



*Puur en natuurlijk bakmanschap.*





**VOOR EEN DANKBARE  
INNERLIJKE MENS**

Ruim een kwart van de Belgen heeft geregeld **darmproblemen**.

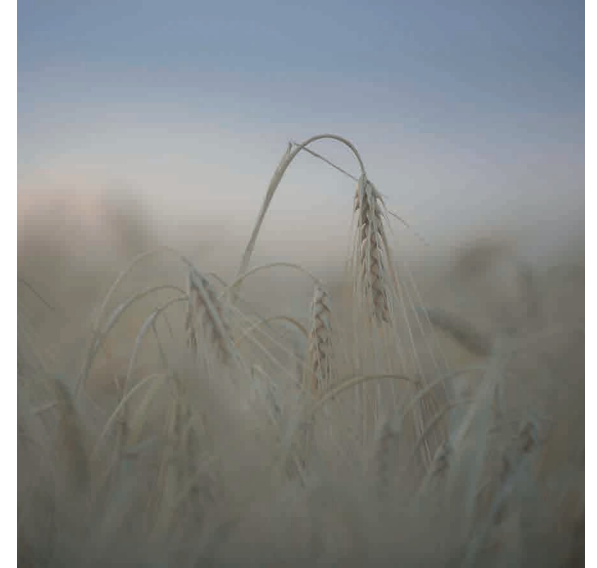
Acht jaar geleden had ikzelf ook vaak last van een opgeblazen maaggevoel, in het bijzonder na het eten van brood.

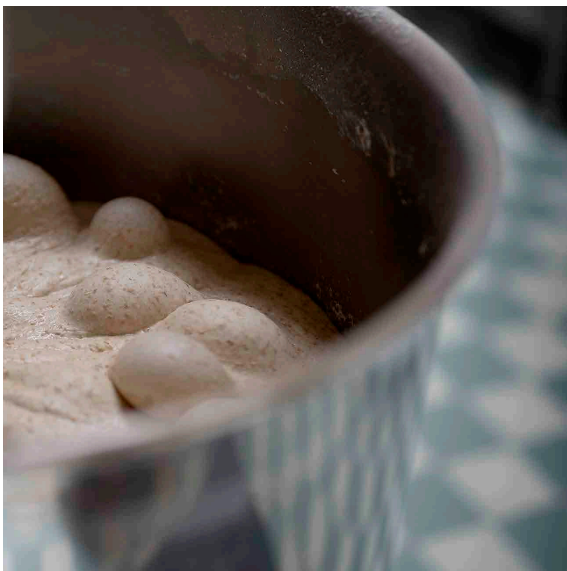
---

Ik zat met een probleem, want ik eet namelijk heel graag brood. Daarom ging ik me meer en meer verdiepen in **gefermenteerd voedsel** en specifiek in zuurdesembrood.

Door het eten van desem verminderden mijn buikklachten snel en voelde ik me opnieuw een stuk fitter. Het werd een gezonde passie... jarenlang verslond ik alles over het artisanale metier en tekende ik voor een paar **intensieve cursussen** bij een schare vermaarde desembakkers.

Als fotograaf werden graanvelden nu mijn muze en de goudkleurige velden mijn palet.





**Het Gouden Brood** was geboren.

De werknaam staat niet enkel voor de galmende kleur van het steengemalen graan, maar evenzeer voor de waarde van het desembrood.

---

Het Gouden Brood rijst minimaal 24u vooraleer het op steen wordt gebakken, waardoor het een **(h)eerlijke, intense smaak** krijgt én makkelijker verteerbaar wordt. Een stabiele desem van ruim 50 jaar oud en genoeg rijstijd zorgen voor een dankbare innerlijke mens.

Voor uw en mijn gezondheid gebruikt Het Gouden Brood dan ook nooit suikers of smaakverbetersaars, enkel een **zee van tijd**.

**David Samyn**



FF

*Goud wordt hier ovenvers op steen gebakken met vier ingrediënten: meel, water, zout en een zee van tijd.*

FF



# CONTACT

Wensen jullie meer achtergrond over desem,  
gisten, melkzuurbacteriën, het fermentatieproces  
en mijn steenbakkerij?

---

## **Het Gouden Brood**

Bellegemsestraat 247

8510 Bellegem

BE 0527 874 097

info@hetgoudenbrood.be

+32 486 308 164

[www.hetgoudenbrood.be](http://www.hetgoudenbrood.be)

