

# Hoe bak ik zuurdesembrood



<b>Bladzijden:</b>	160 pp.
<b>Auteur:</b>	Emmanuel Hadjiandreou
<b>Taal:</b>	Nederlands
<b>Verschenen:</b>	01-07-2016
<b>Genre:</b>	Koken
<b>Uitgever:</b>	Becht
<b>ISBN:</b>	9789023014881

[Hoe bak ik zuurdesembrood.pdf](#)

[Hoe bak ik zuurdesembrood.epub](#)

Zuurdesembrood is supergezond. Steeds meer mensen kiezen voor natuurlijke, zelfgebakken broden in plaats van massaal geproduceerd, smakeloos brood. Als je eenmaal je eigen zuurdesemstarter gemaakt hebt, hoef je hiervan maar een klein beetje toe te voegen aan de andere ingrediënten en dan al ben je goed op weg naar een heerlijk, vers brood. Hoe bak ik zuurdesembrood begint met een stap-voorstapgids voor het maken en kneden van deeg en het vormen, bereiden en bakken van een standaardzuurdesembrood. Hierop kun je variëren met bijvoorbeeld oergranen, zoals kamut en spelt. Ook zijn er recepten voor zoete of hartige zuurdesembroden, bijvoorbeeld met halloumi & munt of dadel & walnoot.