



# OUDE GRANEN NIEUW BROOD

**Ineke Berentschot,  
Noor Bas, Dion Heerkens**

**Oude granen, nieuw brood** exploreert de lange geschiedenis van granen en hun enorme diversiteit. Het neemt je mee in de verschillende processen, de teelt, het maal- en bakproces en het vertelt je hoe graan, teler, molenaar en bakker met elkaar verbonden zijn.

Ook hele praktische informatie: wat zijn de zogeheten oergranen nou precies, wanneer is een brood echt 'volkoren', wanneer is brood gezond en op welke manieren kun je dit maken

Ervaren bakkers doen je zestig geweldige recepten voor nieuw brood aan de hand (waarvan negen glutenarm of glutenvrij) en steeds weer op basis van louter meel, water, zout en desem (of gist). Een lange rijstijd staat centraal, ongeacht waar je je brood mee laat rijzen.

20 x 25 cm

240 pagina's

geïllustreerd

ISBN 978 90 6224 050 0

Uitgeverij Jan van Arkel

€ **29,<sup>95</sup>**

kijk voor  
de complete  
inhoud en gratis  
in kijkpagina's op:  
[janvanarkel.nl](http://janvanarkel.nl)

”

**Nieuw brood =  
rijke granen  
pure ingrediënten  
& lange rijstijd**

”

