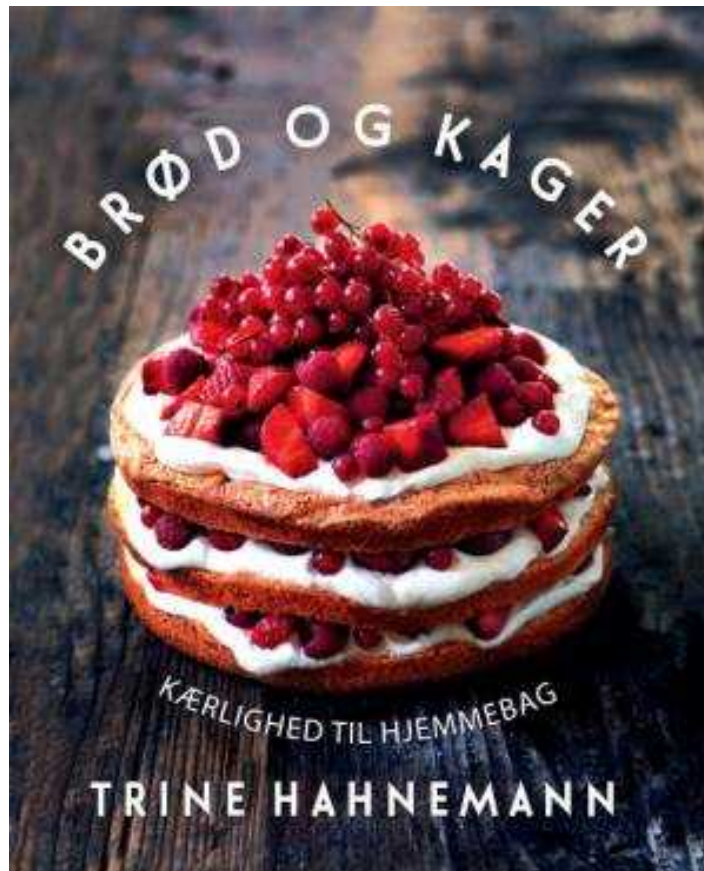


## Brød og kager PDF

Trine Hahnemann



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



**DOWNLOAD PDF**

Forfatter: Trine Hahnemann

ISBN-10: 9788740017830

Sprog: Dansk

Filstørrelse: 1672 KB

## BESKRIVELSE

Denne smukke, superanvendelige bagebog handler om kærlighed til brød og kager. Om et passioneret forhold til rug og hjemmebagt rugbrød, om at elske en hjemmebagt kage søndag eftermiddag - og om at bagning er ren terapi. I bogen deler Trine Hahnemann gavmildt ud af sine allerbedste opskrifter på brød og kager. Det er moderne, stilen er nordisk og opskrifterne kommer vidt omkring - fra chokoladeboller til vandbakkelse, fra speltfocaccia med frugt og nødder til klassisk kernerugbrød. Bogen kommer også rundt om sommerkagebord, julebagning og smørrebrød, samt hvordan brød kan indgå i vores måltider. Trine er en garvet kok. Hun elsker blot også at bage og har gjort det hele sit liv. Hun er ikke en bage nørd, der passer sin surdej som et barn. Det overlader hun til de professionelle bagere. Hun nyder bare at bage i sit køkken, mens duften spreder sig til resten af huset, og den glæde formidler hun videre i bogen. For langt de fleste af os er brød en vigtig del af den daglige kost, ikke mindst rugbrød. At bage med rug er vigtigt for Trine, der har bagt det samme rugbrød i mere end 25 år. Men at der også er mange andre skønne brød, som ikke er spor komplicerede at bage, viser hun i denne bog, der også indeholder masser af skønne kager, og dem nyder man bedst med familien. Bogen afspejler Trines holdning: At vi i Danmark og resten af Skandinavien har en meget rig bage kultur og mange gode traditionelle opskrifter, som vi skal værne om og udbrede med stolthed. Om forfatteren: Trine Hahnemann, kendt og anerkendt kok både herhjemme og i udlandet, international debattør og foredragsholder, madskribent og indehaver af firmaet Hahnemanns Køkken, der dagligt står bag 3.000 frokoster i private og offentlige virksomheder i Storkøbenhavn. Hun har et passioneret forhold til rug, er en engageret fortaler for økologi og bæredygtige løsninger, samt at mad skal være lavet med kærlighed, og hun bliver ofte brugt som hovedtaler ved internationale konferencer, symposier m.m. Hun skriver fast for magasinet Mad & Bolig og for det amerikanske website [www.zesterdaily.com](http://www.zesterdaily.com) og optræder jævnligt på tv, i magasiner og aviser i England og USA. Trine har skrevet ni danske kokebøger og fire engelske. Hendes seneste kokebog udkommer på engelsk i efteråret 2014 under titlen Scandinavian Baking og snart altså også på dansk. Trine bor i København med sin mand og har arbejdsbase dels der, dels i London.

## **HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?**

Hos Vissenbjerg bageri er det gode gamle håndværk hele fundamentet i forretningen. Her finder du erfarne og dygtige medarbejdere, der sørger for, at du får et ...

I snart 20 år har vi haft en særlig vision: Vi vil bage brød og kager, som lever op til samme standard, smag og kvalitet hver dag,

Brød og rugbrød; Kager og festkager; Kaffe og varme drikke; Økologi; Hvem er vi; Kontakt. Bestilling af brød og kager; Gavekort; Donationer; Ris og ros; For ...

## BRØD OG KAGER

[Læs mere ...](#)