

Focaccia & ciabatta PDF

Pieter van Doveren



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



Schrijver: Pieter van Doveren

ISBN-10: 9789086792313

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 1136 KB

OMSCHRIJVING

35 toprecepten verzameld door Pieter Van Doveren De zonnige Italiaanse keuken is bij ons enorm populair en daar speelt brood een belangrijke rol in. Tot de smakelijke, traditionele baksels behoort de focaccia, het aan pizza verwante brood dat meestal wordt gekruid met olijfolie, tomaten, basilicum, salie en grof zout. Ook ciabatta is een klassieker. Ciabatta heeft olijfolie als belangrijk ingrediënt en vraagt daardoor hartig beleg zoals gebakken groenten en pittige kaas. Ontdek het allemaal in deel 2 van deze culinaire reeks. Smakelijk! Een greep uit de recepten:- Crostini met hoorn des overvloeds- Papadums met foreleieren- Ciabatta met gegrilde tonijn en paprika- Bruschetta met champignons- Crostini met kruidenomelet

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

What is the difference between Focaccia and Ciabatta? I am not French or Italian so please forgive my lack of knowledge, but I was not raised in a big city with a lot ...

Clubsandwich van ciabatta of focaccia. ... Roer de mayonaise los met de mosterd en de honing. Bestrijk voor elke sandwich drie plakken brood met het mengsel. Beleg de ...

Rustikales, mediteranes Weizenkleingebäck in rechteckiger Form, leicht bemehlt. Auf der Oberseite mit Grillstreifen versehen.

FOCACCIA & CIABATTA

[Lees verder...](#)