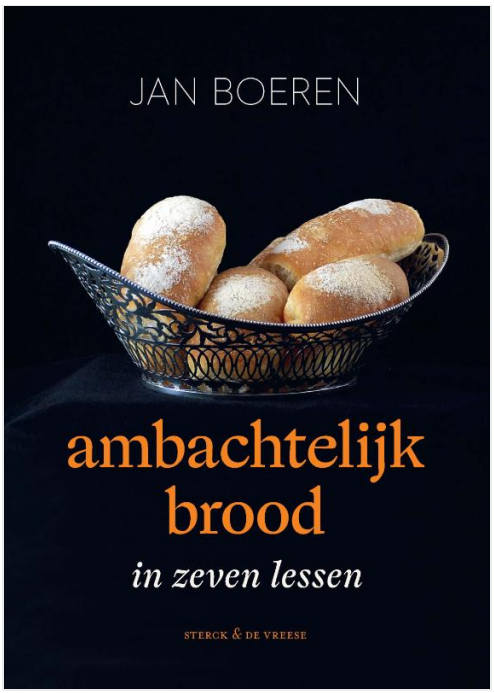
STERCK & DE VREESE

JAN BOEREN

Ambachtelijk brood in zeven lessen



Ambachtelijk brood in zeven lessen leert je minstens tien verschillende soorten brood te maken, precies zoals de bakker het ook doet. Maar dit is zeker geen 'receptenboek': er is méér, veel meer zelfs. Want dit boek gaat ook over de technologie van het broodbakken, het hoe en waarom van het bakproces. We hebben het over tarwe en andere granen, over gist, zout, water, over oventemperaturen, over de kuip-rijs, de bol-rijs en de oven-rijs. Begrippen als opbollen, oppunten en langmaken: je leert het allemaal!

Jan Boeren is oprichter van Le Cuisinier, een gratis kennisplatform voor amateurkoks. Hij ontwikkelde voor het platform de digitale cursus 'Zelf Brood Bakken' die de basis vormde voor dit boek. Met Ambachtelijk brood in zeven lessen heb je een lees-, leer- en werkboek in handen waarmee je zelf de prachtigste, overheerlijke broden bakt.

JAN BOEREN: *In 2011 werd Jan Boeren door een goede zakenrelatie uitgenodigd om eens mee te koken op een kookavond van Cuisine Culinaire Zaanstad, een van de twintig kookclubs onder de koepel van Cuisine Culinaire Nederland. Het bleek de start van een wonderlijke reis door de wereld van amateurkoks.*

Titelinformatie

Rubriek: Culinair, Verwacht

Titel: Ambachtelijk brood in zeven lessen
Prijs: €27,90
Aantal pagina's: 144
Bindwijze: Hardcover
ISBN: 9789464714579

BESTEL VIA DE WEBSITE OF VIA DE QR CODE
(OOK VERKRIJGBAAR IN DE BOEKHANDEL)

Uitgeverij Sterck & De Vreese
Hellingbaas 1
8401 JH Gorredijk

0031 (0)513 490 319
E-mail: info@noordboek.nl
Internet: sterckendevreese.nl

Bluesky: bsky.app/profile/uitgeverijnb-sdv.bsky.social
FB: facebook.com/UitgeverijNBSDV/
IG: instagram.com/uitgeverij_nbsdv/