ml kokosmelk
- 50 gram gedroogde abrikozen
- een handje korianderblaadjes
- zout en peper naar smaak
- klein handje geroosterde cashewnoten

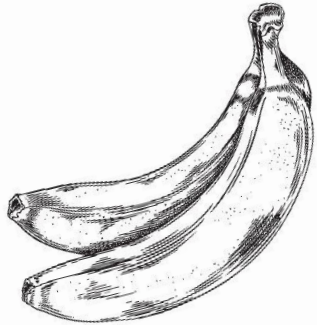
Bereidingswijze

1. Pel en snipper ui en knoflook. Schil de bataat en de koolrabi en snij in blokjes.
2. Snij de paprika in stukjes
3. Fruit ui en knoflook glazig in de olie. Voeg de bataat, koolrabi en paprika toe.
4. Bak even, al omscheppend, tot de currypasta goed verdeeld is over de groenten. Voeg dan tomaten en kokosmelk toe en een groentebouillonblokje.
5. Smoor alles in een half uurtje gaar en voeg dan de in stukjes gesneden abrikozen toe.
6. Warm alles goed door.
7. Serveer met een handje spinazie, gekookte rijst of naan en wat komkommerzoetzuur.
8. Garneer met koriander en cashewnoten.

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

Kruidkoek met banaan

Nu het weer donkerder en kouder wordt, breekt de tijd aan voor warme kruiden als kaneel, gember en kruidnagel. Gecombineerd met banaan in deze kruidkoek om te smullen!



Ingrediënten

- 2 rijpe bananen, geprakt
- 250 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 90 g basterdsuiker
- 125 g stroop
- 3 el honing
- 2 eieren
- 125 g (vegan) slagroom
- 125 g boter, op kamertemperatuur
- 1 1/2 tl gemberpoeder
- 1 tl kaneel
- snufje piment
- snufje kruidnagelpoeder
- snufje nootmuskaat
- snufje zout
- cakeblik (22 cm)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Bestrooi de bakvorm met wat bloem, schud het overtollige meel eruit.
3. Zeef de bloem samen met bakpoeder, zout, gember, kaneel, piment, kruidnagel en nootmuskaat in een kom.
4. Klop met een mixer de boter, basterdsuiker, stroop en honing tot een glad mengsel.
5. Klop de eieren een voor een erdoor.
6. Voeg de slagroom en geprakte bananen toe en meng alles goed door elkaar.
7. Klop daarna snel en luchtig de droge ingrediënten erdoor.
8. Schep het deeg in het blik en zet het in het midden van de oven.
9. Laat de koek 55-60 min bakken, tot een prikker er schoon uitkomt.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische witte koolrabi

Bio Brothers in America, Nederland

biodynamische wortelen

De Lepelaar in Sint Maarten, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

Biodynamische ronde sjalotten

Bonaventura in 's-Gravendeel, Nederland

biologische bananen

Permare Organic's, Ecuador

Satsuma mandarijnen

Ecofruit, Italië