

Nachtbrood PDF

Ineke Berentschot



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



Schrijver: Ineke Berentschot

ISBN-10: 9789491728082

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 2549 KB

OMSCHRIJVING

"Brood van goede kwaliteit is verkeerd geschreven," beweert een van de bakkers uit Nachtbrood. "Het moet zijn: 'van goede kwalitijd!'" Deze rake opmerking illustreert waar dit boek om draait: brood van lang gerezen deeg. Nachtbrood bestaat uit twee delen: theorie en praktijk. In het theoretische deel beschrijft Ineke Berentschot op heldere wijze de achtergronden van goed brood. Dit doet ze aan de hand van haar grote voorbeeld Raymond Calvel en andere broodgoeroes uit de geschiedenis. Het complete natuurlijke fermentatieproces wordt onder de loep genomen, wat niet alleen buitengewoon leerzaam is, maar ook leuk om te lezen. Het bijzondere rijsp proces van brooddeeg kent geen geheimen meer na het lezen van Nachtbrood. In het praktijkdeel komen 22 bakkers van allerlei pluimage aan het woord. Ze delen de recepten van hun favoriete broden - bijna zestig in totaal - en begeleiden de lezer stap voor stap door hun werkwijze. Het enthousiasme van de auteur en de passie van de bakkers werken aanstekelijk. Nachtbrood staat bol van de kennis. Het is een boek dat thuishoort in elke bakkerij, elke restaurantkeuken en op het aanrecht van elke thuisbakker.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Nachtbrood | ISBN 9789491728082 direct en eenvoudig te bestellen bij Boekhandel De Slegte. Uniek aanbod (tweedehands) boeken.

Houtgestookte broden in Breda Sinds kort heeft nachtbrood brood uit een houtoven. Hierdoor rijst het brood beter en krijgt het een nog fijnere smaak.

Waarom nachtbrood? Nachtbrood wordt 's avonds al voorbereid en krijgt daardoor de hele nacht de kans om langzaam te rijzen. Voordeel hiervan is dat de smaak ...

NACHTBROOD

[Lees verder...](#)