

CHEF'S CHOICE

bakker
PIET



Tijdwinst?

*Dat doet er helemaal niet
toe. Wij zijn een bakkerij,
geen fabriek. Het gaat om
puurheid en smaak.*



BROOD en BANKET

Bakker Piet werkt vaak samen met collega's in de culinaire hoek. Wij discussiëren graag met koks en horeca-ondernemers over wat de gasten wensen, wat werkt en wat echt niet meer kan. U vindt bij ons de allerlekkerste producten - brood, taart, koeken, cake en chocolade - met natuurlijke grondstoffen, ook in smakelijke versies voor mensen met allergieën. Volgens traditioneel recept bereid en voor eerlijke prijzen verkocht.

*Donny van
der Horst*

*Bakker Piet blijft zich ontwikkelen.
Het kan telkens nóg lekkerder,
gezonder, duurzamer, ambachtelijker en
klantvriendelijker.*

UDELERWEG 4 ELSPEET TEL 0577 491213 INFO@BAKKER-PIET.NL WWW.BAKKER-PIET.NL



SUIKER BROOD



ART NR 0078
1 ST. - 400 GR.



PUUR SPELT

Kollenberger speltmeel uit Limburg, gist, olie, water en een beetje zout. Mengen, kneden en afmaken met Veluws 'bakmanschap'.



1 STUK



5 MIN.
200 °C



400 GR.

ART NR
0045



KRENTENWEGGE

Iedereen is wégge van dit krentenbrood. Met model vloerbrood, geschoeid op Twentse leest. Er zitten alléén echte krenten in en een vleugje kaneel.



1 STUK



-



600 GR.

ART NR
0076



KRENTENBROOD

Dit brood met krenten en rozijnen, al dan niet met spijs, is altijd welkom. Formaatje XL, dus dat deelt lekker uit!



1 STUK



-



800 GR.

ART NR
0080



CIABATTA WIT

Traditioneel, handmatig gekneed brood met een beetje olijfolie. Ambachtelijk Italiaans recept: lekker mals van binnen, knapperig van buiten.



50 STUKS



4 MIN.
200 °C



90 GR.

ART NR
2662



*Een lekker ontbijt,
een smakelijke lunch...
het kan niet zonder brood.*

	 1 STUK  NVT		 50 STUKS  4 MIN. 200 °C	NIEUW! 	 1 STUK  4 MIN. 200 °C
ELSPETER WEELDE Wij hebben het traditionele suikerbrood nóg lekkerder gemaakt! Met mokka-aroma, koffielikeur, cashewnoten en rozijnen.	 500 GR. ART NR 0086	CIABATTA DONKER Italiaans brood met mooie zachte kruim en knapperige korst. Extra mout zorgt voor de donkere kleur.	 90 GR. ART NR 2661	BRIOCHE BREEKbroOD Een heerlijk, zacht gebakken broodje. Voor een extra volle smaak is het breekbrood met roomboter bereid.	 - -



FOCCIACA ROZEMARIJN



ART NR 2700 - 8 ST. - 800 GR. - 5 MIN. - 200 °C



DUBBEL DONKER
 De donkere kleur van het moutmeel doet het goed in combinatie met kleurrijk beleg. Ook maakt het dit brood een klein beetje zoet.


1 STUK


5 MIN.
200 °C


400 GR.

ART NR 0038



BREEKbroOD

ART NR 2860 - 20 ST. - 160 GR. - 4 MIN. OP 200 °C



RUSTIQUE
 Broodje op desembasis met Franse rogge. Een beetje grijsig, maar met een lekker zuurtje. Weer eens wat anders!


20 STUKS


5 MIN.
200 °C


400 GR.

ART NR 2760



PLAATbroOD BRUIN
 Broden van 20x55 cm met de ideale dikte voor sandwiches. In de horeca ook gebruikt als toast in geroosterde reepjes of in blokjes.


8 STUKS


5 MIN.
200 °C


800 GR.

ART NR 2674



PAIN DE CAMPAGNE

ART NR 2795 - 4 ST. - 1500 GR. - 5 MIN. OP 200 °C

	 30 STUKS		 100 STUKS
	 5 MIN. 200 °C		 3 MIN. 200 °C
	 100 GR.		 30 GR.

LUNCHBOL MAIS
ART n° 2672

DINERBOL MEERGRANEN
ART n° 2693



*Ideaal voor
shared dining!*

NIEUW!

**BREEK
BROOD**



ART n° 0078 6 / 9 ST.

	 100 STUKS		 100 STUKS
	 3 MIN. 200 °C		 3 MIN. 200 °C
	 30 GR.		 30 GR.

DINERBOL DONKER
ART n° 2694

DINERBOL SPELT
ART n° 2695



	 30 STUKS		 100 STUKS
	 5 MIN. 200 °C		 3 MIN. 200 °C
	 100 GR.		 30 GR.
	 30 STUKS		 30 STUKS
	 5 MIN. 200 °C		 5 MIN. 200 °C
	 100 GR.		 100 GR.

ITALIAANSE BOL
ART n° 2697

DINERBOL MAIS
ART n° 2696

HAMBURGERBOL
ART n° 2719

BOERENBOL ZADENMIX
ART n° 2725



 BOERENBOL WOUDKOREN ART ^{NR} 2731	 30 STUKS  5 MIN. 200 °C  100 GR.	 MINI KRENTENBOL ART ^{NR} 2910	 100 STUKS  3 MIN. 200 °C  30 GR.
 MINI SUIKERBOL ART ^{NR} 2900	 100 STUKS  3 MIN. 200 °C  35 GR.	 HAMBURGERBOL SESAM ART ^{NR} 2720	 30 STUKS  5 MIN. 200 °C  100 GR.

MAIS PLAATBROOD



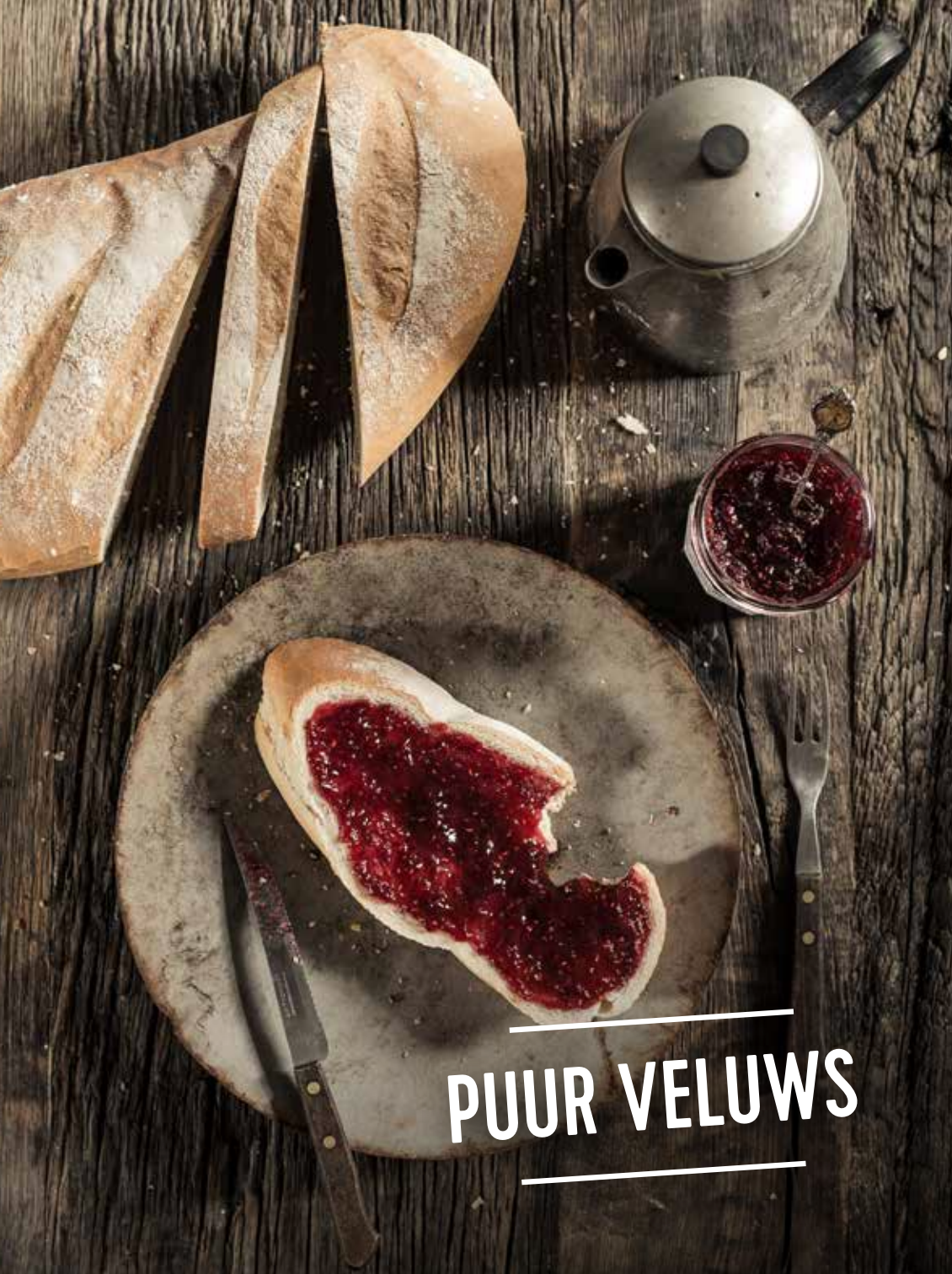
ART ^{NR} 2673 - 8 ST. -
800 GR. - 5 MIN. OP 200 °C

 BOERENBOL AUTHENTIEK ART ^{NR} 2730	 30 STUKS  5 MIN. 200 °C  100 GR.	 PLAATBROOD WIT ART ^{NR} 2675	 8 STUKS  5 MIN. 200 °C  800 GR.
---	--	---	--

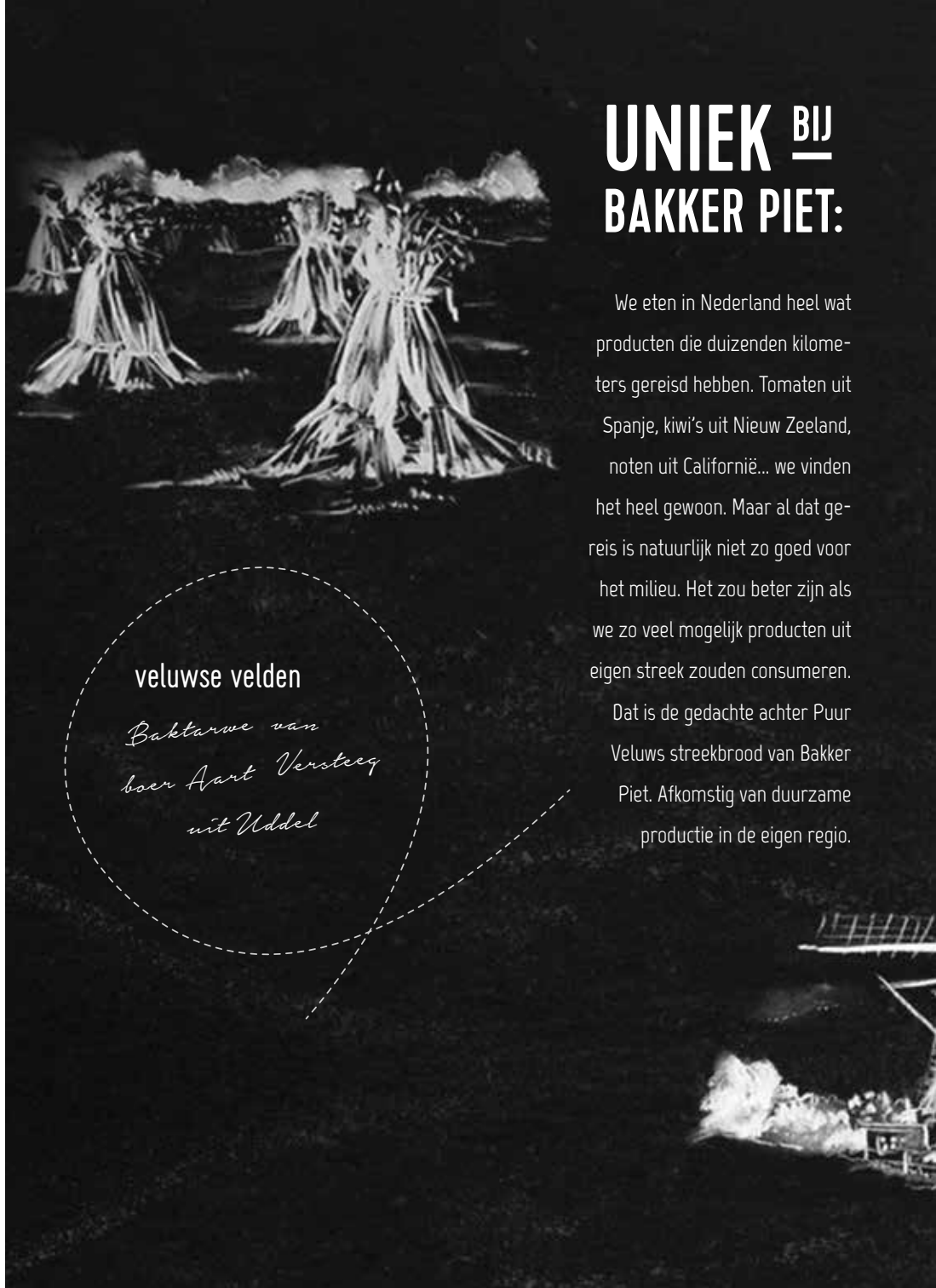


*Een bijzondere, glutenvrije
traktatie: amandelspijkskoekjes
met cranberrries, geroosterd in de oven.*

ART ^{NR} 0208



PUUR VELUWS



UNIEK ^{BIJ} BAKKER PIET:

We eten in Nederland heel wat producten die duizenden kilometers gereisd hebben. Tomaten uit Spanje, kiwi's uit Nieuw Zeeland, noten uit Californië... we vinden het heel gewoon. Maar al dat gereis is natuurlijk niet zo goed voor het milieu. Het zou beter zijn als we zo veel mogelijk producten uit eigen streek zouden consumeren.

Dat is de gedachte achter Puur Veluws streekbrood van Bakker Piet. Afkomstig van duurzame productie in de eigen regio.

veluwse velden

*Bakker van
boer Aart Versteeg
uit Uddel*

bijzonder brood

*Ambachtelijk
gebakken in
Elspeet*

weer en wind

*Gemalen in
windmolen de Naagde
Hulshorst*

VELUWS
MEERGRANEN



Ons eigen graan van
akkerbouwer Aart Versteeg,
gemalen bij de molen in
Hulshorst en aangevuld met
zaden.

*Dit vezelrijke brood
geeft ook uw kiezen
wat te malen.*



1 STUKS



5 MIN.
200 °C



800 GR.



ART nr.
2622

VELUWS
DONKER



Het graan van onze eigen
velden, gemalen in de mo-
len bij Hulshorst. Wij voegen
er wat zaden aan toe, en
mout voor de kleur.

*Eerlijk Veluws brood
met milieukleur.*



1 STUKS



5 MIN.
200 °C



800 GR.



ART nr.
2632

VELUWS
VOLKOREN



De ingrediënten van dit
brood komen uit een cirkel
van 20 km rond de bakkerij.
Ons eigen graan, water, gist,
snuffje zout en verder niks.

*Dat is duurzaam,
gezond streekbrood.*



1 STUKS



5 MIN.
200 °C



800 GR.



ART nr.
2612

VELUWS
WIT



Net als alle 'Puur Veluws'
broden gemaakt van ons
eigen graan, geteeld door
Aart Versteeg.

*Gemalen en gezeefd,
voor een heerlijk
vers streekbrood.*



1 STUKS



5 MIN.
200 °C



800 GR.



ART nr.
2602

TAART *en* GEBAK

SMAKEN WISSELEN PER SEIZOEN



ZOET, MAAR NIET TE ZOET

Onze vruchtenpurees, noten of chocoladesmaken hebben een uitgebalanceerde, volle smaak. Deze zoetigheden hebben daarom niet veel suiker nodig.



BRUIDSTAARTEN VOOR EEN BIJZONDERE DAG

Een uniek moment vraagt om een unieke taart. Onze patissière maakt elke bruidstaart in nauw overleg de klant. Gestapeld, op een étagère, met verse bloemen of marsepein. Een taart met een thema? Verschillende smaken? Glutenvrij? De mogelijkheden zijn onbeperkt.



CHOCO-SINAASAPPELTAART



HAZELNOOTSENSATIE



APPELPUNT



TOMPOUCE





EIGEN RECEPT?

U wilt uw gasten iets bijzonders bieden? Gastronomisch brood volgens uw eigen receptuur? Dat kan.

Wij bakken de gewenste hoeveelheid van uw eigen brood precies volgens uw receptuur en instructies.

Wij maken proeven en stoeien net zo lang totdat het gewenste resultaat bereikt is.



CHEF'S CHOICE

Bakker Piet levert brood aan diverse restaurants in en buiten onze regio, zoals De Echoput, 't Roode Koper, De Lunterse Boer en Boerenhart, De Zwarte Boer, ZTRDC en Landal Parken. Geen kleine jongens. Deze professionele topchefs kiezen voor een ambachtelijk en liefdevol gebakken product met een betrouwbare kwaliteit.

Ook inkopen bij bakker Piet?

Neem contact op met Donny

op (0577) 49 1213



Specialiteit!

HARDE WENER

EEN GRAAG GEZIENE GAST OP PALEIS HET LOO

*Vroeger hadden ze geen taart. Nou ja,
dat wil zeggen, er was geen luchtige cake.*

Als ze een taart wilden maken, dan
gebruikten ze als ondergrond meest-
al een plaat van een soort bros koek-
deeg, vergelijkbaar met zandkoekjes.
Moest de taart wat hoger worden,
dan zorgden lagen van ditzelfde deeg

voor structuur. Overigens was taart
tot het begin van de vorige eeuw in
Nederland niet in de winkel te koop.
Mensen bakten zelf thuis wel vlaaien
of suikerbrood, maar patisserie was
alleen voor de echte rijken.



FRIS EN KROKANT

*Met een
koninklijke
tintje*

ÉÉNPERSONSTAARTJES

Een Harde Wener is - met zijn afwisselend harde en zachte lagen - niet makkelijk 'schoon' aan te snijden. Speciaal voor de horeca hebben wij daarom kleinere taartjes gemaakt. In alles identiek aan de Harde Wener taart, maar makkelijker per gast uit te serveren.

DE EERSTE HARDE WENERS WAREN BESTEMD VOOR HET KONINGSHUIS



KONINKLIJK JACHTBUFFET

De heer Van Beuningen, eigenaar van een buitenhuis in Vierhouten grenzend aan het kroondomein, moest na een grote jachtpartij met onder meer Prins Bernhard het buffet verzorgen. Het was namelijk de gewoonte om na een jachtpartij het geschoten wild uit te stallen en dan ter plekke samen een maaltijd te nuttigen. Voor het dessert werd een taart besteld bij Bakkerij Piet van der Horst (de grootvader van de huidige Bakker Piet) in Elspeet. Opa Piet creëerde een mooie, wat hogere taart met drie lagen koekdeeg, afgewisseld met gele room en pudding en glazuur. Als decoratie koos hij voor gekonfijte sinaasappelschillen, een toepasselijk oranje accent. De Harde Wener van Bakker Piet viel zozeer in de smaak, dat hij een vaste gast werd aan het koninklijk jachtbuffet *(de taart, niet opa Piet)*.

bakker-
PIET

*Maak kennis met
de ambachtelijke
specialiteiten van*



*Gemaakt met de
zuiverste ingrediënten
voor een rijke,
volle smaak.*

*Met aandacht
gebakken en
versierd.*



AMBACHT... ÉCHT GENIETEN

FAMILIEGESCHIEDENIS

VAN OPA PIET NAAR BAKKER PIET

De originele Bakker Piet van der Horst en zijn echtgenote Riek begonnen in 1938 een bakkerij in Elspeet. Na de oorlog hebben ze het assortiment uitgebreid en werd de bakkerij meer een kruidenierszaak. Je moest ook wát om je te onderscheiden, want in die tijd waren er maar liefst negen bakkers in Elspeet.



DE TWEEDE GENERATIE

Zoon Henk en zijn vrouw Sonja van der Horst namen de zaak van hun ouders over in de jaren 60. Zij bouwden het bedrijf verder uit tot een volwassen supermarkt met wel nog steeds een inpandige bakkerij.

BAKKERS & ONDERNEMERS

Ook hun zoon Ronny, kleinzoon van de oprichter, vond een vrouw die het ondernemerschap én het bakkersleven wel zag zitten: Esther. In 2001 namen ze samen de zaak over, waarbij ze besloten de supermarkt en de bakkerij te splitsen. De zelfstandige bakkerswinkel werd vernoemd naar de opa van Ronny en grondlegger van het bedrijf: Bakker Piet.

A man and a woman are standing in a field of tall, golden wheat. The woman is on the left, wearing a black t-shirt and light blue jeans, smiling at the camera. The man is on the right, wearing a grey polo shirt and dark trousers, also smiling. The background is a soft-focus landscape of more wheat fields under a warm, golden light, suggesting sunset or sunrise.

EEN MODERN BAKKERSECHTPAAR

*Je mag wel zeggen dat Donny
is geboren voor het bakkersvak.*

Hij is opgegroeid in de winkel en heeft alle vakopleidingen afgerond. Esther, die als jong meisje ook al in de bakkerswinkel werkte, heeft de Meao gedaan. Een ideale combinatie van vakmanschap en administratief talent, maar vooral een gedeelde liefde voor zowel het bakkersambacht als voor de klanten. Drijvende kracht is hun creativiteit, want Bakker Piet blijft zich ontwikkelen.

Het kan telkens nóg lekkerder, gezonder, duurzamer, ambachtelijker en klantvriendelijker. Grootvader Piet zou zijn ogen uitkijken in de huidige bakkerij, maar ook al snel ontdekken dat er in de basis weinig veranderd is. Sterker, veel van het goede, oorspronkelijke van vroeger komt terug in de moderne bakkerij.

Elk stukje brood, elk gebakje, chocolaatje
of koekje... Wat Bakker Piet maakt,
smaakt naar het ambachtelijke bakkersvak.

*Wij houden van ons
werk. En dat proef je.*

AMBACHT... ÉCHT GENIETEN