

Zuurdesem PDF

Casper André Lugg

ZUURDESEM

CASPER ANDRÉ LUGG • MARTIN IVAR NYEEN FJELD



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



DOWNLOAD PDF

Schrijver: Casper André Lugg

ISBN-10: 9789045215846

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 2043 KB

OMSCHRIJVING

'Wat mij betreft het mooiste en duidelijkste boek over zuurdesembrood dat ik tot nu toe ben tegengekomen.' - Eke Mariën 'Wat een waanzinnig goed boek. Veel kennis, fijne recepten, mooie foto's. Voor ervaren en onervaren bakkers.' - kookboekennieuws.nl De jonge Noorse vrienden Lugg en Fjeld maken je in dit prachtige boek bekend met brood zoals het 5000 jaar geleden al gebakken werd. Zuurdesembrood, een geschenk van moeder aarde. Je hebt er niets meer voor nodig dan meel, water en zout. En tijd. Niet omdat het veel tijd kost om zuurdesembrood te bakken, maar omdat tijd cruciaal is bij de ontwikkeling van de bijzondere smaak van het brood. Het boek Zuurdesem leert zowel de beginnende als de gevorderde (zuurdesem)bakker stap-voor-stap de geheimen van heerlijk desembrood.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Zelfgemaakt zuurdesem speltbrood met een zuurdesem starter. Dit recept bevat geen gist en is low FODMAP. Je hebt alleen speltmeel, water en zout nodig.

Voor het bakken van brood gebruikt men vaak een zetsel (een mengsel van water, bloem en gist). Het brood wordt zo wat veerkrachtiger en is wat langer houdbaar. Maak ...

Om zuurdesembrood te bakken heb je een zogenaamde starter nodig. Hoe kom je daaraan? Thuis kok Robert-Jeroen Vriesendorp legt het stap voor stap uit.

ZUURDESEM

[Lees verder...](#)