



Zelf aan de slag met de lekkerste broodinspiratie

'n broodje van eigen deeg

Lekker en gezellig samen bakken hoeft écht niet moeilijk te zijn. Het is vooral rustgevend én voordelig en je krijgt de kans om eens iets helemaal nieuw uit te proberen. Wij hebben de lekkerste broodjes uit alle windstreken en vormen voor je verzameld. Bakplezier verzekerd tijdens het weekend of in de vakanties.

Tips voor het lekkerste brood

Voor je zelf aan de slag gaat met het bakken van je eigen broodje. Willen wij je alvast onderstaande tips meegeven:

- Check altijd de houdbaarheidsdatum op je gist. Oude gist = plat brood.
- Brood maken kan je niet overhaasten. Neem de tijd en laat je deeg lang genoeg rusten.
- Maak je handen nat voor je aan het kneden gaat.
- Borstel met water voor 'n knapperige korst, met ei voor 'n goudgele, vrij zachte en met wat boter na het bakken voor 'n superzachte.

[Heb jij nog enkele bewaartips nodig om je brood lang vers te houden? Die vind je hier.](#)



3x Traditioneel brood

Ga zelf eens aan de slag met je dagelijks brood. Hieronder vind je drie heerlijke recepten terug met en zonder gist om ook thuis heerlijk vers brood op tafel te toveren.



Bijgerechten

Bruin brood



Bijgerechten

Overige

Snel brood zonder gist



Bijgerechten
Overige

Krokante broodtwisters

3x brood voor elke zoetebek

Vind jij "gewoon" brood saai? Of ben je het gewoon beu? Geef een twist aan je dagelijks brood door er een extra ingrediënt aan toe te voegen.



Bijgerechten

[Appelbroodje met cornflakes](#)



Overige

[Speculaasbrood met amandelen](#)



Overige

[Broodje met sinaasappel en hazelnoten](#)

3x Brood van over de landgrenzen

**Probeer jij liever eens iets anders uit? Of wil je inspiratie opdoen uit een ander land?
Wij hebben alvast onze top drie voor je verzameld!**



Bijgerechten

Pane di Levante met kruiden



Bijgerechten

Overige

Ciabattini met rozemarijn



Hapjes
Bijgerechten
Overige

[Vlechtfocaccia](#)

3x Brood met een hoekje af

Heb jij de bakkriebels ondertussen te pakken? Waarom probeer je onderstaande receptjes niet eens uit:



Bijgerechten
Overige

Flatbread met tzatziki



Bijgerechten

Zo maak je zelf pitabroodjes



Bijgerechten

[Homemade naanbroodjes](#)

3x Kidsproof bakken

Ook samen met de kids kan je aan de slag met de lekkerste broodinspiratie. Van deze recepten zullen ze zeker en vast smullen.



Overige

[Appelbrood met noten en rozijnen](#)



Desserten

[Broodpudding met banaan en chocolade](#)



Overige

[Wentelteefjes met roomkaas en rood fruit](#)

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over homemade brood? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
