



.. 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 speltvlaaien voor de winkel. Alle vlaaien worden nog met de hand uitgerold. In de brasserie geniet je van een kopje koffie met vlaai of op reservering een heerlijke en originele *Vlaai 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.



„ belevingsplek
vlaaienbakkerij „

Vlaai brasserie

>> Wij vertellen u aan tafel graag welke vlaai er op dit moment is.

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. Vaak bakt Edo ook chocoladetaart en/of cake.

Pudding speculaasvlaai	€3,95
Pudding kruimelvlaai, ouderwets lekker	€3,95
Pudding kruisbesvlaai, met bessen uit de voerstreek	€3,95
Vlaai van streekappels	€3,95
Kersenvlaai van Limburgse morellen (licht zure kersen)	€3,95
Abrikozenvlaai	€3,95
Linzenvlaai (meer koekachtig deeg; zonder linzen)	€3,95
Rijstevlaai, ambachtelijk & niet al te zoet	€3,95
Slagroom	€0,75



„ belevingsplek „
vlaaienbakkerij

Brasserie: Dranken

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

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

Voor variaties frisdrank zie: lekker verfrissend



.. belevingsplek ..
vlaaienbakkerij

Brasserie: 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

Vlaai Tea *(op reservering)*

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.
(kinderen €12,50)

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 eraf 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

Bestellijst

Vlaaien om mee te nemen

	<i>22 cm/ 28 cm</i>
Puddingspeculaasvlaai	€13,-/ €16,50
Puddingkruimelvlaai, ouderwets lekker en zoet	€12,75/ €16,50
Puddingkruisbessen, met bessen uit de Voerstreek	€12,75/ €16,50
Kersenvlaai (Limburgse morellen/licht zure kersen)	€12,75/ €16,50
Appelvlaai van streekappels	€12,75/ €16,50
Abrikozenvlaai	€12,75/ €16,50

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

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

Rijstevlaai, ambachtelijk bereid, niet te zoet €13,50/ €17,-

De rijstevlaai is intensief om te maken en daarom pas vanaf 11:00 uur af te halen.



.. belevingsplek ..
vlaaienbakkerij

Bakkerij

>> Bakker Edo is een gepassioneerd bakker. Vanuit gevoel en vakmanschap bakt hij heerlijke speltvlaaien 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. Edo maakt ook graag brood. Omdat dit vrij intensief is bakt Edo de broden eens per maand op een donderdagmiddag.

Bestellen

Edo rolt elke vlaai nog met de hand uit en maakt de fruitvullingen zelf.

Een ambachtelijk proces, dat wel veel tijd kost. Hij bakt eerst de bestellingen en daarna bakt hij verder voor de winkel. Wilt u er zeker van zijn dat uw favoriete vlaai er is, bestel dan op tijd. Bestellen kan in de winkel, via mail beleefhet@belevingsplek.com of per telefoon.

Bestel vlaai voor de volgende dag
uiterlijk om 22:00 uur de avond van
te voren per app 0644168140



.. 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 speltgraan wordt gemalen in een molen waar ook ander graan (o.a. tarwe) gemalen wordt.