



Kraakvers elke dag met dit heerlijk graanproduct!

3 tips om je brood vers te houden

Bij SPAR geniet je elke dag opnieuw van kraakvers brood & gebak.

Van een uitgebreid en evenwichtig ontbijt met het hele gezin tot wat lekkers voor onderweg. Onze krokante lekkernijen zijn stuk voor stuk met liefde gemaakt én vers uit de oven. O zo lekker!

Zo blijft je brood langer vers

Bij SPAR kiezen we zorgvuldig de beste en lekkerste ingrediënten voor jouw dagelijkse portie brood. En daar heb je nóg meer plezier van wanneer je het langer vers kunt houden. Met deze tips blijft je brood lekker:



Bewaar je brood in een papieren zak

- Fan van **brood met een krokante korst**? Door je brood in onze papieren SPAR-broodzakken te bewaren, blijft je favoriete brood mals en zacht vanbinnen en krokant vanbuiten.
- Liever een **volledig zacht en mals brood**? Doe het dan beter in een plastic zak in een afgesloten broodtrommel.
- Wat je ook doet, **bewaar je brood niet in de koelkast**. Het droogt sneller uit door de lage temperatuur.



Brood invriezen en ontdooien, doe je zo!

Heb je met een paar sneetjes per dag voldoende? Vries bijvoorbeeld de helft van je brood dan in. Zo blijft het weken goed.

Vries het brood ook onmiddellijk in nadat je het hebt aangekocht. Zo behoud je de verse smaak na het ontdooien.

Tip: je ontdooit je brood het best op kamertemperatuur. Haal het dus 's avonds uit de vriezer om er 's morgens lekker van te smullen. Toch gehaast? Ontdooi je brood in de microgolf op het laagste vermogen.

No waste met SPAR!

Heb je nog wat oud brood in je broodtrommel liggen? Gooi het niet weg, maar maak er 'n heerlijk gerechtje van. Je kan je oud brood op verschillende manieren verwerken:

- *Toast it:* rooster je oud brood en smeer er je favoriete beleg op. Zo maak jij je oud brood weer smakelijk.
- *Croque au clock:* Ben jij een echte croque-lover? [Maak dan een heerlijke croque van je oud brood, hier vind je alvast de lekkerste inspiratie voor je croque!](#)
- *Ik hak ze in de pan:* Een andere manier om je oud brood op te werken is door er [wentelteefjes van te maken](#).
- *Let's do it my way:* [Maak van je oud brood, je eigen krokante crostini's](#). Perfect als lunchidee tijdens een drukke werkweek.



Smullen maar!

Wil je eens iets anders proberen met je dagelijks brood? Deze recepten met brood in de hoofdrol gaan je zeker en vast smaken.



Hoofdgerechten

Boterham met volkorenbrood, kookham, wit...



Hoofdgerechten

Boterham gegrilde halloumi en perzik



Hoofdgerechten
Overige

[Braai broodjes op z'n Italiaans](#)



Hapjes

[Broodje met gesmolten brie](#)



Overige

[Wentelteefjes met roomkaas en rood fruit](#)



Voorgerechten

Overige

[Toast champignon](#)