Fornello

Receptenboek

Wat fijn dat je hebt gekozen voor Fornello, dankjewel!

Wij zijn Steije en Lars, twee broers met een passie voor écht en puur eten. Toen we merkten hoe lastig het is om dagelijks vers en gezond brood op tafel te zetten zonder diep in de buidel te tasten of toevoegingen te slikken, besloten we het zelf anders te doen.

Samen met een fabrikant ontwikkelden we een broodbakmachine die speciaal is afgestemd op de wensen van Nederlandse huishoudens: eenvoudig in gebruik, betaalbaar én met duidelijke recepten en video's. Zo maak jij voortaan zonder gedoe je eigen favoriete brood, precies zoals jij het lekker vindt.

We zijn net begonnen met Fornello, dus alle feedback is welkom. Heb je tips, ideeën of wil je jouw ervaring delen? Dat helpt ons enorm. Scan de QR-code op de volgende pagina en laat een review achter, voor elke review planten we een boom

Heel veel bakplezier gewenst!

Steije & Lars Pieters

Vragen?
Scan de QR-code voor onze Whatsapp

Scan en profiteer!
Claim nu 1 jaar extra garantie, helemaal gratis

Bij **Fornello** planten we voor elke review een boom

Plaats een review
Scan de QR-code voor onze productpagina

Inhoudsopgaven

Hoofdstuk 1: Perfect deeg maken Pagina 5

Hoofdstuk 2: Programma's en Instellingen Pagina 8

Hoofdstuk 3: Tips en Tricks voor Perfect Brood Pagina 13

Hoofdstuk 4: Speciale Broodsoorten Bakken Pagina 15

Hoofdstuk 5: Schoonmaken en Onderhoud Pagina 16

Veelgestelde vragen & oplossingen Pagina 18

Recepten voor Automatische Programma's Pagina 20

Hoofdstuk 1: Perfect deeg maken

1.1 Volgorde van Ingrediënten

De volgorde waarin je de ingrediënten toevoegt, is cruciaal voor een goed resultaat. Hier is de aanbevolen volgorde:

1. Water, melk of olie toevoegen: Begin met het toevoegen van het water of de melk aan de broodpan. Het is belangrijk dat het water of de melk lauw is, ongeveer 35-40 graden Celsius. Dit helpt de gist om goed te werken. Gebruik een thermometer om de temperatuur te controleren en zorg ervoor dat het water niet te heet of te koud is.

2. Eieren toevoegen (indien van toepassing): Als je recept eieren bevat, klop de eieren lichtjes en voeg ze toe bovenop het water of de melk. Zorg ervoor dat de eieren goed verdeeld zijn.

3. Droge ingrediënten toevoegen: Voeg daarna het meel toe. Zorg ervoor dat het meel gelijkmatig over het water verdeeld is zodat er geen klontjes ontstaan. Voeg vervolgens het zout en de suiker toe, waarbij je ze goed verdeelt over het meel.

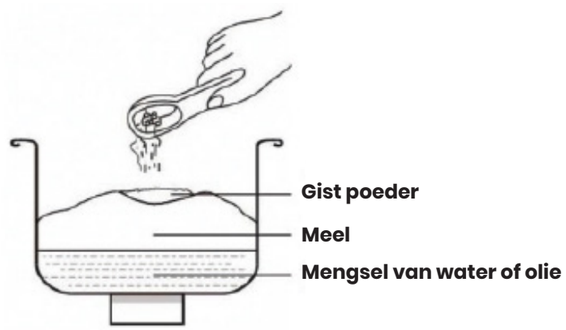
4. Boter toevoegen: Plaats de boter in kleine stukjes bovenop het meel. Het is het beste om de boter in kleine blokjes te snijden zodat het gelijkmatig door het deeg gemengd kan worden tijdens het kneedproces.

5. Melkpoeder, bakpoeder, of andere specifieke droge ingrediënten (indien van toepassing): Voeg eventuele andere specifieke droge ingrediënten toe zoals melkpoeder, bakpoeder, of vanille-extract zoals aangegeven in je recept.

6. Olie toevoegen: Voeg olie toe als dit in je recept staat, zoals olijfolie of plantaardige olie. Dit helpt bij de textuur en smaak van het brood.

7. Gist toevoegen: Als laatste voeg je de gist toe bovenop het meel zonder dat deze in direct contact komt met het water of het zout. Maak een klein kuiltje in het meel en strooi de gist daar in.

Zelf deeg maken voor perfect brood
Scan de QR-code en ontdek hoe je het doet!



1.2 Veelgemaakte Fouten en Hoe Deze te Herkennen

Bij het maken van deeg kunnen er verschillende fouten gemaakt worden. Hier zijn enkele veelvoorkomende fouten en hoe je ze kunt herkennen en voorkomen: Te veel water: Het deeg is te zacht en kleverig. Voeg wat meer meel toe en meng verder.

• **Te weinig water:** Het deeg is droog en er blijven bloemresten achter in de pan. Voeg een beetje water toe en meng verder.

• **Te veel gist:** Dit kan ervoor zorgen dat het deeg te snel rijst en instort. Gebruik altijd de aanbevolen hoeveelheid gist.

• **Verkeerde temperatuur van het water:** Te heet water kan de gist doden, terwijl te koud water de gistactiviteit kan vertragen. Gebruik altijd een thermometer om de temperatuur te controleren.

1.3 De Kneedfunctie en Automatische Programma's

Je broodbakmachine is uitgerust met automatische programma's die het hele proces van deeg maken tot bakken beheren. Een van de belangrijkste functies hierbij is de kneedfunctie. Het kneden helpt bij het ontwikkelen van de gluten in het meel, wat zorgt voor een goede broodstructuur.

• **Selecteren van een programma:** Wanneer je een programma selecteert op de broodbakmachine, regelt de machine automatisch het kneedproces. Dit is een cruciaal onderdeel, omdat het kneden helpt bij het ontwikkelen van de gluten in het meel, wat zorgt voor een goede broodstructuur.

• **Kneedcyclus:** Tijdens de kneedcyclus zorgt het mengblad ervoor dat alle ingrediënten goed gemengd worden en dat er een elastisch deeg ontstaat. Dit is belangrijk voor de textuur en het rijzen van het brood.

1.4 Gebruik van de Automatische Fruitdoos of Notendispenser

De automatische fruit/notendispenser is een handige functie van je broodbakmachine. Hiermee kun je extra ingrediënten zoals noten, rozijnen, of zaden toevoegen zonder dat je zelf hoeft te bepalen wanneer dit moet gebeuren.

• **Vullen van de notendispenser:** Vul de notendispenser met je gekozen ingrediënten, zoals gehakte noten, rozijnen, of zaden. Zorg ervoor dat de ingrediënten klein genoeg zijn om niet vast te komen zitten in de dispenser.

• **Programma's met dispenserfunctie:** De volgende programma's ondersteunen de automatische fruit/notendispenser:

• Zacht Brood

• Zoet Brood

• Frans Brood

• Volkorenbrood

• Meergranenbrood

• Melkbrood

• Glutenvrijbrood

Hoofdstuk 2: Programma's en Instellingen

2.1 Overzicht van de Programma's

Je broodbakmachine heeft verschillende programma's die zijn ontworpen voor het bakken van verschillende soorten brood en andere producten. Hieronder vind je een overzicht van alle 19 automatische programma's:

1. Zachtbrood – Voor het bakken van zacht en luchtig brood..
2. Zoetbrood – Voor zoete broden zoals brioche of rozijnenbrood..
3. Zuurdesembrood – Voor brood met een natuurlijke desemstarter.
4. Fransbrood – Voor luchtig brood met korst, zoals stokbrood.
5. Volkorenbrood – Voor stevig brood met 100% volkorenmeel.
6. Snelbrood – Voor brood met een kortere baktijd (zonder lang rijzen).
7. Suikervrijbrood – Voor brood zonder toegevoegde suikers.
8. Meergranenbrood – Voor een voedzaam brood met meerdere granen.
9. Melkbrood – Voor zacht en lichtzoet brood met melk in het recept.
10. Boerencake – Voor cakes en zoete lekkernijen zoals bananencake.
11. Deegbereiding – Alleen kneden en rijzen, zonder bakken.
12. Gistdeeg – Voor het laten rijzen van deeg (voor pizza, broodjes etc.).
13. Jam – Voor het maken van huisgemaakte jam.
14. Bakprogramma – Alleen bakken (bijv. voor deeg dat eerder is voorbereid).
15. Yoghurt – Voor het maken van zelfgemaakte yoghurt.
16. Glutenvrijbrood – Voor glutenvrije broden (kortere kneed- en rijstijden).
17. Kleefrijst (Sticky Rice) – Voor het bereiden van plakkerige rijst.
18. Roerbakken – Voor het verhitten/roeren van ingrediënten.
19. Fermentatie – Voor fermenteren of het laten rijzen op lage temperatuur.

2.2 Instellingen voor Bakkleur en Gewicht

Naast de verschillende programma's kun je ook de bakkleur en het gewicht van je brood aanpassen. Deze instellingen helpen je om het brood naar jouw voorkeur te bakken:

Bakkleur Instellen (Bruining): Met de Bruining knop kun je de bakkleur van je brood instellen. Je kunt kiezen tussen licht, medium en donker, afhankelijk van hoe bruin je de korst wilt hebben.

Lichtbruin

bruin

Donkerbruin

Gewicht Instellen (Gewicht): Met de Gewicht knop kun je het gewicht van je brood instellen. Je hebt meestal de keuze uit 500 g, 750 g, en 900 g. Dit helpt je om precies de hoeveelheid brood te bakken die je nodig hebt.

500 gram

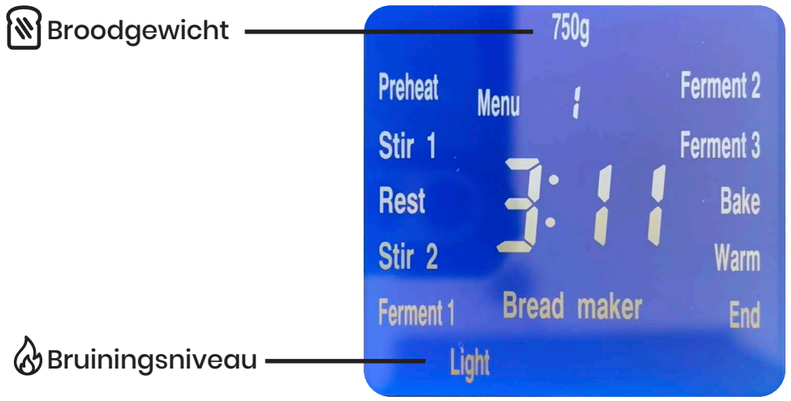
750 gram

1000 gram

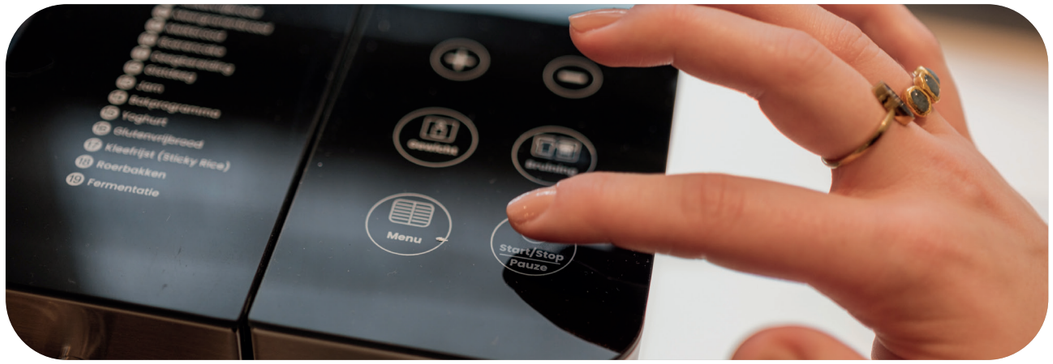
2.3 Programma Selectie en Gebruik

Het kiezen van het juiste programma en de juiste instellingen is eenvoudig met het bedieningspaneel van je broodbakmachine:

• **Programma selecteren:** Druk op de MENU knop om door de programma's te bladeren. Elk programma heeft een nummer dat op het display wordt weergegeven. Kies bijvoorbeeld programma 2 voor Soft Bread.



• **Bakkleur en gewicht instellen:** Nadat je het programma hebt gekozen, druk je op de Bruining knop om de bakkleur in te stellen. Kies tussen licht, medium en donker. Druk daarna op de Gewicht knop om het gewicht van je brood in te stellen. Kies bijvoorbeeld 750 g als je een middelgroot brood wilt bakken.



• **Starten van het programma:** Druk op de START knop om het bakproces te starten. De machine begint nu met het kneed- en rijsproces, gevolgd door het bakken.

Alle knoppen en functies uitgelegd!
Scan de QR-code en ontdek hoe alles werkt!

2.4 De Reservatiefunctie

De reservatiefunctie van je broodbakmachine stelt je in staat om de starttijd van het bakproces uit te stellen. Dit is ideaal als je wilt dat je brood klaar is op een specifiek moment, bijvoorbeeld 's ochtends vroeg of als je thuiskomt van werk.

Instellen van de reservatie: Gebruik de + en - knoppen om de tijd aan te passen. Stel de timer in op het aantal uren en minuten dat je wilt uitstellen. Bijvoorbeeld, als je wilt dat je brood over 8 uur klaar is, stel je de timer in op 8:00. De machine start dan automatisch op het juiste moment zodat je brood precies op tijd klaar is.

2.5 De verschillende fases van het bakproces

De broodbakmachine doorloopt automatisch meerdere fases om perfect brood te maken:

1. Voorverwarmen – De ingrediënten worden op temperatuur gebracht.
2. Kneden (1 & 2) – Het deeg wordt gemixt en gekneed tot een elastisch geheel.
3. Rustfase – Het deeg rust om de glutenvorming te bevorderen.
4. Rijzen (Ferment 1, 2, 3) – Het deeg rijst in verschillende stappen.
5. Bakken – De ovenfunctie bakt het brood tot de juiste kleur.
6. Warmhouden – Na afloop houdt de machine het brood nog een uur warm.

2.6 Piepsignalen

Tijdens het bakproces geeft de machine verschillende pieptonen af:
Startsignaal: Zodra de machine wordt aangezet.

• **Instellingen wijzigen:** Bij het kiezen van programma, gewicht of kleur.

• **Start/stop:** Bij het starten of stoppen van het programma.

• **Ingrediënten toevoegen:** Tijdens het kneden klinkt een pieptoon om aan te geven dat extra ingrediënten zoals noten of rozijnen toegevoegd kunnen worden.

Let op: gebruik je een programma met de automatische fruit/noten dispenser? Dan voegt de machine de ingrediënten automatisch toe op het juiste moment en hoef je zelf niets te doen.

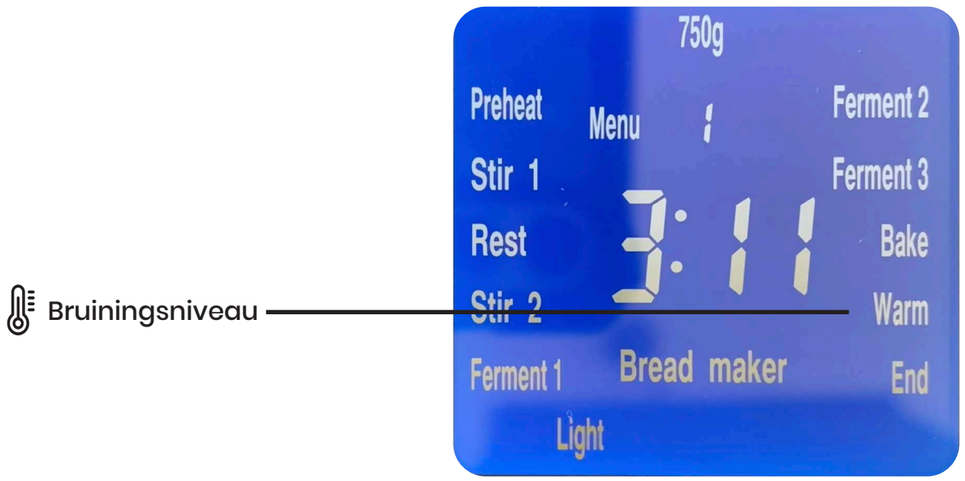
• **Klaar:** Als het programma is voltooid klinkt een pieptoon.

• **Einde warmhoudfase:** Een reeks piepjes geeft aan dat de warmhoudfunctie is afgelopen.

2.7 Warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie is een handige optie die ervoor zorgt dat je brood warm blijft nadat het is gebakken. Deze functie houdt je brood tot 1 uur warm, wat ideaal is als je het brood niet direct kunt verwijderen na het bakken.

Activeren van de warmhoudfunctie: De machine schakelt automatisch over naar de warmhoudmodus na het bakken. Het display toont '0:00' terwijl de warmhoudmodus actief is. Je kunt deze functie annuleren door op de STOP knop te drukken.



Hoofdstuk 3: Tips en tricks voor perfect brood

3.1 Juiste Ingrediënten

Het kiezen van de juiste ingrediënten is cruciaal voor het bakken van perfect brood. Hier zijn enkele tips:

• **Bloem:** Het type bloem dat je gebruikt is cruciaal voor het resultaat van je brood. Gebruik bij voorkeur broodmeel of tarwebloem met een hoog eiwitgehalte. Als je geen broodmeel kunt vinden, kun je ook glutenvrij meel of bloem voor noedels gebruiken.

• **Gist:** Gebruik altijd verse gist voor het beste resultaat. Test de activiteit van de gist door een half kopje warm water (ongeveer 40-50°C) te mengen met een theelepel suiker en twee theelepels gist. Laat het mengsel 10 minuten staan. Als het mengsel in volume verdubbelt, is de gist actief en klaar voor gebruik.

Ambachtelijk gemalen meel uit een oude molen

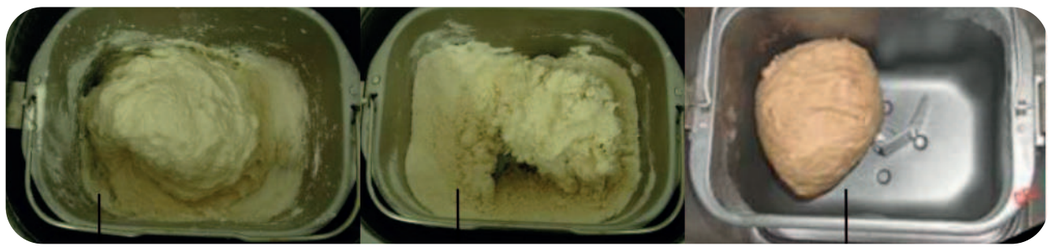
Voor het beste resultaat in je broodbakmachine raden we meel aan dat wij zelf hebben gesourced bij een authentieke, ambachtelijke molen. Dit meel wordt nog op traditionele wijze gemalen en is volledig vrij van toevoegingen, perfect voor het bakken van puur en smaakvol brood.

Wil je meer weten over dit meel of hoe je het kunt gebruiken?
Neem een kijkje op www.fornello.eu of stuur ons een appje via +31 346 715 865.

3.2 Mengverhoudingen en Tips

De juiste verhouding tussen water en bloem is essentieel voor een goed deeg:

• **Water en Bloem Verhouding:** De verhouding tussen water en bloem is cruciaal. Verschillende soorten bloem hebben verschillende waterabsorptievermogen. Een goede vuistregel is om 300 ml water te gebruiken voor elke 500 g bloem. Pas deze hoeveelheid aan op basis van het type bloem dat je gebruikt.



Te veel water **Te weinig water** **juist aantal water**

• **Controle van Deegconsistentie:** Na het mengen van het deeg, controleer de consistentie. Het deeg moet zacht en elastisch zijn, maar niet plakkerig. Als het deeg te nat is, voeg dan een beetje bloem toe. Als het te droog is, voeg dan wat water toe.

3.3 Eieren en Melk

Het toevoegen van eieren en melk kan de textuur en smaak van je brood verbeteren:

• **Toevoegen van Eieren en Melk:** Als je eieren of melk aan je recept toevoegt, meng deze dan eerst goed voordat je ze aan de andere ingrediënten toevoegt. Dit zorgt voor een gelijkmatige verdeling en een betere consistentie van het deeg.

3.4 Specifieke Tips voor Perfect Brood

• **Controle van de Watertemperatuur:** Gebruik een thermometer om ervoor te zorgen dat het water dat je gebruikt tussen 35-40°C is. Te heet water kan de gist doden, terwijl te koud water de gistactiviteit kan vertragen.

• **Zout en Suiker:** Voeg zout en suiker toe in de juiste verhoudingen zoals aangegeven in je recept. Zout helpt bij de smaak en versterking van de glutenstructuur, terwijl suiker de gist voedt en bijdraagt aan de bruining van de korst.

• **Korstkleur:** Pas de korstkleur aan naar je voorkeur. Licht, Medium, en Donker zijn de opties die je kunt selecteren op je broodbakmachine. Experimenteer met verschillende instellingen om te zien welke het beste bij jouw smaak past.

Perfecte Plakken? Gebruik Onze Broodsnijmachine!

Heb je net een versgebakken brood gemaakt in je Fornello broodbakmachine? Dan wil je natuurlijk mooie, gelijkmatige plakken kunnen snijden, zonder het brood te pletten of te scheuren. Daarom hebben wij speciaal voor onze klanten een bijpassende Fornello broodsnijmachine ontwikkeld.

Voordelen:
• Snijdt moeiteloos zelfs vers, zacht brood
• Instelbare snijbreedte
• Veilig en compact op te bergen

Deegbereiding voor perfect brood
Scan de QR-code voor een handige video

Scan de QR-code om direct te bestellen:
Inclusief 2 jaar garantie & gratis verzending

Hoofdstuk 4: Speciale broodsoorten bakken

4.1 Zuurdesembrood

Ingrediënten:
• 500 g tarwebloem
• 300 ml water
• 100 g actieve zuurdesemstarter
• 10 g zout

Stappen om Zuurdesembrood te maken

1. Voorbereiden van de Zuurdesemstarter:
• Meng gelijke delen bloem en water in een kom en laat dit mengsel 24 uur op kamertemperatuur fermenteren. Dit is het begin van je zuurdesemstarter.
• Voer de starter dagelijks door elke dag dezelfde hoeveelheid bloem en water toe te voegen en goed door te roeren. Doe dit totdat de starter actief en bubbelend is, wat doorgaans na ongeveer 5 tot 7 dagen gebeurt.

2. Meng de Ingrediënten:
• Voeg 500 g tarwebloem toe aan de broodpan van de broodbakmachine. Voeg vervolgens 300 ml water toe. Zorg ervoor dat het water lauw is (ongeveer 35-40°C) om de gistactiviteit te ondersteunen.
• Voeg 100 g van de actieve zuurdesemstarter toe. Zorg ervoor dat de starter op zijn piek is (dat wil zeggen, net nadat hij gevoerd is en op zijn meest bubbelende fase).
• Voeg als laatste 10 g zout toe. Zout moet altijd als laatste toegevoegd worden, zodat het niet direct in contact komt met de zuurdesemstarter, wat de gistactiviteit kan verstoren.

Zelf zuurdesembrood bakken?
Scan de QR-code voor een handige video

3. Kies het juiste programma:
• Sluit de deksel van de broodbakmachine en selecteer het 'Zuurdesembrood' programma op de machine.
• Dit programma is specifiek ontworpen voor zuurdesembrood, met langere rust- en rijstijden die nodig zijn om de complexe smaken van het brood te ontwikkelen.

4. Start het bakproces:
• Druk op de startknop van de machine. De machine zal beginnen met het kneden van het deeg, gevolgd door het laten rijzen en uiteindelijk het bakken van het brood.
• Gedurende het bakproces zal de machine verschillende stadia doorlopen, waaronder het kneden, rusten, en bakken. Je hoeft hier niets aan te doen; de machine handelt dit automatisch af.

5. Controleer het brood:
• Zodra het bakproces voltooid is, zal de machine automatisch stoppen. Haal het zuurdesembrood voorzichtig uit de machine.
• Laat het brood volledig afkoelen op een rooster voordat je het aansnijdt. Dit zorgt ervoor dat de binnenkant van het brood volledig kan uitharden en de smaken zich volledig kunnen ontwikkelen.

Extra tips:
• Voor een nog knapperiger korst kun je het brood na het bakken in de machine nog even in een voorverwarmde oven plaatsen op 200°C voor 5-10 minuten.
• Zuurdesembrood heeft vaak een langer rijpproces, dus wees geduldig en laat het brood voldoende tijd rijzen om de kenmerkende smaak en textuur te ontwikkelen.

Geen zin om zelf een zuurdesemstarter te maken?
Het maken van een eigen starter duurt ongeveer 7 dagen. Heb je daar geen tijd of zin in, of wil je meteen beginnen? Geen probleem!

Je kunt eenvoudig een kant-en-klare zuurdesemstarter bij ons bestellen via de QR-code.

Hoofdstuk 5: Schoonmaken en onderhoud

5.1 Dagelijkse Schoonmaak

Schoonmaken van de Broodpan en Mengblad: Na elk gebruik moet je de broodpan en het mengblad schoonmaken. Verwijder de broodpan uit de machine en was deze met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed af en droog het grondig voordat je het terugplaatst. Voor de levensduur van de bakpan wordt afgeraden hem schoon te maken in de vaatwasser.

Schoonmaken van de Fruit/Noten Dispenser: De fruit/noten dispenser moet regelmatig worden gereinigd om ophoping van voedselresten te voorkomen. Verwijder de dispenser en was deze met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed af en droog grondig voordat je het terugplaatst.

5.2 Wekelijkse Schoonmaak

Reinigen van het Verwarmingselement en Interieur: Schakel de machine uit en zorg ervoor dat deze is afgekoeld voordat je begint met schoonmaken. Gebruik een vochtige doek om het verwarmingselement en het interieur van de machine af te vegen. Vermijd het gebruik van veel water of schoonmaakmiddelen om schade aan de elektrische onderdelen te voorkomen.

5.3 Onderhoudstips

Controleer de Dichtingen en Sluitingen: Controleer regelmatig de rubberen dichtingen en sluitingen van de machine. Als je slijtage of schade opmerkt, vervang deze dan om een goede werking te garanderen.

Voorkomen van Oververhitting: Laat de machine altijd volledig afkoelen tussen opeenvolgende baksessies om oververhitting te voorkomen. Dit helpt de levensduur van de machine te verlengen.

5.4 De bakpan & mengstaaf

De bakpan verwijderen
De bakpan van de Fornello broodbakmachine is eenvoudig uitneembaar. Volg deze stappen:

1. Duw de pan voorzichtig naar beneden.
2. Draai hem een kwartslag tegen de klok in.
3. Til de pan daarna recht omhoog uit het apparaat.

Let op: de pan kan heet zijn na het bakken. Gebruik altijd ovenhandschoenen om je handen te beschermen. Laat het brood na afloop 10 tot 15 minuten afkoelen in de pan voordat je het eruit haalt. Zo komt het brood makkelijker los en blijft de korst mooi intact.

De mengstaaf (kneedhaak) verwijderen
De mengstaaf bevindt zich onderin de pan en zorgt tijdens het kneden voor een goede verdeling van de ingrediënten.

Check hoe je jouw bakpan juist verwijderd!
Scan de QR-code voor een handige video

Na het bakken kun je de mengstaaf als volgt verwijderen:
1. Zorg ervoor dat de pan leeg is.
2. Pak de mengstaaf stevig vast en trek hem omhoog los van de aandrijfas.
3. Eventueel kun je een lichte draaiende beweging maken als hij wat vastzit.

Na gebruik:
1. Spoel de mengstaaf af met warm water en eventueel een mild sopje.
2. Droog goed af voordat je hem terugplaatst in de pan.
3. Controleer voor elk gebruik of de mengstaaf goed op z'n plek zit, zodat hij stevig meedraait tijdens het kneden.

Veelgestelde vragen & oplossingen

Om je zo goed mogelijk te helpen bij het gebruik van je Fornello broodbakmachine, vind je hieronder de meest gestelde vragen met duidelijke antwoorden en praktische tips.

1. Hoe haal ik de bakpan en de kneedhaak los na het bakken?

Na het bakken kun je de bakpan eenvoudig verwijderen door het handvat omhoog te klappen, de pan een kwartslag tegen de klok in te draaien, en vervolgens recht omhoog uit de machine te tillen.

Om te voorkomen dat de kneedhaak vast blijft zitten in de broodpan, is het belangrijk om het asje en de haak na elk gebruik goed schoon te maken. Laat geen deeg- of broodresten achter rond het asje, deze kunnen bij herhaald gebruik uitharden en de haak blokkeren.

Mocht de kneedhaak toch vast komen te zitten:

• **Week het asje met de haak in warm water of een paar druppels (zonnebloem) olie.** Laat het een paar uur intrekken en probeer hem daarna voorzichtig los te trekken met een draaiende beweging.

• **Werkt dit niet? Geen zorgen:** je kunt de broodbakmachine gewoon blijven gebruiken met de haak erin. Veel gebruikers bakken probleemloos door.

wil je toch graag een nieuwe kneedhaak/bakpan ontvangen? Scan dan de QR-code hieronder om eenvoudig een vervangend exemplaar te bestellen

2. Er klinkt een harde klap of piep tijdens het kneden, is dat normaal?

Ja! Dit is het geluid van de automatische **noten-/fruitdispenser** die openklapt. Dit gebeurt bijvoorbeeld tijdens het "Zoetbrood"-programma, ook als je de dispenser niet gebruikt. Het hoort dus bij het normale proces.

3. De haak zit in het brood na het bakken, hoort dat?

Dit is niet standaard de bedoeling, maar het kan wel voorkomen, vooral bij broden met een steviger deeg of drogere structuur zoals volkoren-, glutenvrij of speltbrood. De haak blijft dan tijdens het bakken in het brood zitten in plaats van in de bakpan.

Je kunt de haak na het bakken eenvoudig verwijderen. Gebruik eventueel het meegeleverde haakje of trek hem voorzichtig los met de hand. Dit geeft hooguit een klein gaatje in het brood en heeft geen invloed op de smaak.

Tip: Vet de haak licht in met een beetje olie voor gebruik. Zo verklein je de kans dat hij in het brood blijft steken.

4. Kan ik kant-en-klare broodmixen gebruiken in de broodbakmachine?

Ja, dat kan! Wel werken wij zelf vooral met eigen recepten die volledig zijn afgestemd op de Fornello-programma's. Broodmixen uit de winkel verschillen sterk in rijstijd, vochtgehalte en gewicht.

Neem gerust contact met ons op als je een specifieke mix gebruikt. We denken graag met je mee welk programma en welke instellingen het beste resultaat geven.

5. Mijn pan is beschadigd / de coating laat los – wat nu?

Gebruik in de keramische pan geen metalen voorwerpen en vermijd schurende schoonmaakmiddelen. Mochten er tóch beschadigingen of loslatende coating ontstaan, neem dan contact met ons op. We kijken graag met je mee naar een oplossing.

wil je toch graag een nieuwe kneedhaak/bakpan ontvangen? Scan dan de QR-code hieronder om eenvoudig een vervangend exemplaar te bestellen

Recepten voor Automatische Programma's

Krentenbrood

Een klassiek Nederlands brood met een zachte, lichtzoete smaak en heerlijke krenten of rozijnen. Perfect voor ontbijt of als tussendoortje!

Ingrediënten per formaat:

500 g krentenbrood

• 150 ml melk (lauw, 35-40°C)
• 250 g tarwebloem of half tarwebloem en half volkorenmeel
• 1 eetlepel suiker (15 g)
• ¾ theelepel zout (4,5 g)
• 1 eetlepel boter (14 g)
• 1 theelepel droge gist (3 g)
• 75 g krenten of rozijnen

750 g krentenbrood

• 225 ml melk (lauw, 35-40°C)
• 375 g tarwebloem of half tarwebloem en half volkorenmeel
• 1,5 eetlepel suiker (22 g)
• 1 theelepel zout (6 g)
• 1,5 eetlepel boter (21 g)
• 1,5 theelepel droge gist (4,5 g)
• 100 g krenten of rozijnen

1000 g krentenbrood

• 300 ml melk (lauw, 35-40°C)
• 500 g tarwebloem of half tarwebloem en half volkorenmeel
• 2 eetlepels suiker (30 g)
• 1,5 theelepel zout (9 g)
• 2 eetlepels boter (28 g)
• 2 theelepels droge gist (6 g)
• 150 g krenten of rozijnen

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Zoet brood (Programma 2)
Gewicht: 500 g / 750 g / 1000 g
Bruining: Medium

Bereidingswijze

1. Voeg eerst de vloeistoffen toe:
• Giet de melk in de broodpan.

2. Voeg de droge ingrediënten toe:
• Strooi de bloem gelijkmatig over de melk.
• Voeg suiker en zout toe.

3. Boter toevoegen:
• Plaats de boter (in kleine stukjes) bovenop het meel.

4. Gist als laatste:
• Maak een klein kuiltje in het meel en voeg de gist toe.

5. Vul de noten/fruitdispenser:
• Doe de krenten of rozijnen in de noten/fruitdispenser.
• Plaats de dispenser terug in de machine.

6. Start de broodbakmachine:
• Kies Zoet brood (Programma 2) en stel het juiste gewicht in.
• Druk op start.

7. Na het bakken:
• Laat het brood 10-15 minuten afkoelen in de pan voordat je het eruit haalt.

Glutenvrij Brood

Een heerlijk luchtig en voedzaam brood zonder gluten! Perfect voor iedereen met glutenintolerantie of wie bewust glutenvrij eet — zonder in te leveren op smaak of textuur.

Ingrediënten per formaat

500 g glutenvrij brood

• 150 ml water (lauw, 35-40°C)
• 250 g glutenvrije meelmix
• 1 eetlepel suiker (15 g)
• ¾ theelepel zout (4,5 g)
• 1 eetlepel olie (14 g)
• 1 theelepel droge gist (3 g)

750 g glutenvrij brood

• 225 ml water (lauw, 35-40°C)
• 375 g glutenvrije meelmix
• 1,5 eetlepel suiker (22,5 g)
• 1 theelepel zout (6 g)
• 1,5 eetlepel olie (21 g)
• 1,5 theelepel droge gist (4,5 g)

1000 g glutenvrij brood

• 300 ml water (lauw, 35-40°C)
• 500 g glutenvrije meelmix
• 2 eetlepels suiker (30 g)
• 1,5 theelepel zout (9 g)
• 2 eetlepels olie (28 g)
• 2 theelepels droge gist (6 g)

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Glutenvrij Brood
Gewicht: 500 g / 750 g / 1000 g
Bruining: Medium

Stappenplan: zo voeg je de ingrediënten toe

1. Water onderin
• Giet het lauwe water (35-40°C) in de broodpan.

2. Meel erbovenop
• Strooi de glutenvrije meelmix gelijkmatig over het water.

3. Suiker en zout toevoegen
• Verdeel suiker en zout aan tegenovergestelde zijden bovenop het meel.

4. Olie toevoegen
• Sprenkel de olie bovenop het meel.

5. Gist als laatste
• Maak een kuiltje in het midden van het meel en voeg daar de gist aan toe.

6. Start het bakproces
• Selecteer programma Glutenvrij Brood, stel het gewicht en de bruining in, en druk op Start.

7. Afkoelen en serveren
• Laat het brood 10-15 minuten afkoelen in de pan, haal het er voorzichtig uit en laat het verder afkoelen op een rooster.

Extra tips

• Gebruik een glutenvrije meelmix met xanthaangom of psylliumvezels voor een luchtigere textuur.
• Voeg zaden of noten toe via de automatische notendispenser voor een voedzame boost.
• Glutenvrij deeg is vaak iets natter. dat is normaal!

Ook lekker: glutenvrij bananenbrood!
Check ons aparte recept voor suikervrij glutenvrij bananenbrood – zacht, zoet en perfect als gezond tussendoortje. Te vinden verderop in dit receptenboek!

Glutenvrij brood bakken?
Zo doe je dat!
Scan de QR-code voor een handige video

Wit Tijgerbrood

Een heerlijk luchtig witbrood met een knapperige tijgerkorst!

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Milky Bread (Programma 9)
Gewicht: 500 g / 750 g / 1000 g
Bruining: Medium

Tijgerkorst maken

Voor een perfecte tijgerkorst:
• Meng 50 g rijstmeel met 30 ml water en 1 tl gist en smeer dit op het deeg vlak vóór het bakken

Suikervrij bananenbrood

Ingrediënten (voor een brood van 750 g)

Vloeibare ingrediënten
• 100 ml melk (of een plantaardige melk zoals amandel- of havermelk)
• 2 eieren
• 3 rijpe bananen, geprakt

Droge ingrediënten
• 300 g tarwebloem (of volkorenmeel voor een vezelrijker brood)
• 1 theelepel baking soda (4 g)
• 1 theelepel vanille-extract (5 ml)
• 1 theelepel kaneel (optioneel, voor extra smaak)
• 1 snufje zout

Extra ingrediënten (optioneel)
• 50 g gehakte noten (bijv. walnoten, amandelen of pecannoten)
• 1 eetlepel chiazaad of lijnzaad voor extra vezels

Volgorde van ingrediënten toevoegen (Fornello-methode)

Voor de beste resultaten en een gelijkmatige verdeling van ingrediënten in je broodbakmachine, volg je deze specifieke volgorde:

1. Vloeistoffen eerst:
• Giet de melk in de broodpan.
• Klop de eieren los en voeg ze toe bovenop de melk.
• Voeg de geprakte bananen toe.

2. Droge ingrediënten:
• Strooi de bloem gelijkmatig over de vloeistoffen.
• Voeg de baking soda, kaneel en zout toe.
• Giet het vanille-extract erbij.

3. Optionele extra's:
• Voeg de gehakte noten toe als je deze gebruikt.
• Optioneel: gebruik de automatische noten-/fruitdispenser als je machine deze functie heeft.

4. Gist of rijsmiddel:
• In dit recept gebruiken we **geen gist**, omdat baking soda het brood luchtig maakt in combinatie met de bananen.

Bak zelf het lekkerste suikervrije bananenbrood
Scan de QR-code voor een handige video

Instellen van de broodbakmachine

Selecteer het juiste programma
• **Programma:** Glutenvrij (afhankelijk van je machine).
• **Bakkleur:** Medium (of Donker voor een steviger korst).
• **Gewicht:** 750 g

Start het bakproces
• Druk op start en laat de broodbakmachine het werk doen!

Na het bakken

1. Laat het brood 5 minuten afkoelen in de pan met het deksel open.
2. Haal het brood voorzichtig uit de pan met ovenhandschoenen.
3. Laat het volledig afkoelen op een rooster voordat je het aansnijdt.

Tips voor het perfecte suikervrije bananenbrood

• Gebruik **extra rijpe bananen** met bruine vlekken voor de beste natuurlijke zoetheid.
• **Wil je een luchtiger brood?** Voeg een extra ei toe of gebruik een eetlepel gesmolten kokosolie.
• **Wil je extra smaak?** Voeg een eetlepel cacaopoeder of speculaaskruiden toe.
• **Voor een vegan variant:** vervang de eieren door 2 eetlepels lijnzaad met 6 eetlepels water.
• **Bewaar het brood in een luchtdichte bak** of wikkel het in bakpapier om uitdroging te voorkomen.

Serveerideeën

• **Ontbijt:** Besmeer een plakje met pindakaas of amandelboter.
• **Snack:** Heerlijk met een kop koffie of thee.
• **Gezonde traktatie:** Serveer met Griekse yoghurt en vers fruit.

Met dit **Fornello-proof** recept maak je een heerlijk en gezond suikervrij bananenbrood in je broodbakmachine! Veel bakplezier!

Noten voor extra crunch

Wil je een lekkere bite in je bananenbrood? Kies dan uit:
• **Walnoten** – Klassiek en licht bitter, past perfect bij banaan.
• **Pecannoten** – Zoeter en boterig van smaak, maakt het brood luxer.
• **Amandelen** – Geeft een subtiele nootachtige smaak en extra knapperigheid.
• **Hazelnoten** – Voor een geroosterde, diepe smaak.

Tip: Rooster de noten kort in een droge pan voor extra smaak!

Gedroogd fruit voor extra zoetheid

Wil je het brood iets zoeter en sappiger maken? Voeg toe:
• **Rozijnen** – Klassiek en lekker zoet, past goed bij banaan.
• **Cranberries** – Voor een frisse, lichtzure twist.
• **Dadels (in kleine stukjes)** – Hele natuurlijke zoetheid en chewy textuur.
• **Fijngesneden abrikozen** – Geeft een lichte, fruitige smaak.

Tip: Laat gedroogd fruit 10 min. weken in warm water voor een sappiger resultaat.

Andere leuke toevoegingen

• **Chocolade chips (puur of melk)** – Voor een extra traktatie.
• **Kokosrasp** – Geeft een tropisch tintje en een lichte crunch.
• **Zonnebloempitten of pompoenpitten** – Gezond en geeft extra bite.
• **Lijnzaad of chiazaad** – Voor extra vezels en voedingsstoffen.

Glutenvrij Bananenbrood met Havermout & Eiwitpoeder

Dit recept is speciaal aangepast voor de **Fornello broodbakmachine** en gebruikt het **“Glutenvrijbrood” programma (16).**

Ingrediënten

Droge ingrediënten:
• 175-200 g havermout (glutenvrij, fijngemalen tot havermeel voor een luchtiger resultaat)
• 50 g vanille-eiwitpoeder
• 1 tl bakpoeder
• 1 tl kaneel (optioneel, voor extra smaak)
• 1 snufje zout
• Optioneel voor extra luchtigheid: ¼ tot ½ tl droge gist (glutenvrij)

Natte ingrediënten:
• 3 rijpe bananen (± 240 ml vocht, goed geprakt)
• 30 ml melk (plantaardig of regulier)
• 1-2 el honing of ahornsiroop (optioneel, voor extra zoetheid)
• 1 el kokosolie of olijfolie
• 3 eieren

Optioneel voor extra smaak:
• 1 tl vanille-extract
• Handje walnoten, pure chocolade stukjes of rozijnen

Broodbakmachine-instellingen

Programma: 16 (Glutenvrijbrood)
Gewicht: 750 g
Bruining: Medium of Dark (afhankelijk van je voorkeur)

Bereiding

1. Havermeel maken (optioneel)

1. Maal de havermout in een blender of keukenmachine tot een fijn meel (optioneel, voor een luchtiger brood).
2. Zet dit even apart.

2. Ingrediënten in de juiste volgorde toevoegen

1. Voeg eerst de natte ingrediënten toe aan de broodpan:
Geprakte bananen, melk, honing, olie en eieren.
2. Voeg de droge ingrediënten toe:
Havermout (of havermeel), eiwitpoeder, bakpoeder, kaneel en zout.
3. Optioneel: Gist toevoegen:
Strooi de gist bovenop de droge ingrediënten, zonder dat het in direct contact komt met de vloeistoffen.
4. Optioneel: Extra vulling toevoegen (zoals walnoten of chocolade).

3. Start de broodbakmachine

1. Plaats de broodpan in de machine en selecteer programma 16 (Glutenvrijbrood).
2. Stel het gewicht in op 750 g en kies een Medium of Dark bruining.
3. Druk op start en laat de machine het werk doen!

4. Na het bakken

1. Laat het brood 10-15 minuten afkoelen in de pan voordat je het eruit haalt.
2. Snijd in plakken en geniet van je voedzame, eiwitrijke bananenbrood!

Tips voor het beste resultaat

• **Niet te nat maken:** Verlaag de melk naar 30 ml omdat bananen veel vocht bevatten.
• **Voor een luchtiger resultaat:** Gebruik fijngemalen havermout i.p.v. hele havervlokken.
• **Gist toevoegen?** Dit is optioneel, maar kan zorgen voor extra luchtigheid.
• **Variatie:** Voeg noten of chocolade toe als extra smaakmaker.

Glutenvrij bananenbrood boordevol eiwitten
Scan de QR-code voor een handige video

Speltbrood

Een heerlijk voedzaam brood met een nootachtige smaak en een zachte structuur, perfect voor dagelijks gebruik!

Ingrediënten per formaat

500 g speltbrood

• 150 ml water
• 250 g speltmeel
• 1 eetlepel suiker (15 g)
• ¾ theelepel zout (4,5 g)
• 1 eetlepel boter of olijfolie (14 g)
• 1 theelepel droge gist (3 g)

750 g speltbrood

• 225 ml water
• 375 g speltmeel
• 1,5 eetlepel suiker (22 g)
• 1 theelepel zout (6 g)
• 1,5 eetlepel boter of olijfolie (21 g)
• 1,5 theelepel droge gist (4,5 g)

1000 g speltbrood

• 300 ml water
• 500 g speltmeel
• 2 eetlepels suiker (30 g)
• 1,5 theelepel zout (9 g)
• 2 eetlepels boter of olijfolie (28 g)
• 2 theelepels droge gist (6 g)

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Volkorenbrood of Basisbrood
Gewicht: 500 g / 750 g / 1000 g
Bruining: Medium of Dark (afhankelijk van je voorkeur)

Check hier hoe je Speltdesembrood bakt!

Bereidingswijze

1. Voeg eerst de vloeistoffen toe:
• Giet het water in de broodpan.

2. Voeg de droge ingrediënten toe:
• Strooi het speltmeel gelijkmatig over het water.
• Voeg de suiker en het zout toe.

3. Boter of olie toevoegen:
• Plaats de boter (in kleine stukjes) of giet de olijfolie bovenop het meel.

4. Gist als laatste:
• Maak een klein kuiltje in het meel en voeg hierin de gist toe.
• Zorg ervoor dat de gist niet direct in contact komt met het water of zout.

5. Instellingen kiezen:
• Selecteer het programma Volkorenbrood of Basisbrood.
• Stel het juiste gewicht en de gewenste bakkleur in.
• Druk op start en laat de machine het werk doen!

6. Na het bakken:
• Laat het brood 10-15 minuten afkoelen in de pan.
• Haal het brood eruit en laat het verder afkoelen op een rooster.

Extra tips voor het perfecte speltbrood

• **Wil je een luchtiger brood?** Gebruik half speltmeel en half tarwebloem.
• **Zachter brood?** Gebruik melk in plaats van water of een eetlepel honing
• **Meer smaak?** Voeg een handje zonnebloempitten, walnoten of lijnzaad toe.
• **Extra knapperige korst?** Besproei het brood met een beetje water vlak voor het bakken.

Met deze simpele stappen bak je een heerlijk en voedzaam speltbrood in je Fornello broodbakmachine!

Met deze aanpassingen krijg je een **perfect gebalanceerd** glutenvrij bananenbrood dat stevig genoeg is voor de broodbakmachine, maar toch luchtig en smeuïg!

Zoet Brood

Een heerlijk zacht en lichtzoet brood, perfect voor ontbijt of een tussendoortje.

Ingrediënten per formaat

500 g zoet brood

• 125 ml melk (lauw, 35-40°C)
• 250 g bloem
• 2 eetlepels suiker (30 g)
• ¾ theelepel zout (4,5 g)
• 1 eetlepel boter (14 g)
• 1 theelepel droge gist (3 g)

750 g zoet brood

• 190 ml melk (lauw, 35-40°C)
• 375 g bloem
• 3 eetlepels suiker (45 g)
• 1 theelepel zout (6 g)
• 1,5 eetlepel boter (21 g)
• 1,5 theelepel droge gist (4,5 g)

1000 g zoet brood

• 250 ml melk (lauw, 35-40°C)
• 500 g bloem
• 4 eetlepels suiker (60 g)
• 1,5 theelepel zout (9 g)
• 2 eetlepels boter (28 g)
• 2 theelepels droge gist (6 g)

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Zoet brood
Gewicht: 500 g / 750 g / 1000 g
Bruining: Licht

Bereidingswijze

1. Voeg eerst de vloeistoffen toe:
• Giet de lauwe melk in de broodpan.

2. Voeg de droge ingrediënten toe:
• Strooi de bloem gelijkmatig over de melk.
• Voeg suiker en zout toe.

3. Boter toevoegen:
• Plaats de boter (in kleine stukjes) bovenop het meel.

4. Gist als laatste:
• Maak een klein kuiltje in het meel en voeg de gist toe.

5. Start de broodbakmachine:
• Selecteer het Zoet Brood programma, stel het juiste gewicht en bruining in.
• Druk op start.

6. Na het bakken:
• Laat het brood 10-15 minuten afkoelen in de pan voordat je het eruit haalt.

Extra tips

• **Lekker met:** aardbeienjam, Nutella, of honing met roomboter.
• **Voor een extra luchtig brood:** voeg 1 eetlepel melkpoeder toe.

Zuurdesembrood

Een heerlijk rustiek brood met een volle, lichtzure smaak en een stevige korst.
Perfect voor bij soep of een luxe lunch.

Ingrediënten per formaat

500 g zuurdesembrood

- 250 g tarwebloem
- 250 150 ml water (lauw, 35-40°C)
- 250 50 g actieve zuurdesemstarter
- 250 5 g zout (± ⅞ theelepel)

750 g zuurdesembrood

- 375 g tarwebloem
- 225 ml water (lauw, 35-40°C)
- 75 g actieve zuurdesemstarter
- 7,5 g zout (± 1¼ theelepel)

1000 g zuurdesembrood

- 500 g tarwebloem
- 300 ml water (lauw, 35-40°C)
- 100 g actieve zuurdesemstarter
- 10 g zout (± 1½ theelepel)

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Zuurdesembrood / Natural Sourdough
Gewicht: 500 g / 750 g / 1000 g
Bruining: Donker voor een lekkere krokante korst

Zelf zuurdesembrood bakken?
Scan de QR-code voor een handige video

Stappenplan: zo voeg je de ingrediënten toe

1. Water eerst
- Giet het lauwe water (35-40°C) onderin de broodpan.

2. Zuurdesemstarter toevoegen
- Voeg de actieve zuurdesemstarter toe op het water. Zorg dat deze op zijn piek is (bubbelt goed en net gevoed is).

Nog geen starter?
Scan deze QR-code om te zien hoe je er zelf één maakt!

3. Bloem erbovenop
- Strooi de bloem gelijkmatig bovenop het vloeibare mengsel.

4. Zout als laatste
- Voeg het zout toe aan de rand bovenop de bloem, zodat het niet direct in contact komt met de zuurdesem.

5. Start de broodbakmachine
- Kies het programma Zuurdesembrood, stel gewicht en bruining in en druk op start.

6. Laat rusten na het bakken
- Laat het brood minstens 15 minuten afkoelen in de pan voordat je het eruit haalt. Zo krijgt de binnenkant tijd om stevig te worden.

Extra tips

- Laat je starter altijd goed actief worden voor gebruik (net gevoed, lekker bubbelend).
- Voor een extra knapperige korst: bak het brood na in de oven op 200°C voor 5-10 minuten.
- Gebruik een zuurdesemstarter die al minimaal 5 dagen oud is voor optimaal resultaat.

Geen zin om zelf een zuurdesemstarter te maken?

Het maken van een eigen starter duurt ongeveer 7 dagen.
Heb je daar geen tijd of zin in, of wil je meteen beginnen? Geen probleem!

Je kunt eenvoudig een kant-en-klare zuurdesemstarter bij ons bestellen via de QR-code.

Frans Brood

Een klassiek Frans brood met een stevige korst en een luchtige, zachte binnenkant. Perfect bij kaasplankjes, salades of gewoon met roomboter.

Ingrediënten per formaat

500 g Frans brood

• 160 ml water (lauw, 35-40°C)
• 250 g bloem
• ¾ theelepel zout (4,5 g)
• 1 theelepel droge gist (3 g)

750 g Frans brood

• 240 ml water (lauw, 35-40°C)
• 375 g bloem
• 1 theelepel zout (6 g)
• 1,5 theelepel droge gist (4,5 g)

1000 g Frans brood

• 320 ml water (lauw, 35-40°C)
• 500 g bloem
• 1,5 theelepel zout (9 g)
• 2 theelepels droge gist (6 g)

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Frans Brood
Gewicht: 500 g / 750 g / 1000 g
Bruining: Medium voor die karakteristieke goudbruine korst

Stappenplan: zo voeg je de ingrediënten toe

1. Water toevoegen
• Giet het lauwe water (35-40°C) onderin de broodpan.

2. Bloem erbovenop
• Strooi de bloem gelijkmatig over het water zodat alle delen goed gehydrateerd worden.

3. Zout toevoegen
• Voeg het zout toe aan de rand bovenop de bloem (dus niet direct in het midden).

4. Gist als laatste
• Maak een kuiltje in het midden van de bloem en voeg daar de droge gist aan toe. Zo blijft het gist gescheiden van het water tot het kneden begint.

5. Starten maar!
Selecteer het programma Frans Brood, kies het juiste gewicht en de gewenste bruining, en druk op Start.

6. Na het bakken
Laat het brood na afloop 10-15 minuten in de pan rusten, haal het er dan voorzichtig uit en laat het volledig afkoelen op een rooster.

Extra tips

• Voor een extra knapperige korst kun je het brood na het bakken nog 5 minuten in een hete oven (220°C) afbakken.
• Heerlijk met roomboter, zeezout, brie of tapenade.
• Gebruik Franse T65 bloem voor een écht authentiek resultaat

Volkorenbrood

Een voedzaam, stevig brood met een volle graansmaak. Perfect voor elke dag of je nu kiest voor een hartig beleg of een plakje kaas.

Ingrediënten per formaat

500 g volkorenbrood

• 150 ml water (lauw, 35-40°C)
• 250 g volkorenmeel
• 1 eetlepel suiker (15 g)
• ¾ theelepel zout (4,5 g)
• 1 eetlepel boter (14 g)
• 1 theelepel droge gist (3 g)

750 g volkorenbrood

• 225 ml water (lauw, 35-40°C)
• 375 g volkorenmeel
• 1,5 eetlepel suiker (22,5 g)
• 1 theelepel zout (6 g)
• 1,5 eetlepel boter (21 g)
• 1,5 theelepel droge gist (4,5 g)

1000 g volkorenbrood

• 300 ml water (lauw, 35-40°C)
• 500 g volkorenmeel
• 2 eetlepels suiker (30 g)
• 1,5 theelepel zout (9 g)
• 2 eetlepels boter (28 g)
• 2 theelepels droge gist (6 g)

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Volkorenbrood
Gewicht: 500 g / 750 g / 1000 g
Bruining: Medium voor een mooie stevige korst

Volkorenbrood, vers uit jouw broodbakmachine
Scan de QR-code voor een handige video

Stappenplan: zo voeg je de ingrediënten toe

1. Water toevoegen
• Giet het lauwe water (35-40°C) onderin de broodpan.

2. Meel erbovenop
• Strooi het volkorenmeel gelijkmatig over het water.
3. Voeg suiker en zout toe
• Verdeel de suiker en het zout aan tegenovergestelde zijden bovenop het meel.

4. Boter toevoegen
• Snijd de boter in kleine stukjes en plaats deze verspreid bovenop het meel.

5. Gist als laatste
• Maak een kuiltje in het midden van het meel en voeg daar de droge gist in.

6. Start het bakproces
• Selecteer het programma Volkorenbrood, stel het juiste gewicht en bruining in, en druk op Start.

7. Laat afkoelen
• Laat het brood 10-15 minuten afkoelen in de pan, haal het er dan voorzichtig uit en laat het verder afkoelen op een rooster.

Extra tips

• Voeg een handje zonnebloempitten of lijnzaad toe voor extra bite (gebruik eventueel de notendispenser).
• Volkorenmeel absorbeert iets meer water – controleer de deegstructuur tijdens het kneden: het moet soepel zijn, maar niet nat of droog.
• Lekker met kaas, hummus of een gekookt eitje

Snel Brood

In een mum van tijd vers brood op tafel! Dit recept is ideaal voor drukke ochtenden of wanneer je onverwachts gasten krijgt.

Ingrediënten per formaat

500 g snel brood

• 125 ml melk (lauw, 35-40°C)
• 250 g bloem
• 1 eetlepel suiker (15 g)
• ¾ theelepel zout (4,5 g)
• 1 eetlepel boter (14 g)
• 1 theelepel droge gist (3 g)

750 g snel brood

• 190 ml melk (lauw, 35-40°C)
• 375 g bloem
• 1,5 eetlepel suiker (22,5 g)
• 1 theelepel zout (6 g)
• 1,5 eetlepel boter (21 g)
• 1,5 theelepel droge gist (4,5 g)

1000 g snel brood

• 250 ml melk (lauw, 35-40°C)
• 500 g bloem
• 2 eetlepels suiker (30 g)
• 1,5 theelepel zout (9 g)
• 2 eetlepels boter (28 g)
• 2 theelepels droge gist (6 g)

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Snel Brood
Gewicht: 500 g / 750 g / 1000 g
Bruining: Licht voor een zachte korst

Stappenplan: zo voeg je de ingrediënten toe

1. Melk eerst
•Giet de lauwe melk (35-40°C) onderin de broodpan.

2. Bloem erbovenop
• Strooi de bloem gelijkmatig over de melk.

3. Voeg suiker en zout toe
• Plaats suiker en zout elk aan een andere kant bovenop het meel (zout nooit direct bij gist).

4. Boter toevoegen
• Snijd de boter in kleine stukjes en verdeel deze bovenop de bloem.

5. Gist als laatste
• Maak een kuiltje in het midden van het meel en voeg daar de gist aan toe.

6. Starten maar!
• Selecteer het programma Snel Brood, stel gewicht en bruining in, en druk op Start.

7. Even afkoelen
• Laat het brood 10-15 minuten afkoelen in de pan en haal het er daarna voorzichtig uit.

Extra tips

• Ideaal als last-minute brood voor lunch of diner.
• Voor een iets stevigere structuur: gebruik half melk, half water.
• Smeer na het bakken een klein beetje roomboter over de korst voor extra glans en smaak

Suikervrij Brood

Een puur en eenvoudig brood zonder toegevoegde suikers. Perfect voor mensen die bewust willen eten, of gewoon houden van een neutrale, hartige smaak.

Ingrediënten per formaat

500 g suikervrij brood

• 125 ml water (lauw, 35-40°C)
• 250 g bloem
• ¾ theelepel zout (4,5 g)
• 1 eetlepel olie (14 g)
• 1 theelepel droge gist (3 g)

750 g suikervrij brood

• 190 ml water (lauw, 35-40°C)
• 375 g bloem
• 1 theelepel zout (6 g)
• 1,5 eetlepel olie (21 g)
• 1,5 theelepel droge gist (4,5 g)

1000 g suikervrij brood

• 250 ml water (lauw, 35-40°C)
• 500 g bloem
• 1,5 theelepel zout (9 g)
• 2 eetlepels olie (28 g)
• 2 theelepels droge gist (6 g)

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Suikervrij Brood
Gewicht: 500 g / 750 g / 1000 g
Bruining: Medium voor een mooie balans tussen zacht en stevig

Stappenplan: zo voeg je de ingrediënten toe

1. Water onderin
• Giet het lauwe water (35-40°C) in de broodpan.

2. Bloem erbovenop
• Strooi de bloem gelijkmatig over het water.

3. Zout toevoegen
• Voeg het zout toe aan de zijkant bovenop het meel.

4. Olie erbij
• Schenk de olie bovenop het meel, verspreid over het oppervlak.

5. Gist als laatste
• Maak een kuiltje in het midden van het meel en voeg de gist toe.

6. Bakproces starten
• Kies het programma Suikervrij Brood, stel het gewicht en de bruining in en druk op Start.

7. Afkoelen en genieten
• Laat het brood 10-15 minuten in de pan afkoelen, haal het dan uit en laat verder afkoelen op een rooster.

Extra tips

• Dit brood past goed bij hartig beleg zoals avocado, kaas of hummus
• Voeg zaden toe (zoals lijnzaad of zonnebloempitten) via de notendispenser voor extra voedingswaarde.
• Bewaar in een luchtdichte trommel om het brood langer vers te houden.

Meergranenbrood

Een voedzaam en stevig brood vol granen, perfect voor ontbijt of lunch. Ideaal met kaas, hummus of een gekookt eitje!

Ingrediënten per formaat

500 g meergranenbrood

• 150 ml water (lauw, 35-40°C)
• 200 g bloem
• 50 g meergranenmix
• 1 eetlepel suiker (15 g)
• ¾ theelepel zout (4,5 g)
• 1 eetlepel boter (14 g)
• 1 theelepel droge gist (3 g)

750 g meergranenbrood

• 225 ml water (lauw, 35-40°C)
• 300 g bloem
• 75 g meergranenmix
• 1,5 eetlepel suiker (22,5 g)
• 1 theelepel zout (6 g)1,5 eetlepel boter (21 g)
• 1,5 theelepel droge gist (4,5 g)

1000 g meergranenbrood

• 300 ml water (lauw, 35-40°C)
• 400 g bloem
• 100 g meergranenmix
• 2 eetlepels suiker (30 g)
• 1,5 theelepel zout (9 g)
• 2 eetlepels boter (28 g)
• 2 theelepels droge gist (6 g)

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Meergranenbrood
Gewicht: 500 g / 750 g / 1000 g
Bruining: Donker voor een krachtige korst vol smaak

Stappenplan: zo voeg je de ingrediënten toe

1. Water onderin
• Giet het lauwe water (35-40°C) onderin de broodpan.

2. Bloem en meergranenmix erbovenop
• Strooi de bloem gelijkmatig over het water en verdeel de meergranenmix eroverheen.

3. Suiker en zout toevoegen
• Plaats suiker en zout aan tegenovergestelde zijden bovenop het meel.

4. Boter toevoegen
• Snijd de boter in blokjes en leg deze verspreid bovenop het meel.

5. Gist toevoegen
• Maak een kuiltje in het midden van het meel en voeg daar de droge gist in.

6. Start de machine
• Selecteer programma Meergranenbrood, stel gewicht en bruining in, en druk op Start.

7. Laat het brood rusten
• Na afloop van het programma 10-15 minuten laten afkoelen in de pan, daarna uitnemen en volledig laten afkoelen.

Extra tips

• Gebruik een grove meergranenmix met lijnzaad, zonnebloempitten en haver voor extra textuur.
• Voeg noten of extra zaden toe via de automatische notendispenser.
• Heerlijk met roomboter en honing, of juist met avocado en peper

Melkbrood

Een zijdezacht brood met een milde, romige smaak. Ideaal voor sandwiches, wentelteefjes of gewoon met een lik roomboter.

Ingrediënten per formaat

500 g melkbrood

• 125 ml melk (lauw, 35-40°C)
• 250 g bloem
• 1,5 eetlepel suiker (22,5 g)
• ¾ theelepel zout (4,5 g)
• 1 eetlepel boter (14 g)
• 1 theelepel droge gist (3 g)

750 g melkbrood

• 190 ml melk (lauw, 35-40°C)
• 375 g bloem
• 2,5 eetlepels suiker (37,5 g)
• 1 theelepel zout (6 g)
• 1,5 eetlepel boter (21 g)
• 1,5 theelepel droge gist (4,5 g)

1000 g melkbrood

• 250 ml melk (lauw, 35-40°C)
• 500 g bloem
• 3 eetlepels suiker (45 g)
• 1,5 theelepel zout (9 g)
• 2 eetlepels boter (28 g)
• 2 theelepels droge gist (6 g)

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Melkbrood
Gewicht: 500 g / 750 g / 1000 g
Bruining: Licht voor een zachte, goudgele korst

Stappenplan: zo voeg je de ingrediënten toe

1.Melk onderin
• Giet de lauwe melk (35-40°C) onderin de broodpan.

2. Bloem erbovenop
• Strooi de bloem gelijkmatig over de melk.

3. Suiker en zout toevoegen
• Verdeel suiker en zout aan tegenovergestelde zijden van het meel.

4. Boter toevoegen
• Snijd de boter in stukjes en leg deze bovenop het meel.

5. Gist als laatste
• Maak een kuiltje in het midden van het meel en voeg daar de gist in.

6. Start de broodbakmachine
• Selecteer het programma Melkbrood, kies het gewicht en de bruining, en druk op Start.

7. Afkoelen voor het aansnijden
• Laat het brood 10-15 minuten in de pan afkoelen en haal het daarna voorzichtig uit om verder af te koelen op een rooster.

Extra tips

• Voeg een klein beetje vanille-extract toe voor een subtiel zoete geur
• Superlekker met jam, Nutella of gewoon naturel

Boerencake

Een luchtige, smeuïge cake met een knapperig korstje. Makkelijk te maken en altijd een succes!

Ingrediënten per formaat

500 g cake

• 2 eieren
• 135 g suiker
• 70 g boter (gesmolten of zacht)
• 135 g bloem
• ½ theelepel bakpoeder (2 g)

750 g cake

• 3 eieren
• 200 g suiker
• 100 g boter (gesmolten of zacht)
• 200 g bloem
• 1 theelepel bakpoeder (4 g)

1000 g cake

• 4 eieren
• 265 g suiker
• 130 g boter (gesmolten of zacht)
• 265 g bloem
• 1,5 theelepel bakpoeder (6 g)

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Boerencake (of Cake)
Gewicht: 500 g / 750 g / 1000 g
Bruining: Medium voor een mooi goudbruin resultaat

Stappenplan: zo voeg je de ingrediënten toe

1. Meng de natte ingrediënten
• Klop de eieren met de suiker luchtig in een aparte kom. Voeg daarna de gesmolten boter toe en meng goed door.

2. Voeg de droge ingrediënten toe
• Zeef de bloem en het bakpoeder boven het eimengsel en spatel dit rustig door tot een glad beslag ontstaat.

3. Giet het beslag in de broodpan
• Giet het beslag gelijkmatig in de ingevette broodpan
(voor extra zekerheid: leg wat bakpapier onderin).

4. Start het cakeprogramma
• Selecteer het programma Boerencake/Cake, stel het juiste gewicht en bruining in, en druk op Start.

5. Na het bakken
• Controleer met een prikker of de cake gaar is. Laat daarna 10 minuten afkoelen in de pan en haal hem voorzichtig uit de vorm om volledig af te koelen op een rooster.

Extra tips

• Voeg voor een twist wat citroenrasp, vanille-extract of chocoladechunks toe
• Bewaar de cake luchtdicht – zo blijft hij 2-3 dagen heerlijk zacht
• Serveer met slagroom of een bolletje ijs voor een feestelijk dessert

Deegbereiding

Wil je zelf broodjes, focaccia, pizzabodems of gevulde broden vormen en afbakken? Gebruik dan deze stand om perfect deeg te maken – jouw vorm, jouw oven, jouw creatie!

Ingrediënten per formaat

500 g deeg

• 150 ml water (lauw, 35-40°C)
• 250 g bloem
• 1 theelepel droge gist (3 g)

750 g deeg

• 225 ml water (lauw, 35-40°C)
• 375 g bloem
• 1,5 theelepel droge gist (4,5 g)

1000 g deeg

• 300 ml water (lauw, 35-40°C)
• 500 g bloem
• 2 theelepels droge gist (6 g)

Voeg indien gewenst ook een snufje zout en 1 eetlepel olijfolie toe voor smaak en soepelheid.

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Deegbereiding
Gewicht: 500 g / 750 g / 1000 g
Bruining: N.v.t. (de machine bakt niet)

Deegbereiding voor perfect brood
Scan de QR-code voor een handige video

Stappenplan: zo voeg je de ingrediënten toe

1. Water onderin
• Giet het lauwe water (35-40°C) onderin de pan.

2. Bloem erbovenop
• Strooi de bloem gelijkmatig over het water.

3. Gist als laatste
• Maak een kuiltje in de bloem en voeg daar de gist in. Voeg eventueel zout en olie toe.

4. Start het programma
• Selecteer Deegbereiding en druk op Start. De machine kneedt en laat het deeg rijzen.

5. Haal het deeg eruit en vorm zelf
• Na het programma is je deeg luchtig en soepel. Haal het uit de pan, kneed eventueel kort door, en vorm naar wens.

6. Laat nog even rijzen
• Laat het gevormde deeg 20-30 minuten rusten op kamertemperatuur voordat je het afbakt in je oven.

Extra tips

• Ideaal voor pizza, focaccia, broodjes of zelfs kaneelbroodjes!
• Dek het gevormde deeg af met een theedoek tijdens het rijzen.
• Gebruik bloem of olie op je werkblad om plakken te voorkomen.

Gistdeeg

Perfect voor recepten waarbij je het deeg langer of extra gecontroleerd wilt laten rijzen. Deze stand zorgt voor de juiste temperatuur voor gistactiviteit – ideaal voor zoet deeg of feestbroodjes!

Ingrediënten per formaat

500 g gistdeeg

• 150 ml water (lauw, 35-40°C)
• 250 g bloem
• 1 theelepel droge gist (3 g)

750 g gistdeeg

• 225 ml water (lauw, 35-40°C)
• 375 g bloem
• 1,5 theelepel droge gist (4,5 g)

1000 g gistdeeg

• 300 ml water (lauw, 35-40°C)
• 500 g bloem
• 2 theelepels droge gist (6 g)

Voeg optioneel melk, boter en suiker toe voor zoet gistdeeg (denk aan brioche of bolletjes).

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Gistdeeg
Gewicht: 500 g / 750 g / 1000 g
Bruining: N.v.t. (alleen rijzen, geen bakken)

Stappenplan: zo voeg je de ingrediënten toe

1. Water of melk onderin
• Giet de vloeistof (35-40°C) onderin de broodpan.

2. Bloem erbovenop
• Strooi de bloem egaal over de vloeistof.

3. Voeg overige ingrediënten toe (optioneel)
• Bij zoet gistdeeg: voeg suiker, zout, boter toe bovenop het meel.

4. Gist als laatste
• Maak een kuiltje in het midden van het meel en voeg de gist toe.

5. Start het programma
• Selecteer Gistdeeg, en druk op Start.

6. Gebruik het deeg naar wens
• Na afloop heb je luchtig en actief gerezen deeg. Vorm het deeg, laat nog even rijzen en bak af in de oven.

Extra tips

• Perfect voor feestbroden, vlechtbrood of brioche.
• Voeg rozijnen of noten toe na het kneden (eventueel handmatig).
• Gebruik de gistdeeg-stand ook voor gevulde broden of zoet gebak.

Jam

Maak eenvoudig je eigen verse jam — zonder te roeren of aan te branden! Perfect voor op een dikke boterham, een pannenkoek of in je yoghurt.

Ingrediënten per batch (± 750 g jam)

• 500 g vers fruit (zoals aardbeien, frambozen, blauwe bessen of perziken)
• 300 g kristalsuiker óf 200 g honing (**honing = frisser & gezonder**)
• 2 eetlepels citroensap (ca. 30 g)

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Jam
Gewicht: N.v.t.
Bruining: N.v.t.

Stappenplan: zo maak je jam in je broodbakmachine

1. Voorbereiding
• Was en snijd het fruit in kleine stukjes. Gebruik rijp fruit voor de beste smaak en textuur.

2. Alles in de pan
• Doe het fruit, de suiker of honing, en het citroensap in de broodpan. Roer eventueel licht door met een siliconen spatel.

3. Starten maar
• Selecteer het Jam-programma en druk op Start. De machine kookt en roert automatisch tot de jam de juiste dikte heeft.

4. Gieten en bewaren
• Giet de hete jam voorzichtig in schone, gesteriliseerde potten. Sluit ze goed af en laat ondersteboven afkoelen voor vacuüm.

Extra tips

• Honing als suikervervanger? Gebruik dan ± 200 g honing op 500 g fruit. De jam wordt iets vloeibaarder, maar wel natuurlijk zoet
• Voeg een halve geraspte appel toe voor extra pectine (natuurlijke geleermiddel).
• Combineer fruitsoorten zoals aardbei & rabarber, of mango & perzik oor verrassende smaakcombi's.
• Perfect als cadeautje: giet in kleine potjes en voeg een vrolijk label toe

Bakprogramma

Heb je zelf deeg of beslag gemaakt? Met het Bakprogramma kun je het perfect afbakken in je broodbakmachine zonder kneden of rijzen. Ideaal voor gevulde broden, cakes of zuurdesemdeeg.

Ingrediënten
Gebruik een voorbereid deeg of beslag. Bijvoorbeeld: Handmatig gekneed brooddeeg

• Zuurdesemdeeg dat buiten de machine heeft gerezen
• Cakebeslag dat je al hebt gemengd
• Focaccia- of pizzadeeg

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Bakprogramma
Gewicht: 500 g / 750 g / 1000 g
Bruining: Licht / Medium / Donker (naar wens)

Stappenplan: zo gebruik je het bakprogramma

1. Plaats het deeg of beslag in de pan
• Zorg dat je beslag of deeg volledig klaar is om gebakken te worden (al gerezen en gevormd indien nodig).

2. Instellen en starten
• Selecteer het Bakprogramma, stel gewicht en gewenste bruining in en druk op Start.

3. Tijdens het bakken
• Open de deksel niet tijdens het bakken — zo blijft de warmte goed behouden en rijst het deeg mooi door.

4. Na het bakken
• Laat het brood of gebak 10-15 minuten afkoelen in de pan. Haal het er daarna voorzichtig uit en laat het verder afkoelen op een rooster.

Extra tips

• Ideaal voor zelfgemaakt zuurdesembrood dat je buiten de machine laat rijzen.
• Verwijder het kneedblad als je cake bakt zo krijg je een gladde onderkant.
• Perfect om oud brood opnieuw krokant te maken: stel het bakprogramma in op halve tijd

Yoghurt

Zelf yoghurt maken was nog nooit zo makkelijk! Dankzij de constante temperatuur van je Fornello broodbakmachine fermenteren melk en yoghurtculturen tot een zachte, frisse yoghurt.

Ingrediënten per batch (± 1 liter yoghurt

• 1 liter volle melk
• 2 eetlepels (ca. 30 g) natuurlijke yoghurt (zonder smaakstoffen, als starter)

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Yoghurt
Gewicht: N.v.t.
Bruining: N.v.t.

Stappenplan: zo maak je yoghurt in je broodbakmachine

1. Verwarm de melk (optioneel)
• Voor een stevigere yoghurt kun je de melk eerst verwarmen tot ± 85°C en daarna laten afkoelen tot 40°C. Dit is optioneel, maar helpt bij de structuur.

2.Ingrediënten in de pan
• Giet de melk in de broodpan en voeg de yoghurtstarter toe. Roer zachtjes door tot het goed gemengd is.

3.Starten maar
• Selecteer het Yoghurt-programma en druk op Start. De machine houdt de temperatuur perfect stabiel voor fermentatie (ongeveer 8-10 uur).

4. Koelen en laten opstijven
• Zodra het programma klaar is, giet je de yoghurt over in een afgesloten bakje en zet je deze in de koelkast voor minimaal 4 uur.

Extra tips

• Gebruik volle melk voor romige yoghurt. Voor Griekse stijl: laat de yoghurt uitlekken in een neteldoek.
• Bewaar een paar eetlepels van je yoghurt om je volgende batch te starten.
• Voeg honing, fruit of granola toe voor een heerlijk ontbijtje

Yoghurt maken in een handomdraai
Scan de QR-code voor een handige video

Kleefrijst

Zin in sushi, sticky rice bowls of een Aziatisch bijgerecht? Met dit programma maak je eenvoudig perfecte kleefrijst. Plakkerig, zacht en precies zoals het hoort.

Ingrediënten per batch (± 2-3 porties)

• 300 g kleefrijst (ook wel sushi- of glutineuze rijst genoemd)
• 400 ml water

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Kleefrijst (Sticky Rice)
Gewicht: N.v.t.
Bruining: N.v.t.

Stappenplan: zo bereid je kleefrijst

1.Rijst goed wassen
• Spoel de kleefrijst meerdere keren onder koud water tot het spoelwater helder is. Zo voorkom je een te plakkerige textuur.

2. Voeg rijst en water toe aan de pan
• Doe de rijst en het water in de broodpan van de machine.

3. Start het programma
• Selecteer het programma Kleefrijst (Sticky Rice) en druk op Start.
De machine kookt en stoomt de rijst tot perfectie.

4. Na afloop: losroeren
• Laat de rijst een paar minuten rusten en roer hem daarna voorzichtig los met een houten of plastic spatel.

Extra tips

• Serveer met teriyakisaus, groentemix of als basis voor sushi
• Voeg na het koken een scheutje rijstazijn en suiker toe voor echte sushirijst.
• Ook lekker als toetje met kokosmelk en mango (Thaise sticky rice)!

Roerbakken

Ja, echt! je kunt ook kleine hoeveelheden groenten of vlees roerbakken in je broodbakmachine. Ideaal voor snelle bereidingen zonder fornuis!

Ingrediënten (per portie)

Bijvoorbeeld:

- 100 g kipfilet, in blokjes
- 1 kleine ui, gesnipperd
- ½ paprika, in reepjes
- Handje taugé
- 1 eetlepel olie
- Kruiden of sojasaus naar smaak

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Roerbakken (Stir-Fry)
Gewicht: N.v.t.
Bruining: N.v.t.

Stappenplan: zo gebruik je het roerbakprogramma

1. Voorbereiden
- Snijd alle ingrediënten klein en gelijkmatig. Voeg de olie toe aan de broodpan.

2. Ingrediënten toevoegen
- Doe alle ingrediënten in de pan. Let op: het programma verwarmt alleen — roeren moet je zelf af en toe doen!

3. Start het programma
- Selecteer het programma Roerbakken (Stir-Fry) en druk op Start.

4. Af en toe roeren
- Open de deksel af en toe om te roeren met een siliconen spatel zodat niets aanbrandt.

5. Serveren
- Na afloop zijn je ingrediënten gaar en klaar om te serveren!

Extra tips

- Perfect voor kleine porties (denk aan studenten of op de camping).
- Gebruik dit programma om ui of knoflook te fruiten.
- Voeg op het eind verse kruiden of een scheutje sesamolie toe voor extra smaak

Fermentatie

Wil je deeg of andere ingrediënten gecontroleerd laten fermenteren? Met dit programma biedt de Fornello broodbakmachine een constante, warme omgeving voor gisting en rijping.

Toepassingen & ingrediënten (voorbeelden)

- Brooddeeg (zuurdesem of gistdeeg)
- Yoghurtculturen of kefir
- Gefermenteerde groenten (zoals kimchi of zuurkool – alleen voor opstart)

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Fermentatie (Ferment)
Gewicht: N.v.t.
Bruining: N.v.t.

Stappenplan: zo gebruik je het fermentatieprogramma

1. Voorbereiding
- Bereid je deeg of mengsel voor en plaats het in de broodpan. Dek eventueel af met een vochtige doek als je enkel rijzing wilt bevorderen.

2. Start het programma
- Selecteer Fermentatie en druk op Start. De machine houdt een constante temperatuur (meestal rond 30-40°C) ideaal voor gisting.

3. Controleer tussentijds
- Afhankelijk van je recept laat je het deeg 1 tot 12 uur fermenteren. Bij twijfel: check het volume en geur (licht zurig = goed).

4. Na afloop
- Gebruik het gefermenteerde deeg direct of laat het nog kort narijzen buiten de machine voor je gaat bakken of verder verwerken.

Extra tips

- Ideaal voor zuurdesemliefhebbers: laat je desem rustig rijzen zonder zorgen.
- Combineer dit programma met het Bakprogramma om handgemaakt deeg perfect af te bakken.
- Voor kimchi of kefir: gebruik dit programma alleen voor het opstarten van fermentatie en bewaar daarna koel.

Roggebrood

Een stevig, donker en vol brood boordevol vezels en smaak. Perfect met kaas, appelstroop of een dikke laag roomboter!

Ingrediënten per formaat

500 g roggebrood

• 200 g roggemeel
• 50 g tarwebloem
• 175 ml water (lauw, 35-40°C)
• ½ eetlepel honing (7,5 g)
• 5 g zout (± ¾ theelepel)
• 3,5 g droge gist (± 1 theelepel)

750 g roggebrood

• 300 g roggemeel
• 75 g tarwebloem
• 260 ml water
• ¾ eetlepel honing (11 g)
• 7,5 g zout (± 1¼ theelepel)
• 5 g droge gist (± 1½ theelepel)

1000 g roggebrood

• 400 g roggemeel
• 100 g tarwebloem
• 350 ml water
• 1 eetlepel honing (15 g)
• 10 g zout (± 1½ theelepel)
• 7 g droge gist (± 2 theelepels)

Broodbakmachine-instellingen

Programma: Volkorenbrood
Gewicht: 500 g / 750 g / 1000 g
Bruining: Donker voor een stevige korst en diepe smaak

Stappenplan: zo voeg je de ingrediënten toe

1. Water onderin
• Giet het lauwe water (35-40°C) in de broodpan.

2. Meel erbovenop
• Strooi roggemeel en tarwebloem gelijkmatig bovenop het water.

3. Honing, zout en gist toevoegen
• Verdeel honing en zout aan de zijkanten van het meel. Maak een kuiltje in het midden en voeg de gist toe.

4. Start het programma
• Selecteer het Volkorenbrood-programma, kies het juiste gewicht en stel de bruining in op donker. Druk op Start.

5. Na het bakken
• Laat het roggebrood minimaal 15 minuten afkoelen in de pan en nog eens 30 minuten buiten de machine op een rooster.

Extra tips

• Roggemeel absorbeert veel vocht en rijst traag – het brood wordt zwaarder, maar ook voedzamer.
• Lekker met oude kaas, hummus of plakjes komkommer
• Gebruik de Fermentatie-stand als je het deeg langer wilt laten rijpen voor een diepere smaak.