

Meesterlijk brood PDF

Robert van Beckhoven



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



Schrijver: Robert van Beckhoven

ISBN-10: 9789000342808

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 3172 KB

OMSCHRIJVING

Leer brood bakken Brood bakken kun je leren! En Meester Boulanger en Meester Patissier Robèrt van Beckhoven is gelukkig ook een meester in het uitleggen. Hij wil dat mensen daadwerkelijk leren en begrijpen wat er bij brood bakken komt kijken. Pas als je weet hoe het zit met de ingrediënten, tijden, technieken, temperatuur en materialen, kun je ook echt goed (gaan) bakken! Geen trucs, maar kennis. Vanaf de basis En dat begint met de basis, die niet zo eenvoudig is als men denkt: bak maar eens het perfecte puntje! Meesterlijk brood start bij het begin en bouwt de vijftig recepten in moeilijkheid en variatie op. Van de klassiekers als bruin en wit brood, kadetjes en krentenbollen tot diverse desembroden en van gevarieerde brioches tot broden met bijzondere granen als spelt, rogge en quinoa. Een boek met een uitgebreide en gedegen uitleg, een heldere indeling en gevarieerde receptuur. Robèrt van Beckhoven is landelijk bekend geworden door zijn rol als jurylid in het programma Heel Holland Bakt. Hij heeft het ambacht van bakken van jongs af aan meegekregen. Als enige in Nederland is hij zowel Meester Patissier als Meester Boulanger.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Op woensdag 15 oktober was het in Oisterwijk (Brabant) groot feest! Het nieuwe boek van Robèrt van Beckhoven 'Meesterlijk brood' werd namelijk gepresenteerd aan ...

Gebruik het boek Meesterlijk Brood van Robèrt van Beckhoven, bestudeer het goed en ga zelf aan de slag met het deeg. Omdat het soms gewoon fijn is als iemand je laat ...

Review van het boek Meesterlijk Brood van Robèrt van Beckhoven. Leer brood bakken vanaf de basis.

MEESTERLIJK BROOD

[Lees verder...](#)