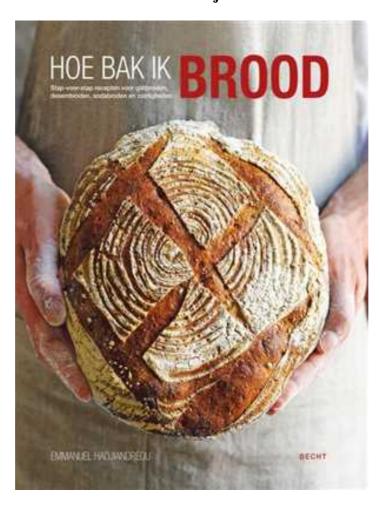
Hoe bak ik brood PDF Emmanuel Hadjiandreou



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



Schrijver: Emmanuel Hadjiandreou ISBN-10: 9789023013730 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 2042 KB

OMSCHRIJVING

Steeds meer mensen bakken met heel veel voldoening hun eigen brood. Met de meer dan 60 eenvoudige, stap-voor-stap gefotografeerde recepten laat de ambachtelijke bakker Emmanuel Hadjiandreou zien hoe makkelijk dat is. Je krijgt niet alleen tips over hoe bloem en gist nu eigenlijk werken, maar ook over hoe je sodabrood en een eenvoudig witbrood maakt dat de basis vormt voor gistbroden als bagels, ciabatta en walnotenbrood. Ook is er veel aandacht voor rogge en spelt, want dat zijn, net als maïsmeel, rijstebloem, aardappelmeel en boekweit, ingrediënten die uitstekende bro¬den opleveren. Ook leer je om met een klein beetje zelfgemaakte zuurde¬semstarter je eigen zuurdesembroden te maken. Dit prachtige broodboek sluit af met heerlijke zoetigheden: onder andere croissants, pains au chocolat en Franse brioches. Daarmee krijg je een inter¬nationaal assortiment heerlijke zoete broodjes voorgeschoteld.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Info over hoe bak ik brood. Resultaten van 8 zoekmachines!

Hier vind je recepten om zelf brood te bakken in de broodbakmachine. Neem meel, ... Ik gebruik verse kruiden uit eigen tuin als ze beschikbaar zijn.

Geef je huis wat fonQ met een Hoe bak ik brood - Emmanuel Hadjiandreou Eenvoudig Besteld Thuiswinkel Waarborg Winnaar ABN AMRO Webshop Awards

HOE BAK IK BROOD

Lees verder...