



⌚ ± 1.5 uur

 ± 20 uur

us se
Th

Weekly
insp

**Strawberry fields,
Picking**

**Coffee Drinks
Sake a Claim
at the bar**

**Do you know
where pasta
began?**

nieuws
column

B **BAKTOTAAL**
echt alles om te bakken



Het vormen van het batard brood:

- ## Het bakken van het batard brood:

- ## Hoe kun je het batard brood het beste bewaren?

leggen en het brood in een keukenkastje te bewaren. Wil je het wat langer bewaren? Vries het dan in. In de vriezer blijft het tot 2 maanden goed.

Bekijk ook eens onze andere brood recepten!

Wanneer je graag je eigen broden bakt, vind je het vast leuk om te weten dat wij ruim 100 brood recepten op onze blog hebben staan. Met deze recepten kun je uiteenlopende broden maken. Zo vind je er [recepten voor gevulde broodjes](#), maar ook [recepten voor verschillende bananenbroden](#). Ben je wat meer van de standaard broden? Probeer dan eens dit [recept voor een zuurdesembrood](#) of dit [recept voor een rozijnenbrood](#). [Bekijk al onze brood recepten hier!](#)

Laat aan ons jouw zelfgemaakte batard brood zien!

Heb je met ons recept lekkere batard brood gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe het brood is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Koopmans Prof. Witte Tarwebloem 1kg (Art.nr.: K1-50-230205)
- 1 x Molen de Hoop Speltbloem 1kg (Art.nr.: DH15)
- 1 x Molen de Hoop Lijnzaad 500gr (Art.nr.: DH38)
- 1 x Zonnebloempitten 250g (Art.nr.: BNC01339)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

