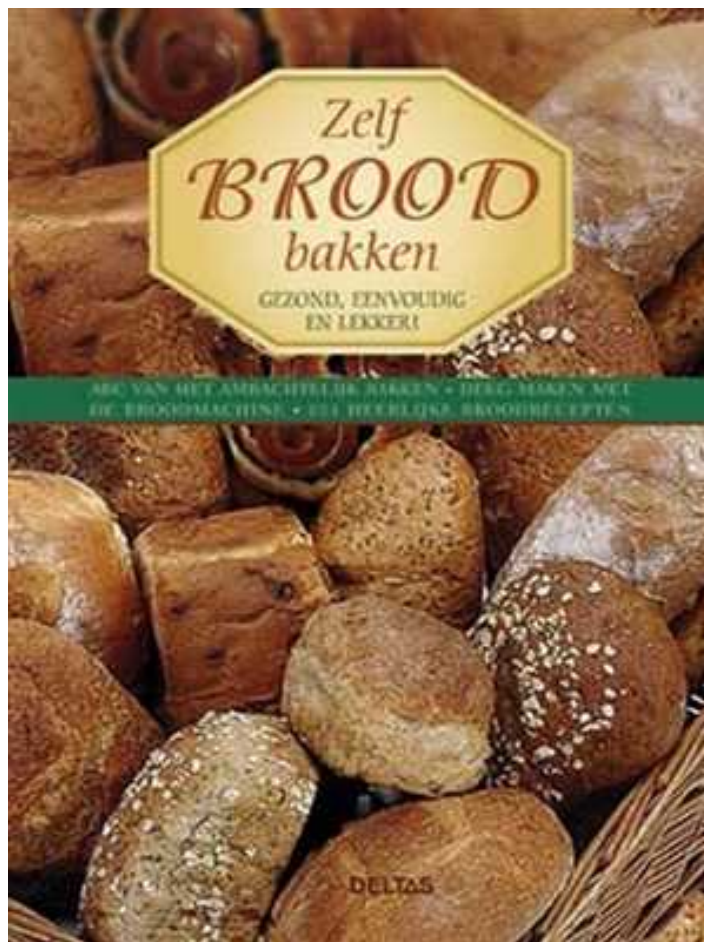


Zelf Brood Bakken PDF

Anneliese Eckert



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: Anneliese Eckert

ISBN-10: 9789044709933

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 2909 KB

OMSCHRIJVING

ABC van het ambachtelijke bakken - deeg maken met de broodmachine - 101 heerlijke broodrecepten. Brood neemt in onze dagelijkse voeding een belangrijke plaats in. Veel mensen zijn echter uitgekeken op het brood dat in winkels wordt verkocht en willen graag zelf aan de slag. Zelfgebakken brood is beter van smaak, goedkoper en bovendien kiest u zelf welke ingrediënten erin verwerkt zijn. Zo weet u zeker dat u de beste kwaliteit op uw bord krijgt! Met dit rijk geïllustreerde boek is zelf brood bakken geen enkel probleem. Bij elk recept staan de benodigdheden, een duidelijke beschrijving van de bereidingswijze, de bakmethode, de bereidingstijd en de eigenschappen van het brood vermeld. Behalve allerlei recepten voor gistdeeg- en zuurdesembroden, vindt u in dit boek tal van originele recepten voor zoete broden en kleine broodjes: vierkorenbrood, pindabrood, krentenbrood, Russisch komijnzaadbrood, tarwe- en roggebrood, zesgranenbrood, brioches en nog veel meer.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Een fluitje van een cent is het, zelf brood bakken. Probeer het zelf maar eens. Ingrediënten voor 1 brood
250 gr speltmeel 250 gr speltbloem 10 gr zout 7 gr droge gist

Zelf bruin brood bakken, dat stond nog op mijn lijstje. Alle vakkennis kan ik wel gebruiken, dus nu een recept plus tips voor zelf bruin brood bakken

Met deze tips voor brood bakken zul je zien dat het niet moeilijk is om zelf een lekker brood te bakken. Niets lekkerder dan een vers zelfgebakken brood.

ZELF BROOD BAKKEN

[Lees verder...](#)