

Hjemmebagt PDF

Hanne Risgaard



Dette er kun et uddrag fra bogen. Den fulde bog kan downloades fra nedenstående link.



Forfatter: Hanne Risgaard
ISBN-10: 9788702154528
Sprog: Dansk
Filstørrelse: 4993 KB

BESKRIVELSE

Det er enkelt, udbytterigt og sjovt at bage, og grove brød giver os livsnødvendige fibre, vitaminer og mineraler. Når mel, vand, gær og salt transformeres til et duftende, sprødt og velmagende brød – eller når man med stolthed kan stille en saftig, hjemmebagt kage på bordet – er der magi i luften. Skærtoft Mølle på Als producerer friskmalet, økologisk mel af høj kvalitet. I denne dejlige bagebog har Hanne Risgaard, som ejer Skærtoft Mølle sammen med sin mand, udvalgt sine bedste opskrifter på brød og andet bagværk. Alt er udførligt forklaret og suppleret med alle fornødne oplysninger om bagning, udstyr, ingredienser, forskellige former for hævemidler og surdeje. Hjemmebagt fortæller om korn og mel – et fantastisk produkt, som vi har direkte fra naturen – og gennemgår systematisk og enkelt vejen til det bedste bagværk. Bagning er et håndværk, alle kan lære, men det er bedst, når det bliver drevet af lyst, forventning og glæde. Når man har opnået den nødvendige rutine, er det at bage som at cykle: Har man først lært det, kan man det resten af livet. Bogen er smukt illustreret med fotos af Thomas Tolstrup.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Jeg er kæmpe fan af hjemmebakket rugbrød. I lang tid har jeg også været kæmpe fan af hjemmebakket rugbrød med surdej. Desværre var min surdej død - eller ...

Første dag: Rør alle ingredienser til surdejen godt sammen, og stil det i en skål på køkkenbordet med film natten over. Dag 2: Rør surdej med vand, øl, rugmel ...

Lækker opskrift på hjemmebakket rugbrød med surdej og kerner. Det er slet ikke svært at bage sit rugbrød selv og det smager fantastisk - få den lette opskrift [her](#).

HJEMMEBAGT

[Læs mere ...](#)