



Recepten
Carta

Ruud 's Kookboek

Broodrecepten
(Carta2005-Casper)

Inhoudsopgave.

- 1. Bruinbrood**
- 2. Havervlokkenbrood**
- 3. Maisbrood**
- 4. Midlands Oatmeal/Rye**
- 5. Roggevlokkenbrood**
- 6. Volkorenbrood**
- 7. Wittebrood**

Bruinbrood

Menugang	Brood	Soort	Deegproduct	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Caspar			Sterren	

Ingrediënten

300 Volkorenmeel

200 Bloem

1 1/4 theelepel Gist

1 eetlepel Melkpoeder

1 eetlepel Gluten

1 eetlepel Bruine Suiker

2 eetlepels Olie

1 Ei

270 Water

2 theelepels Zout

Bereiding

Broodbakmachine: Basic/Bake/L

Dit recept is gemaakt met de Panasonic SD206 en moet voor andere machines misschien wat aangepast worden. (Meestal de watergift)

Havervlokkenbrood

Menugang	Brood	Soort	Deegproduct	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Caspar			Sterren	

Ingrediënten

350 gram Bloem
150 gram Havervlokken
1 1/2 theelepels Gist
4 eetlepels Melkpoeder
4 eetlepels Gluten
1 eetlepel Suiker
2 eetlepels Olie
1 Ei
280 cc Water
2 theelepels Zout

Bereiding

Broodbakmachine: Multigrain

Dit recept is gemaakt met de Panasonic SD206 en moet voor andere machines misschien wat aangepast worden. (Meestal de watergift)

Maisbrood

Menugang	Brood	Soort	Deegproduct	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Caspar			Sterren	

Ingrediënten

350 gram Bloem
150 gram Maismeel
2 theelepels Gist
2 eetlepels Melkpoeder
4 eetlepels Gluten
1 eetlepel Bruine Suiker
2 eetlepels Olie
1 Ei
270 cc Water
2 theelepels Zout
2 eetlepels Citroensap

Bereiding

Broodbakmachine: Multigrain

Dit recept is gemaakt met de Panasonic SD206 en moet voor andere machines misschien wat aangepast worden. (Meestal de watergift)

Midlands Oatmeal/Rye

Menugang	Brood	Soort	Deegproduct	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Caspar			Sterren	

Ingrediënten

200 gram Bloem
150 gram Volkorenmeel
75 gram Havervlokken
75 gram Roggevlokken
2 theelepels Gist
2 eetlepels Melkpoeder
4 eetlepels Gluten
1 eetlepel Bruine Suiker
2 eetlepels Olie
1 Ei
280 cc Water
2 theelepels Zout
1 eetlepel Citroensap

Bereiding

Broodbakmachine: Multigrain

Dit recept is gemaakt met de Panasonic SD206 en moet voor andere machines misschien wat aangepast worden. (Meestal de watergift)

Roggevlokkenbrood

Menugang	Brood	Soort	Deegproduct	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Caspar			Sterren	

Ingrediënten

250 gram Bloem
100 gram Volkorenmeel
150 gram Roggevlokken
2 theelepels Gist
4 eetlepels Melkpoeder
4 eetlepels Gluten
1 eetlepel Bruine Suiker
2 eetlepels Olie
1 Ei
1 eetlepel Citroensap
280 cc Water
2 theelepels Zout

Bereiding

Broodbakmachine: Multigrain

Dit recept is gemaakt met de Panasonic SD206 en moet voor andere machines misschien wat aangepast worden. (Meestal de watergift)

Volkorenbrood

Menugang	Brood	Soort	Deegproduct	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Caspar			Sterren	

Ingrediënten

500 gram Volkorenmeel

2 theelepels Gist

1 eetlepel Melkpoeder

2 eetlepels Gluten

1 eetlepel Bruine Suiker

2 eetlepels Olie

1 Ei

300 cc Water

2 theelepels Zout

Bereiding

Broodbakmachine: Wholewheat/Bake/L

Dit recept is gemaakt met de Panasonic SD206 en moet voor andere machines misschien wat aangepast worden. (Meestal de watergift)

Wittebrood

Menugang	Brood	Soort	Deegproduct	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Caspar			Sterren	

Ingrediënten

500 gram Bloem

1 theelepel Gist

4 eetlepels Melkpoeder

1 eetlepel Suiker

2 eetlepels Olie

1 Ei

240 cc Water

2 theelepels Zout

Bereiding

Broodbakmachine: Basic/Bake/L/M

Dit recept is gemaakt met de Panasonic SD206 en moet voor andere machines misschien wat aangepast worden. (Meestal de watergift)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

