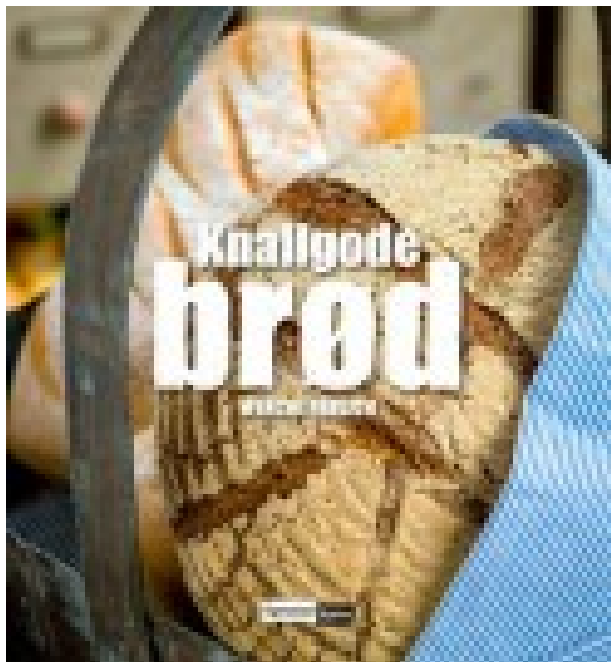


# Knallgode brød



<b>Sprak:</b>	Bokmål
<b>Kategori:</b>	Mat og drikke
<b>Forlag:</b>	Forlaget Vigmostad & Bjørke AS
<b>ISBN/EAN:</b>	9788241906398
<b>Utgivelsesår:</b>	2010
<b>Forfatter:</b>	Wenche Frølich
<b>Antall sider:</b>	173

[Knallgode brød.pdf](#)

[Knallgode brød.epub](#)

Å bake er inspirerende, det utfordrer kreativiteten og gir glede. Hjemmebakt brød er mer enn mat. Det er kjærlighet, omsorg, liv og kultur.

Ingenting skaper en så innbydende og varm stemning som duften av nybakt brød. Det er vanskelig å vente med å smake til brødet har kjølnet. Brød er sunt, proppfullt av næringsstoffer.

Det er vel derfor brød alltid har vært en viktig del av kostholdet i hele verden. Brød passer til alle typer mat, mangfoldet er ubegrenset. Wenche Frølich kjenner kornets indre hemmeligheter ettersom hun har forsket på mel og brød i mange år. I denne boken deler hun sine kunnskaper både når det gjelder råvarer og bakemetoder. Derfor er det lett for alle å lykkes med hennes oppskrifter som omfatter alt fra tradisjonelle til nyere brødtyper. Slå deg løs ved kjøkkenbenken og kna deg til nye høyder! Nyt duft og smak av brød, en av verdens eldste matvarer Om forfatteren: Wenche Frølich (f 1946) er professor i mat- og ernæringsvitenskap og har forsket på brød og mel i hele sitt yrkesliv. Hun har mottatt både norske og svenske hederspriser for sin innsats innen bakeryrket og kommunikasjon av faget.

The following is an excerpt. Du vet det blir en god frokost når du kan sette nystekte rundstykker på bordet! Jeg elsker det! Og det vet jeg at det er mange av dere. Her er åtte supersunne brød Flere av de sunne brødene er uten gluten, gjær eller melk. MED NØTTER: Oppskriften på denne valnøttsandwichen holder til. Junior på 5 år elsker polarbrød. En rask titt på ingredienslisten gir imidlertid matbloggermammaen bakoversveis, for listen er lang som et vondt år og inneholder. Her kommer oppskrift på raske og gode rundstykker, som er veldig godt egnet i lunsjboksen. Lillebror synes i alle fall det er stor stas å få et rundstykke eller to. Det beste brødet du kan bake Dette brødet er garantert det beste du har bakt. Og du slipper å kna!