



.. belevingsplek ..
vlaaienbakkerij

Welkom bij Bridge & Bakker Edo Belevingsplek - Vlaaienbakkerij

Bridge & Bakker Edo delen een voorliefde voor gezond leven vanuit rust en ontspanning. Hun filosofie is dat de grootste waarde erin ligt om het moment werkelijk te beleven, van binnenuit. Hun beider passies, bakken en yogales geven, zijn samengebracht op deze belevingsplek en er is meer.

Edo bakt speltbroden en -vlaaien voor de winkel en geeft ook vlaaienbakworkshops. In de brasserie geniet je van een kopje koffie met vlaai of op reservering een heerlijk ontbijt, streeklunch of een *Vlai Tea*.

Vrijwel al onze producten zijn biologisch, *fairtrade* en/of uit de streek. Het bloem en meel dat wij gebruiken, groeit in Maastricht en wordt nog geen 10 km bij ons vandaan gemalen in de van Tienhovenmolen. Edo gebruikt kersen uit Ulvend, de biologische appels komen uit Eckelrade en ook de pruimen en aardbeien die hij in het seizoen gebruikt komen uit de buurt.

Bridge biedt wekelijkse yogalessen en er zijn ook regelmatig yoga thema avonden. Wij beschikken over een tweepersoons B&B kamer.



„ belevingsplek „
vlaaienbakkerij

Vlaai brasserie

>> Bakker Edo maakt de vlaaien met de hand en bereidt de vullingen vers. Het kan zijn dat een variant op is. Gelukkig bakt Edo vaak de hele dag, misschien komt uw favoriete vlaai net uit de oven. Wij vertellen u aan tafel graag welke vlaai er op dit moment is. Vaak bakt Edo ook chocoladetaart en/of cake.

Puddingaardbei vlaai met ijs en slagroom	€7,25
Puddingvlaai met verse aardbeien	€4,75
Pudding kruimelvlaai, ouderwets lekker	€3,75
Pudding kruisbesvlaai, met bessen uit de voerstreek	€3,75
Vlaai van streekappels	€3,75
Kersenvlaai van Limburgse morellen (licht zure kersen)	€3,75
Abrikozenvlaai	€3,75
Linzenvlaai (meer koekachtig deeg; zonder linzen)	€3,75
Slagroom	€0,75



„ belevingsplek
vlaaienbakkerij „

Dranken

>> Onze dranken zijn veelal biologisch en/of *fairtrade* of uit de streek.

Koffie	€2,75
Cappuccino	€3,00
Koffie Verkeerd	€3,00
Cappuccino/Koffie verkeerd plantaardig	€3,25
Espresso	€2,75
Dubbele espresso	€3,75
Thee	€2,75
Yogi tea	€2,75
Verse gember thee	€3,50
Streek appelsap	€2,75
Jus d'orange	€3,50
Chocomel Tony Choclonely	€3,00
Siroop	€2,85
Bronwater	€2,50
Frisdrank (diverse smaken)	€2,95



belevingsplek
vlaaienbakkerij

Lekker verfrissend

Proviant frisdrank €2,95

>> Wij serveren heerlijke frisdrank uit Berlijn gemaakt met vers sap, mineraalwater en een beetje rietsuiker. Er zijn 5 varianten: Sinaasappel, appel, citroen, citroen-gember en rabarber.

BOS Ice tea €2,95

Rooibos Ice tea met perzik

Rooibos Ice tea met limoen en een vleugje gember

Rooibos Ice tea met limoen

Rooibos Ice tea met limoen – *sprankelend*

Lo Bros Kombucha €3,50

Kombucha is een lichtzoete en zure sprankelende probiotische thee met een ontgiftende werking. In de variaties: Ginger lemon, Raspberry lemon en Passionfruit

San Pellegrino

Bloedsinaasappelsinas €2,95

Bronwater met of zonder bubbels €2,50

Let op: Wij werken met bijzondere producten die niet zomaar bij de groothandel te verkrijgen zijn. Een product kan op zijn, omdat het bijbesteld moet worden.



.. belevingsplek ..
vlaaienbakkerij

Brasserie

>> *(alleen op reservering)*

Zomer ontbijt Een heerlijk vers en uitgebreid ontbijt met producten uit de streek en/of biologisch en *fairtrade*. U geniet van Bakker Edo's heerlijke broodjes met een variatie aan zoet en hartig beleg, een minipuntje vlaai, eitjes, fruit van het seizoen, streeksap en natuurlijk een koffie, cappuccino of thee.

€14,50 p.p.

(nb. niet bedoeld om met twee mensen te delen)

Kinderen €9,50 (zonder warme drank)

Lunch: Picknick aan Tafel Laat je verrassen door veel lekkers uit de streek en heerlijke broodspecialiteiten van Bakker Edo in een gezellige picknicksfeer €17,50 p.p. (kids €12,50)

Vlaai Tea Bakker Edo's variant op de high tea. Diverse soorten vlaai in kleine puntjes, met een variatie aan bijzondere theesmaken en altijd nog iets extra lekkers zoets erbij. €17,50 p.p. (kids €12,50)



.. belevingsplek ..
vlaaienbakkerij

Vlaaien om mee te nemen

Bestel uiterlijk 1 dag van tevoren. Bij voorkeur via
app/sms 0644168140

	22 cm/ 28 cm
Puddingvlaai met verse aardbeien	€15,50/ €20,50
Puddingkruimelvlaai, ouderwets lekker en zoet	€12,50/ €16,-
Puddingkruisbessen, met bessen uit de Voerstreek	€12,50/ €16,-
Kersenvlaai van Limburgse morellen (licht zure kersen)	€12,50/ €16,-
Appelvlaai van streekappels	€12,50/ €16,-
Abrikozenvlaai	€12,50/ €16,-

De kersen, appel en abrikozenvlaai kunnen met kruimels of met een suikerdakje/deegreepjes en er kan ook pudding onder.

Rijstevlaai, met ambachtelijk bereide pap, niet al te zoet €13,-/ €16,50
Vanwege het ambachtelijke en langdurige bereidingsproces van de rijstevlaai is deze bij drukte (of warm weer) niet altijd beschikbaar.

Linzevlaai, meer koekachtig deeg (zitten geen linzen in). €14,25/ €18,-
In de variaties: abrikoos, appel of kersen.



.. belevingsplek ..
vlaaienbakkerij

Bakkerij

>> Bakker Edo is een gepassioneerd bakker. Vanuit gevoel en vakmanschap bakt hij heerlijke speltbroden en -vlaaien die het seizoen recht doen. Het bloem en meel dat wij gebruiken, groeit in Maastricht en wordt nog geen 10 km bij ons vandaan gemalen in de van Tienhovenmolen. Het vlaaiendeeg wordt verrijkt met Limburgse honing. Het meeste fruit voor de vlaaien komt uit de streek.

Brood

Edo maakt graag brood. Omdat dit vrij intensief is bakt Edo de broden alleen voor donderdagmiddag (vanaf 15:00 uur afhalen) en zaterdag. Bestellen kan in de winkel, via mail beleefhet@belevingsplek.com of per telefoon/app: 0644168140 Besteld brood kan afgehaald worden op: Donderdag tussen 15:00 en 17:00 uur & Zaterdag tussen 9:00 en 17:00 uur.

Vlechtbrood	€3,95
Wit, bruin of volkoren	€3,00
Zadenbrood	€3,25
Mueslibrood	€4,50
Cranberry-gemberbrood	€4,50
Wit rozijnenbrood	€4,50
Stokbrood	€2,75
Harde broodjes	€0,75
Witte puntjes /rozijnenbolletjes	€0,50



.. belevingsplek ..
vlaaienbakkerij

Workshop Vlaaienbakken

Bakker Edo verzorgt gezellige en leerzame workshops op zondagmiddag tussen 14:00 en 17:00 uur. Ontvangst met koffie/thee en welkomstwoord van de bakker. Uitleg proces en grondstoffen, vervaardigen van deeg, maken van de vulling, de vlaai opmaken en bakken. De vlaai gaat natuurlijk mee naar huis en ook krijg je een recept mee zodat je thuis kunt laten zien wat je hebt geleerd. Min. Aantal personen: 6. Max aantal personen: 12.
€32,50 p.p.

Yoga

Bridge geeft yogalessen in de zaal op de eerste verdieping van de Belevingsplek aan de Neerhem 10 (Boven de Vlaaienbakkerij). Vanuit ontspanning werken we aan het ontwikkelen van inzicht, kracht, balans en flexibiliteit. Meld je vrijblijvend aan voor een gratis proefles. Kijk voor meer informatie op www.belevingsplek.com/yoga

Appel rozijn kaneel vlaai

(22 cm doorsnede)



.. belevingsplek ..
vlaaienbakkerij

Maak gerust een foto,
maar haal recept niet uit de menukaart.

Vulling:

- 420 gram gesneden appel (bv Elstar)
- 70 gram rozijnen
- 2 gram kaneel
- 8 gram aardappelzetmeel (koud bindmiddel)

Werkwijze vulling:

- Meng de appels met de rozijnen.
- Nu kun je de mengsels door elkaar doen en de vulling is gereed.

Vlaaiendeeg :

- 40 gram roomboter
- 8 gram (riet)suiker of honing
- 200 gram speltbloem
- 4 gram zout
- 80 gram melk of water
- 20 gram ei
- 4 gram gedroogde gist (12 gram verse gist)

Werkwijze:

Meng de bloem, zout, suiker of honing, boter en gist tot kruimels. *De boter is nu omsloten door bloem waardoor het toegevoegde vocht makkelijker gebonden kan worden.*

Voeg nu melk of water en ei toe en roer dit net zolang tot al het vocht is opgenomen.

Daarna kneed je het deeg af tot het soepel en vettig aanvoelt.

Dan is het klaar voor verwerking. Maak van het deeg een mooie bol en leg deze in plastic 5

tot 10 minuten op een warme plaats zodat de gist zich kan ontwikkelen en het deeg kan

loskomen. Vlaaienpan invetten met boter of zonnebloemolie.

Vlaaideeg uitrollen tot een doorsnede van 30 cm en in de vlaibodem leggen.

Druk het deeg rondom tegen de pan aan (aanduimen).

Het deeg wat over de rand hangt, haal je er af door met de deegroller langs de rand te rollen. Dit deeg kan gebruikt worden als raster op de vlaai door het opnieuw uit te rollen en er reepjes van te snijden. Zorg dat de lucht onder het deeg weg is. Eventueel kun je met een vork gaatjes prikken zodat echt alle lucht weg is.

Nu kun je de appelvulling toevoegen en de vlaai bedekken met deegreepjes. Vlaai even laten rusten zodat er geen krimp meer in het deeg zit. Reepjes van de vlaai insmeren met ei of melk. Hiermee krijg je een mooi egale kleuring tijdens het bakken. Bak de vlaai ca. 20 minuten in een voorverwarmde oven op 220 graden (elektrische oven).



.. belevingsplek ..
vlaaienbakkerij

Allergenen

>> Bakker Edo bakt verse broden, vlaaien en aanverwante bakkersproducten. Hierbij gebruikt hij verschillende ingrediënten. Deze ingrediënten kunnen allergenen bevatten. Dat zijn eiwitten die in voedsel voorkomen en een allergische reactie kunnen opwekken. Klachten kunnen ontstaan door een allergische reactie op deze allergenen.

Van 14 verschillende allergenen is het verplicht om het te vermelden als deze in voedsel zijn verwerkt. Dat zijn:

1. Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasantarwe/kamut)
2. Schaaldieren
3. Eieren
4. Vis
5. Pinda
6. Soja
7. Melk (inclusief lactose)
8. Noten
9. Selderij
10. Mosterd
11. Sesamzaad
12. Zwaveldioxide en sulfieten
13. Lupine
14. Weekdieren

Wij hebben per product op een rijtje gezet welke allergenen deze bevatten. U kunt hier naar vragen bij de kassa. Daarnaast kan het zo zijn dat producten sporen van allergenen bevatten die normaliter niet in dat product voorkomen. In de bakkerij wordt bijvoorbeeld veel gewerkt met noten. Het spelt wordt gemalen in een molen waar ook ander graan (o.a. tarwe) gemalen wordt.