

De smaak van brood PDF

Frank Deldaele



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



DOWNLOAD PDF

Schrijver: Frank Deldaele
ISBN-10: 9789401424011
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2534 KB

OMSCHRIJVING

Van broodeenvoudig tot luxueus Frank Deldaele is een gevestigde waarde in de bakkerswereld. Hij maakte een selectie van de succesvolste broodrecepten, van witbrood, bruinbrood, desembrood en meergranenbrood over luxebrood tot brioche. Daarnaast geeft hij een heleboel nuttige informatie over de grondstoffen, de deegbewerking en het rijs- en bakproces, zodat je gegarandeerd een geslaagd resultaat krijgt. Je vindt in dit boek de recepturen van onder andere een tijgerbrood, een yoghurtbrood, een hazelnoot-rozijnenbrood en een zonnebloem-pompoenpittenbrood. De recepten zijn geschikt voor zowel de hobbykok als de meest geoefende bakker. Kris Vlegels fotografeert van brood tot korst tot in de kruimeligste details.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Frank Deldaele is een gevestigde waarde in de bakkerswereld. Hij maakte een selectie van de succesvolste broodrecepten, van witbrood, bruinbrood, desembrood en ...

Als ik binnenkom ben ik gelijk onder de indruk van de bakkerij van Paul. De Smaak van Brood ziet er ontzettend hip uit en de lekkere broden en zoetigheid schreeuwen ...

Dat je brood de volgende ochtend al oud is kan duiden op overknedden van het deeg, al zou dat bij het met de hand kneden (bijna) niet mogelijk moeten zijn.

DE SMAAK VAN BROOD

[Lees verder...](#)