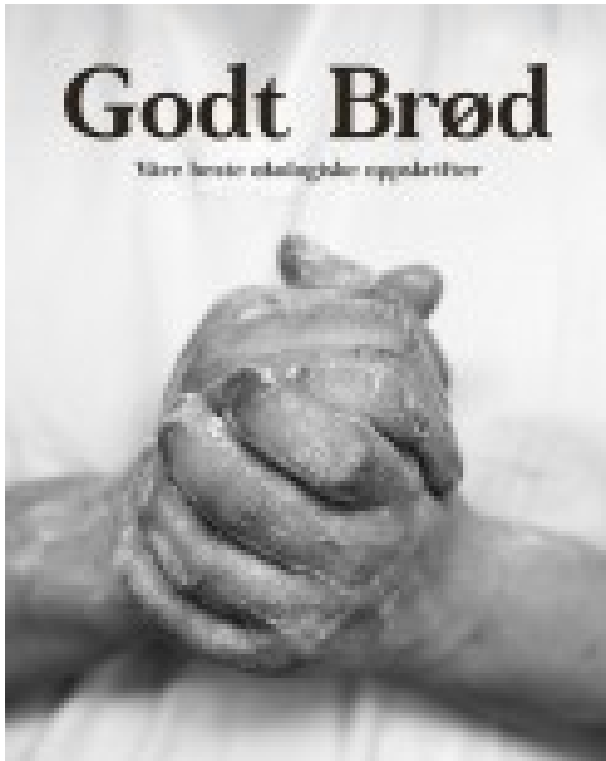


Godt brød



Forlag:	Innholdsbyrået AS
Antall sider:	200
Sprak:	Bokmål
ISBN/EAN:	9788269006209
Utgivelsesar:	2015
Kategori:	Mat og drikke
Forfatter:	Stein Arve Bernesog Camilla Kristianslund

[Godt brød.pdf](#)

[Godt brød.epub](#)

Duften av nybakt brød. Sprø, nystekt skorpe. Myke boller med kanel og kardemomme. Våre bakere starter grytidlig for at du skal få en god start på dagen.

Til sammen kan Godt Brøds femti bakere uendelig mye om mel, baking, brød og boller. Derfor har vi i mange år svart på spørsmål fra gjestene våre på bakeren svarer. Dere har spurt om surdeig, sunnhet og om hvordan man hever brød over natten. Og vi har vært glade for å kunne dele det vi vet om det eldgamle håndverket. Dere har også spurt oss om oppskrifter på bakevarene våre. Nå får dere dem. I denne boka viser vi hvordan du lager 40 av våre mest populære brød, rundstykker og boller. I tillegg får du baketips, steg for steg-beskrivelser og gode råd fra bakerne.

Hjemme, som i bakeriet, handler det om å bruke god tid, riktig teknikk og gode råvarer. For oss betyr det å bruke utelukkende økologiske råvarer.

På Godt Brød er god smak og god samvittighet det vi aller mest ønsker å gi til gjestene våre.

Velkommen til Godt Brød Grünerløkka.

Mandag - Fredag 6-18 Lørdag og søndag: 7:30-18 Betal med appen Grønnsaker i brød går an, og godt er det og! Bak et enkelt og saftig gulrotbrød uten gluten til frokosten. Brødet lages på grov melblanding. 8 gode baketips for å få et godt, grovbrød. Det er ikke så vanskelig å bake grovt brød, men det kreves litt øvelse før

man blir mester. Med en kjøkkenvekt og en kalkulator har du brødverdenen for dine føtter. Uansett hvor glad man er i å lage mat, så er det mange som kvier seg for å bake brød. Kunde: Hei! Store, veldig grove og saftige brød - hvordan få til dette? Har prøvd oss litt fram med ulike typer melblandinger, forskjellige steketemperaturer og. Lag gjerne tortillalefsene selv. Disse grove variantene er godt egnet til fredagstacoen, wraps eller tilbehør til middagsretter. Grove tortillalefser er også et. Focaccia kan godt fryses ned. Tin det gjerne igjen i en panne med lokk på svak varme en stund før servering. Et godt brød vekker matlysten, og baker man selv er det lett å variere med hvilket brød man bruker i matpakka. Tenk dessuten på at mange pålegg smaker. Kontrastene mellom den sprø skorpen og den myke innmaten gjør dette brødet til en sikker vinner i alle sammenhenger. Brødet bakes i en godt forvarmet ovn, slik at. Oppdrettere må kvitte seg med avføring og fôrrester fra fisk i anleggene på en eller annen måte. Da funker det best å tørke det, i hvert fall hvis det skal.