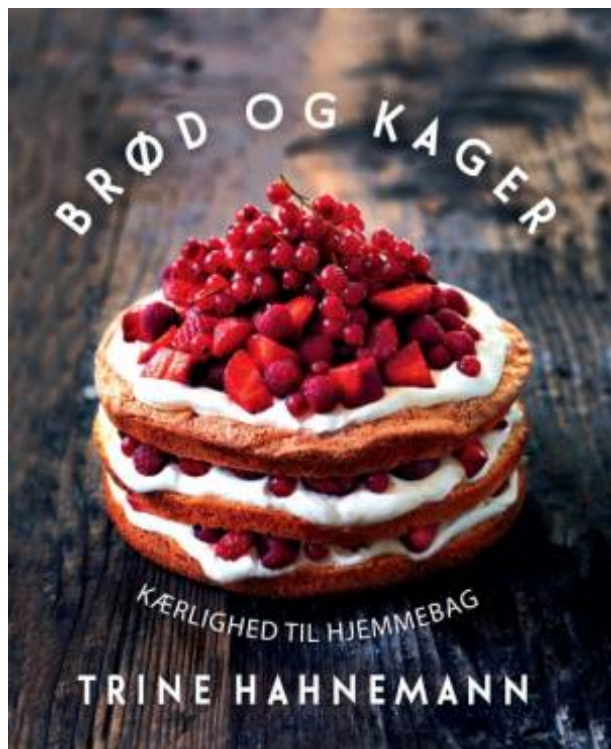


Brød og kager



ISBN:	9788740017830
Sprog:	Dansk
Forlag:	Politikens Forlag
Forfatter:	Trine Hahnemann
Udgivet:	20. marts 2015
Kategori:	Mad og drikke

[Brød og kager.pdf](#)

[Brød og kager.epub](#)

Denne smukke, superanvendelige bagebog handler om kærlighed til brød og kager. Om et passioneret forhold til rug og hjemmebagt rugbrød, om at elske en hjemmebagt kage søndag eftermiddag - og om at bagning er ren terapi.

I bogen deler Trine Hahnemann gavmildt ud af sine allerbedste opskrifter på brød og kager. Det er moderne, stilen er nordisk og opskrifterne kommer vidt omkring - fra chokoladeboller til vandbakkelse, fra speltfocaccia med frugt og nødder til klassisk kernerugbrød. Bogen kommer også rundt om sommerkagebord, julebagning og smørrebrød, samt hvordan brød kan indgå i vores måltider. Trine er en garvet kok. Hun elsker blot også at bage og har gjort det hele sit liv. Hun er ikke en bage nørd, der passer sin surdej som et barn. Det overlader hun til de professionelle bagere. Hun nyder bare at bage i sit køkken, mens duften spreder sig til resten af huset, og den glæde formidler hun videre i bogen. For langt de fleste af os er brød en vigtig del af den daglige kost, ikke mindst rugbrød.

At bage med rug er vigtigt for Trine, der har bagt det samme rugbrød i mere end 25 år. Men at der også er mange andre skønne brød, som ikke er spor komplicerede at bage, viser hun i denne bog, der også indeholder masser af skønne kager, og dem nyder man bedst med familien. Bogen afspejler Trines holdning: At vi i Danmark og resten af Skandinavien har en meget rig bage kultur og mange gode traditionelle opskrifter, som vi skal værne om og udbrede med stolthed. Om forfatteren: Trine Hahnemann, kendt og anerkendt kok både herhjemme og i udlandet, international debattør og foredragsholder, madskribent og indehaver af firmaet Hahnemanns Køkken, der dagligt står bag 3.000 frokoster i private og offentlige virksomheder i Storkøbenhavn. Hun har et passioneret forhold til rug, er en engageret fortaler for økologi og bæredygtige

løsninger, samt at mad skal være lavet med kærlighed, og hun bliver ofte brugt som hovedtaler ved internationale konferencer, symposier m.m. Hun skriver fast for magasinet Mad & Bolig og for det amerikanske website www.zesterdaily.com.

com og optræder jævnligt på tv, i magasiner og aviser i England og USA. Trine har skrevet ni danske kokebøger og fire engelske. Hendes seneste kokebog udkommer på engelsk i efteråret 2014 under titlen Scandinavian Baking og snart altså også på dansk. Trine bor i København med sin mand og har arbejdsbase dels der, dels i London.

Eller vil du blot gerne slippe for gluten.

Fra udstikker og marcipan til farver, mel og bagekurser. Det har taget lidt tid for mig at få den strikket sukkerfri og fedtfattigt sammen, men. Generelt er kager en blanding af mel, æg, sukker og smør. Bredt. Vi kræser meget for vores brød og kager, og bruger altid friske råvarer. Steen har været i bagerbranchen de sidste 25 år, Lise har godt 20 års erfaring fra. dk Vi bager løbende det meste af dagen, så derfor er vores brød altid frisk lige fra ovnen. Det er sådan vi forholder os til vores kager. Saxo. Kagen er god til desert og anbefales med lidt frisk frugt og is. Glutenallergi. Lidt men godt. Grøntkasser. Det er sundere, der er mere gods i og fremstillingen skåner miljøet. Vi kræser meget for vores brød og kager, og bruger altid friske råvarer. Min 3. Nogle brugere har imidlertid ønsket.