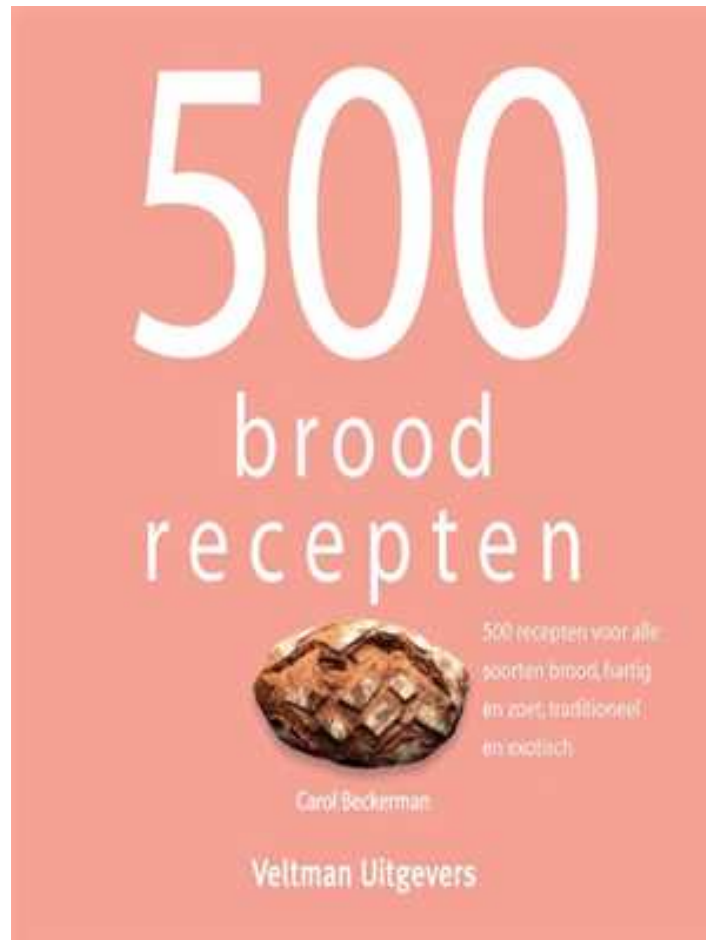


500 broodrecepten PDF

Carol Beckerman



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



Schrijver: Carol Beckerman

ISBN-10: 9789048308521

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 3120 KB

OMSCHRIJVING

Wie houdt er nou niet van de geur van versgebakken brood? Er zijn maar weinig dingen die zo veel voldoening geven als brooddeeg kneden en laten rijzen, om vervolgens te genieten van de heerlijke geur als uw perfecte brood in de oven staat. Deze nieuwe verzameling broodrecepten neemt alle stress van het bakken weg. In de inleiding vindt u kennis die generaties lang is opgedaan – het gebruik van gist, de beste manier om te kneden, het kiezen van het juiste soort meel en wat u moet doen als er iets misgaat.- 500 recepten voor alle soorten brood: hartig en zoet, traditioneel en exotisch, broden voor het ontbijt en het diner, en broden die het resultaat zijn van de eeuwenoude kennis van broodbakkers.- Inclusief platbroden en andere ongegiste broden, plus glutenvrije en zuivelvrije broden.- Veel recepten zijn zo snel en simpel dat u ze gemakkelijk in uw wekelijkse schema kunt inpassen. Zo kunt u zo vaak u maar wilt en zonder stress genieten van zelfgebakken brood.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Fnac: 500 recepten voor alle soorten brood, hartig en zoet, traditioneel en exotisch, 500 broodrecepten, Carol Beckerman". Levering bij je thuis of in de winkel en -5 ...

Bij 500 gram zwakke bloem met een eiwitgehalte van 8,9 gram hebben we dus 44,5 gram eiwit waarvoor we 250 gram water gebruiken, ...

3) Volkorenbrood met zuurdesem. Ingrediënten: 500 gr volkoren tarwemeel 125 gram zuurdesem 1-2 theelepels zout 2.5 dl water bakblik Bereiding: Meng het meel en zout.

500 BROODRECEPTEN

[Lees verder...](#)