

## Zuurdesembrood PDF

**Martin Johansson**



*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: Martin Johansson

ISBN-10: 9789045201184

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 1991 KB

## OMSCHRIJVING

Puur, ambachtelijk, ovenheerlijk!Zuurdesembrood is erg gezond, smakelijk en licht verteerbaar. Het heeft vaak een voller aroma dan 'normale' broden, blijft langer vers en is heel divers in zijn toepassingen. Én het succes van bijvoorbeeld het Vlaams Broodhuys bewijst dat steeds meer mensen zuurdesembrood prefereren boven het 'normaal' broodBrood bakken met zuurdesem is net zo eenvoudig als het bakken van een 'normaal' brood en toch lijkt het voor de meeste mensen een groot mysterie te zijn.Zuurdesembrood is een nuttig en praktisch bakboek voor iedereen die zelf de kunst van het bakken met zuurdesem onder de knie wil krijgen.Zuurdesembrood leert je hoe je een goed zuurdesemdeeg moet maken en hoe je het kunt 'voeden', geeft je advies over het bakken en talloze tips voor de lekkerste broden, broodjes, pizza's, stokbroden en crackers.Martin Johansson is bakker en de man achter het prijswinnend Zweeds blog Pain de Martin. Zijn boek Zuurdesembrood heeft in Zweden voor een ware revolutie op brood-gebied gezorgd.

## WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Zuurdesem kent een aantal eigenschappen, die helpen om de verschillende voedingsstoffen beter op te nemen in het lichaam. Dit is het grote pluspunt van zuurdesembrood.

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.

Zelf zuurdesembrood maken loont de moeite! Het is niet alleen lekker, maar ook erg gezond. Maak nu je eigen desem en bak een mooi brood. Een super recept!

## ZUURDESEMBROOD

[Lees verder...](#)