



⌚ ± 1.5 uur

 ± 3.5 uur

 10 personen



- 450 gram Molen de Hoop Slaege Tarwebloem;
- 5 gram Molen de Hoop Bakkerszout;
- 5 gram Bruggeman Instant Gist;
- Deegkrabber kunststof asymmetrisch 12 x 8,6 cm (zwart);
- Beslagkom kunststof, 28 cm;
- Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm;
- BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C;
- DeSh Stoombakje;
- Patisse Bakplaat Geperforeerd 40x30cm;
- Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st;
- BrandNewCake Stokbroodmesje kunststof 15cm.

- 270 gram water;
- 300 gram gerookte spekreepjes;









écht alles om te bakken

- Tip!** Je kunt voor de zekerheid een digitale (kern)thermometer in het midden van het brood steken om de gaarheid te controleren.

Laat aan ons jouw zelfgemaakte plaatbrood met gerookte spekjes en bieslook zien!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijk plaatbrood met gerookte spekjes en bieslook gebakken? 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. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)
- 1 × Molen de Hoop Bakkerszout 750g (voor brood en banket) (Art.nr.: DH46)
- 1 × Desh Stoombakje (Art.nr.: DS001)
- 1 × Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm (Art.nr.: 10578)
- 1 × BrandNewCake Stokbroodmesje kunststof 15cm (Art.nr.: BNC00763)
- 1 × Patisse Bakplaat Geperforeerd 40x30cm (Art.nr.: 03640)
- 1 × Deegkrabber Kunststof Asymmetrisch Zwart 12x8,6cm (Art.nr.: TH3000237795)
- 1 × BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C (Art.nr.: BNC01048)
- 1 × Beslagkom kunststof, 28 cm. (Art.nr.: SB402)
- 1 × Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 × Molen de Hoop Slaege Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH367)

