

Fornello

HET OFFICIELE

Receptenboek

/ Handleiding

Fornello Essenza Broodbakmachine

17 recepten · Tips & tricks



Simpel. Onbewerkt. Zelfgebakken.

Inhoudsopgave

Welkom!	4
Kennismaken met je Fornello	6
De 19 programma's	7
Bakkleur	8
Gewicht	8
Het display uitgelegd	9
De 6 knoppen	10
De 6 bakfases	14
Perfect deeg maken	16
De juiste volgorde van ingrediënten	16
Veelgemaakte fouten en hoe deze te herkennen	17
De kneedfunctie en automatische programma's	18
Mengverhoudingen en tips	19
Eieren en melk	19
Specifieke tips voor perfect brood	20
Gist: verse of droge?	20
Meelsoorten uitgelegd	21
Welk programma kies ik?	24
Graansoorten in het kort	27
Zuurdesembrood	29
Wat is zuurdesem?	29
Je eigen starter maken	29
De drijftest	30
Zuurdesem in de broodbakmachine	31
Autolyse	31
Veelvoorkomende problemen	31
Recepten - Dagelijks brood	33
Recepten - Volkoren & granen	43
Werken met volkoren-, spelt- en roggemeel	43
Recepten - Zoet & speciaal	57
Recepten - Speciaal	67

Recepten - Overig	77
Overige programma's	85
Schoonmaken & onderhoud	88
De bakpan verwijderen	88
De kneedhaak	89
Na elk gebruik	90
Wekelijks	90
De keramische bakpan	90
Veelgestelde vragen & probleemoplosser	93
Probleemoplosser	98
Ingredienten vervangen	99
Retourneren & garantie	101
Hoe werkt retourneren?	101
Wat gebeurt er met retourneren?	102
Veel bakplezier!	104
Fout gevonden?	104
Jouw notities	105
Colofon	106

Welkom!

Wat fijn dat je hebt gekozen voor de Fornello Essenza, dankjewel!

Wij zijn Steije en Lars, twee broers met een passie voor echt 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 en 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.

Heel veel bakplezier gewenst!

Steije & Lars Pieters

Even goed om te weten

Onze recepten zijn met zorg samengesteld; bereiding doe je op eigen verantwoordelijkheid. Werk hygiënisch, vooral bij yoghurt en zuurdesem. Ruikt of smaakt iets niet goed? Gooi het weg. Veel recepten bevatten van nature tarwe, gluten, melk, ei of noten. Heb je een allergie of intolerantie, controleer dan zelf de verpakkingen van de ingrediënten die je gebruikt. Het volledige colofon vind je achterin.



**Onze
WhatsApp**



**Gratis extra
garantie**



**Review
webshop**



**Review
Bol.com**

Voor elke review die we ontvangen, planten we een boom.



Laat je een review achter? Dan groeit er dankzij jou een boom. Zo bak je niet alleen lekker brood, maar maak je de wereld ook een beetje groener.



Word lid van onze Fornello Bakers community!

Deel je creaties, stel vragen en ontdek recepten van andere Fornello bakkers op Facebook. Volg ons ook op Instagram @fornello.eu en YouTube @FornelloEU.

Kennismaken met je Fornello

Bak slimmer, gezonder
& makkelijker



Video: jouw eerste start met de Essenza

Scan voor onze korte onboarding-video: uitpakken, eerste keer aanzetten en je eerste brood bakken.

De 19 programma's

Jouw Fornello Essenza heeft 19 automatische programma's. Elk programma is afgestemd op een specifiek type brood of bereiding. Tijden zijn op basis van 1000g met medium bakkleur.

Nr	Programma	Kneden	Rijzen	Bakken	Totaal	Timer
1	Witbrood	33	108	55	3u16	✓
2	Rozijnenbrood	31	95	58	3u04	✓
3	Zuurdesembrood	42	302	65	6u49	✓
4	Baguette	32	109	63	3u24	✓
5	Volkorenbrood	33	100	70	3u23	✓
6	Tijgerbrood	20	28	55	1u43	✓
7	Suikervrijbrood	27	109	62	3u18	✓
8	Meergranenbrood	29	103	62	3u14	✓
9	Melkbrood	28	103	62	3u13	✗
10	Boerencake	23	–	120	2u05	✗
11	Basisdeeg/ Pizzadeeg	23	–	–	0u23	✓
12	Rijzen	–	61	–	1u24	✓
13	Jam	5	10	50	1u05	✗
14	Bakken	–	–	–	10–70m	✗
15	Yogurt	–	–	–	8u00	✗
16	Glutenvrijbrood	28	100	45	2u53	✓
17	Kleefrijst	–	–	–	1u15	✗
18	Stir-Fry	–	–	–	0u30	✗
19	Fermenteren	–	–	–	0u30	✗

Legenda: Kneden, Rijzen, Bakken = tijden in minuten. Timer = reservatiefunctie (uitgesteld bakken). Totaal = totale programmatijd.

Let op: Programma 10 (Boerencake) heeft een vast formaat - je kunt geen gewicht of bakkleur instellen.

Piepton tijdens kneden? De Essenza heeft geen automatische dispenser - wanneer je het signaal hoort, voeg je zelf noten, rozijnen of zaden toe (zie sectie hieronder).

Bakkleur

Je kunt de bakkleur instellen op **Licht**, **Medium** of **Donker**. Dit bepaalt hoe knapperig en bruin de korst wordt. Licht voor een zachte korst, Donker voor extra knapperig.



Gewicht

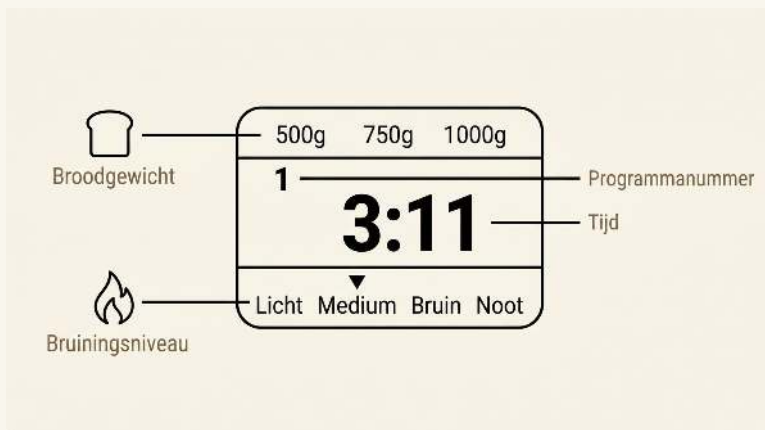
Bij broodprogramma's kies je het gewicht: **500g**, **750g** of **1000g**. De machine past de kneed-, rijps- en baktijden automatisch aan op de hoeveelheid deeg.



Let op

Het Cake-programma (10) heeft een vast formaat - je kunt geen gewicht instellen. Gebruik altijd exact de hoeveelheden uit het cakerecept.

Het display uitgelegd



Het LCD-display van je Essenza toont **vier dingen** tegelijk:

- **Broodgewicht** (bovenin) - 500g, 750g of 1000g
- **Programmanummer** (midden) - 1 t/m 19
- **Resterende tijd** (midden, groot) - uren en minuten
- **Bruiningsniveau** (onderin) - Licht, Medium of Donker

Tijdens het bakken **dimt het display automatisch** om energie te besparen. Druk kort op + of - om het weer te activeren - het programma loopt gewoon door.

De 6 knoppen



Het bedieningspaneel (“Bediening”) heeft **zes fysieke knoppen** - alle in het Nederlands. Hieronder zie je wat elke knop doet.

Druk op Start om te beginnen. Houd Start/Stop drie seconden ingedrukt om een lopend programma te stoppen.

Menu

Blader door de 19 programma's

Gewicht

Kies 500g, 750g of 1000g

Bruining

Licht, Medium of Donker

Plus knop

Tijd of timer ophogen, ook voor de reservatiefunctie

Min knop

Tijd of timer verlagen

Start/Stop

Start of pauzeer. Houd 3 sec voor stop.



Video: alle knoppen en functies uitgelegd

Scan de QR-code voor onze uitlegvideo over alle knoppen en functies van je Fornello.

Reservatiefunctie (timer)

Met de reservatiefunctie kun je instellen wanneer je brood klaar moet zijn. Handig om 's ochtends wakker te worden met de geur van vers brood!

Hoe werkt het?

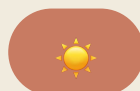
1. **Kies eerst je programma, gewicht en bruining** – stel alles in zoals je normaal doet.
2. **Druk op de + knop** – de totale baktijd verschijnt op het display (bijv. 3:16 voor witbrood).
3. **Blijf op + drukken** om de tijd te verhogen tot het moment waarop je brood klaar moet zijn.
4. **Druk op Start** – de machine wacht en start automatisch op het juiste moment.

Rekenvoorbeeld

Het is 22:00 en je wilt om 7:00 vers witbrood. Witbrood (Programma 1) duurt 3u16.

Stel de timer in op **9 uur** (= 22:00 + 9 uur = 7:00). De machine start automatisch om 3:44 en is om 7:00 klaar.

Vers brood bij het ontbijt – zonder vroeg op te staan





22:00

Ingredienten
erin + timer
instellen



Nacht

Jij slaapt
Machine wacht
automatisch



07:00

Vers brood!
Huis ruikt
heerlijk

Belangrijk

Gebruik de timer **niet** met recepten die melk, eieren of andere bederfelijke ingredienten bevatten (zoals melkbrood, programma 9). Die bederven als ze uren ongekoeld staan. Gebruik alleen recepten op basis van water. Zorg dat de gist in een kuiltje **bovenop** het meel ligt, zodat hij niet in contact komt met het water en niet te vroeg activeert.



Vers brood op tafel - precies op tijd voor het ontbijt.

Noten, rozijnen of zaden toevoegen

De Fornello Essenza heeft **geen automatische dispenser** – je voegt extra ingrediënten zoals noten, rozijnen of zaden zelf toe. Dat is makkelijker dan het klinkt: je hoeft alleen het juiste moment te pakken – **vlak na de eerste kneedfase, vóór de tweede begint**.

Hoe herken je dat moment?

- Bij de meeste broodprogramma's klinkt er een pieptoon als de eerste kneedfase klaar is.
- Hoor je geen piep? Geen probleem. Je merkt dat de machine **enkele minuten stilstaat** tussen de eerste en de tweede kneedfase. Daarna begint het zwaardere, tweede kneden. Die rustpauze is jouw moment.
- In het **programma-overzicht** (pagina 6) zie je per programma hoe lang de kneed- en rijfsfases duren – handig als je precies wilt weten wanneer dat moment komt.

Zo doe je dat:

1. Open voorzichtig het deksel zodra je de pieptoon hoort, of zodra de machine pauzeert tussen de twee kneedfases in.
2. Strooi de noten, rozijnen of zaden gelijkmatig over het deeg.
3. Sluit het deksel weer goed – de tweede kneedfase mengt alles netjes door het deeg.

Belangrijk: open het deksel verder niet tijdens het programma – koude lucht verstoort het rijsp proces.

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: 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.

Geheugenfunctie

Bij stroomuitval tot 15 minuten gaat het programma automatisch verder. Langer dan 15 minuten? Dan kan het programma niet schoon worden hervat.

De 6 bakfases

Elk broodprogramma doorloopt maximaal 6 fases. Niet elk programma gebruikt alle fases.

- 1 Voorverwarmen** - De machine warmt op tot de ideale starttemperatuur.
- 2 Knedden** - De ingredienten worden gemengd en geknead tot een soepel deeg.
- 3 Eerste rijs** - Het deeg rijst voor het eerst. De gist doet zijn werk.
- 4 Ontluchten** - De machine kneadt kort om luchtbelletten te verdrijven.
- 5 Tweede rijs** - Het deeg rijst een tweede keer voor extra luchtigheid.
- 6 Bakken** - Het brood wordt gebakken tot de gewenste kleur en korst.

Goed om te weten

Tijdens het bakken kun je het deksel openen om het deeg te controleren - maar doe dit alleen tijdens de kneedfase. Tijdens het rijzen en bakken liever niet!

Wat zie je op het display?

De Essenza toont het programmanummer en de resterende tijd in het midden van het display - niet de actieve bakfase. De machine loopt deze fases volledig automatisch door, je hoeft hier niets voor

in te stellen. Wil je toch weten hoe lang een fase duurt? Bekijk het **programma-overzicht** op pagina 6.

Welke geluiden zijn normaal?

Piepsignalen

- **Startsignaal** - Zodra de machine wordt aangezet
- **Instellingen wijzigen** - Bij het kiezen van programma, gewicht of kleur
- **Ingredienten toevoegen** - Tijdens het kneden klinkt een pieptoon: handmatig noten, rozijnen of zaden toevoegen
- **Kneedgeluid** - Luid bij zwaar deeg (volkoren, spelt). Normaal zolang er geen metaalgeluid is
- **Klaar** - Pieptoon als het programma is voltooid
- **Einde warmhoudfase** - Een reeks piepjes

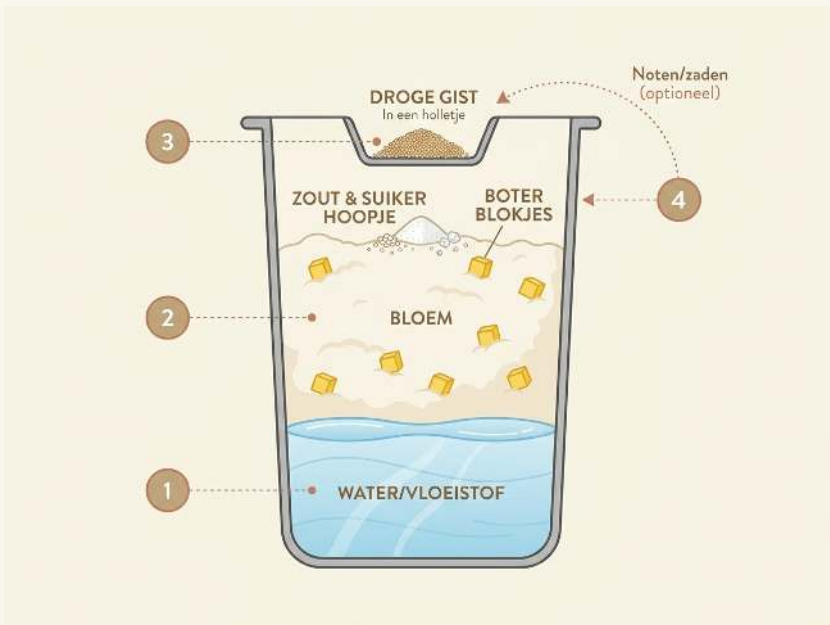
Display dimt of gaat uit?

Dit is de energiebesparingsfunctie - geen defect! Druk kort op de + knop om het display weer te activeren. Het programma loopt gewoon door.

Perfect deeg maken

De juiste volgorde van ingredienten

De volgorde waarin je ingredienten toevoegt is cruciaal. Volg onderstaande stappen voor het beste brood - van onder naar boven bouwen.



- 1 Vloeistoffen eerst** - Water of melk (lauw, 35-40°C)
- 3 Meel + zout + suiker** - Gelijkmatic over het water
- 5 Extras** - Melkpoeder, bakpoeder of vanille
- 7 Gist als laatste** - In een kuiltje bovenop het meel

- 2 Eieren** - Lichtjes geklopt (indien van toepassing)
- 4 Boter** - In kleine blokjes bovenop het meel
- 6 Olie** - Olijf- of zonnebloemolie (indien in recept)
- 8 Noten, rozijnen of zaden (optioneel)** - Het beste na de

eerste kneedfase, bij de pieptoon. Vooraf kan ook, maar dan worden ze fijner gemalen.

Let op

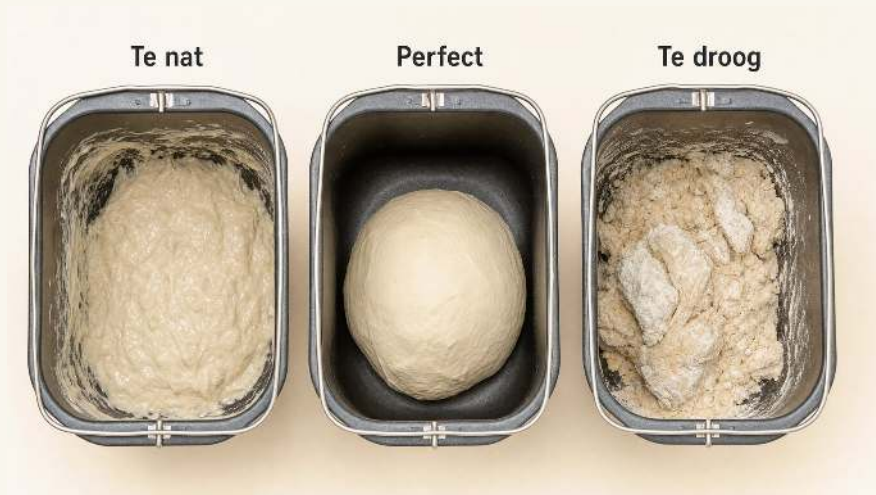
Gist mag **nooit** in contact komen met vloeistof of zout - dit doodt de gist en je brood rijst niet.



Video: perfect deeg maken

Scan de QR-code voor onze uitlegvideo over het maken van perfect deeg.

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.

10-minuten deegcheck

Na 10 minuten kneden kun je het deksel even openen om het deeg te controleren. Het deeg moet een gladde, elastische bal vormen die loslaat van de wanden. Te nat? Voeg een eetlepel meel toe. Te droog? Voeg een eetlepel water toe. Dit is het enige moment waarop je kunt bijsturen!

De kneedfunctie en automatische programma's

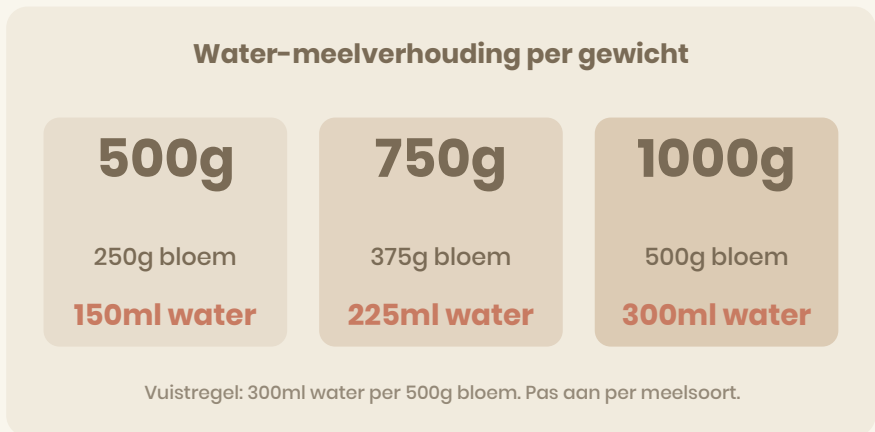
Je broodbakmachine is uitgerust met automatische programma's die het hele proces van deeg maken tot bakken beheren. Een van de belangrijkste functies hierbij is de kneedfunctie. Het kneden helpt bij het ontwikkelen van de gluten in het meel, wat zorgt voor een goede broodstructuur.

- **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.

Mengverhoudingen en tips

De juiste verhouding tussen water en bloem is essentieel voor een goed deeg. Een goede vuistregel:



- **Deegconsistentie:** Na het mengen moet het deeg zacht en elastisch zijn, maar niet plakkerig. Te nat? Voeg bloem toe. Te droog? Voeg water toe.

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.

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.



Lees meer: welk meel voor je broodbakmachine?

Uitgebreid artikel over alle meelsoorten en welke het beste werkt.

Gist: verse of droge?

	Droge gist	Verse gist
Hoeveelheid	3-7g (1-2 theelepels)	3x de hoeveelheid droge gist
Bewaren	Droog, koel, gesloten	Koelkast, max 2 weken
In het recept	Bovenop het meel in kuiltje	Opgelost in lauwwarm water
Onze recepten	Standaard droge gist	Pas hoeveelheid aan

Gisttest: Twijfel je of je gist nog goed is? Los een theelepel gist op in lauwwarm water met een snufje suiker. Na 10 minuten moet het schuimen en uitzetten. Gebeurt dat niet? Nieuwe gist kopen.

Meelsoorten uitgelegd

Meelsoort	Gebruik
Tarwebloem (patentbloem)	Fijn gemalen, weinig gluten. Voor cakes en gebak - niet ideaal voor brood.
Tarwe broodmeel	Meer gluten, speciaal voor brood. Dit is wat je wilt voor de meeste recepten.
Volkorenmeel	Heel graan gemalen, veel vezels. Geeft zwaarder brood - mix met tarwebloem voor luchtigheid.
Speltmeel	Oergraan, minder gluten dan tarwe. Altijd mengen met tarwebloem (60/40).
Zelfrijzend bakmeel	Bevat al bakpoeder. Alleen voor cake - nooit voor brood!
Glutenvrije meelmix	Speciaal samengesteld. Gebruik altijd programma 16.

Onze eigen broodmixen – jij voegt alleen water en gist toe

Geen zin om recepten af te wegen en ingrediënten af te tellen? Probeer dan **onze eigen broodmixen**. Wij hebben de mix volledig voor je samengesteld – meel, zout en smaakmakers in de juiste verhouding voor jouw Fornello, ontwikkeld samen met de molen bij ons in de buurt. Jij hoeft alleen **water en gist** toe te voegen en op start te drukken. Klaar.



Antico

Speltmix met oergraan-karakter. Vol, nootachtig en rustiek.

**Programma 5 –
Volkorenbrood**

Rustico

Volkorenmix met gehele granen. Voedzaam, vezelrijk en stevig.

**Programma 5 –
Volkorenbrood**

Solare

Vruchtenmix met krenten en kaneel. Zoet, vol en feestelijk.

**Programma 2 –
Rozijnenbrood**



Bestel onze broodmixen

Scan de QR-code en bekijk het assortiment in onze webshop.

Liever een mix uit de winkel? Koopmans, Soezie en Lidl werken ook prima – volg de verpakking voor water en gist. Programma's: **1 (Witbrood)** voor witte mixen, **5 (Volkorenbrood)** voor volkoren, **6 (Tijgerbrood)** voor "snel" / "rapid".

Altijd perfect gesneden brood



Vers brood is heerlijk, maar lastig te snijden. De kruim is nog zacht en het brood drukt in onder je mes. Het resultaat? Ongelijke sneetjes (de ene te dik, de andere te dun) en bergen kruimels op je aanrecht. Met een broodsnijmachine snijd je elke keer strakke, gelijkmatige sneetjes, precies zo dik als jij wilt.

De **Fornello broodsnijmachine** is een stijlvolle, duurzame snijder die perfect past bij je versgebakken Fornello-brood.

Altijd gelijke sneetjes - met de verstelbare aanslag snijd je elke snee precies even dik.

Stevig & stabiel - een massief houten voet met antislip houdt alles op zijn plek.

Geen stroom nodig - een soepele handzwengel doet het werk, overal op je aanrecht.

Tijdloos design - mooi genoeg om gewoon te laten staan in je keuken.



Bekijk de Fornello broodsnijmachine

Scan de QR-code en ontdek onze broodsnijmachine in de webshop - de perfecte match met je broodbakmachine.

Welk programma kies ik?

Twijfel je welk programma je moet gebruiken? Gebruik dit overzicht om snel het juiste programma te vinden.

Ik wil...	Programma	Tijd
Een gewoon wit brood bakken	1 - Witbrood	3u16
Zoet brood met rozijnen of noten	2 - Rozijnenbrood	3u04
Zuurdesembrood (met starter)	3 - Zuurdesembrood	6u49
Een knapperige baguette (Frans witbrood)	4 - Baguette	3u24
Volkorenbrood of met speltmeel	5 - Volkorenbrood	3u23
Snel vers brood (in 1u45)	6 - Tijgerbrood	1u43
Brood zonder suiker	7 - Suikervrijbrood	3u18
Brood met pitten en zaden	8 - Meergranenbrood	3u14
Zacht melkbrood of brioche-achtig	9 - Melkbrood	3u13
Een cake bakken	10 - Boerencake	2u05

Alleen deeg kneden (pizzadeeg etc.)	11 - Basisdeeg/Pizzadeeg	0u23
Deeg kneden + laten rijzen	12 - Rijzen	1u24
Zelfgemaakte jam	13 - Jam	1u05
Iets afbakken of opwarmen	14 - Bakken	instelbaar
Zelf yoghurt maken	15 - Yogurt	8u00
Glutenvrij brood of bananenbrood	16 - Glutenvrijbrood	2u53
Kleefrijst (sushi, Aziatisch)	17 - Kleefrijst	1u15
Noten roosteren of croutons	18 - Stir-Fry	0u30
Zuurdesemstarter fermenteren	19 - Fermenteren	0u30

Timer instellen?

De timerfunctie is handig om 's ochtends wakker te worden met vers brood. Gebruik de timer alleen bij recepten met water (geen melk of eieren). Stel de timer in op het aantal uren tot je het brood klaar wilt hebben.

Gebruik je een broodmix uit de winkel?

Kijk op de verpakking welk type brood het is. Witte mixen → Programma 1. Volkoren mixen → Programma 5. “Snelle” mixen → Programma 6. Bij twijfel: probeer Programma 1 op 750g met medium bakkleur.



Lees meer: tips voor beginners

Ons complete artikel met alle tips om direct succesvol te bakken.



Bekijk de Fornello broodsnijmachine

Perfect voor gelijkmatige plakken van je zelfgebakken brood. Scan voor meer info of bestellen.

Graansoorten in het kort

Verschillende meelsoorten geven verschillende resultaten. Hier een beknopt overzicht van de meest gebruikte granen en hoe je ze het beste inzet in je broodbakmachine.

Graan	Eigenschap	Programma
Tarwe	Meeste gluten, beste rijzing. De basis voor bijna elk brood.	1, 4, 6
Rogge	Bindt door zetmeel (niet gluten) - meng met tarwebloem. Hoe meer rogge, hoe steviger en donkerder het brood.	5
Spelt	Europees oergraan, minder gluten dan tarwe. Mix met tarwebloem voor luchtigheid.	5
Haver	Als vlokken toevoegen - niet als hoofdmeel. Geeft zachte textuur.	1, 8
Mais	Glutenvrij, alleen als toevoeging. Geeft gele kleur en zoete smaak.	16
Boekweit	Glutenvrij, nootachtig. Rijk aan antioxidanten. Altijd mengen met tarwe of glutenvrije mix.	16
Teff	Afrikaans oergraan, ijzerrijk. Belangrijk voedsel in Afrikaanse keukens. Max 10-15%.	5, 8

Gierst

Glutenvrij, hazelnootsmaak.
Goed voor huid, haar en nagels.
Als toevoeging.

8, 16

Vuistregel voor mengen

Gebruik altijd minimaal 50–60% tarwebloem of broodmeel als basis. Hoe meer alternatief meel je toevoegt, hoe compacter het brood wordt. Wil je een luchtig speltbrood? Gebruik 60% speltmeel en 40% tarwebloem.

Zuurdesembrood

Wat is zuurdesem?

Zuurdesem is een natuurlijk rijsmiddel, gemaakt van bloem en water. Door fermentatie ontstaan wilde gisten en melkzuurbacteriën die je brood laten rijzen - zonder commerciële gist. Het resultaat: een brood met meer smaak, betere verteerbaarheid en een langere houdbaarheid.

Je eigen starter maken

In 6 dagen maak je een actieve zuurdesemstarter. Je hebt alleen meel en water nodig!

- Dag 1** Meng 50g volkoren roggemeel + 50ml lauw water in een glazen pot. Dek af met een doek. Laat 24 uur staan op kamertemperatuur.
- Dag 2** Voeg 50g meel + 50ml water toe. Roer goed door. Dek weer af.
- Dag 3** Je ziet misschien al bubbels! Gooi de helft weg en voeg weer 50g meel + 50ml water toe.
- Dag 4** Herhaal: helft weggooien, 50g meel + 50ml water toevoegen. De starter ruikt nu zuurder.
- Dag 5** Herhaal het voeden. De starter zou nu actief moeten bubbelen en in volume toenemen.
- Dag 6** Doe de drijfpest! (zie hieronder)



Geen zin om 6 dagen te wachten?

Bestel onze kant-en-klare Fornello Active Zuurdesemstarter – direct klaar om mee te bakken. Scan de QR-code om te bestellen.



Video: zuurdesemstarter maken

Scan voor onze stap-voor-stap video over het kweken van je eigen zuurdesemstarter.

De drijftest

De betrouwbaarste manier om te testen of je starter klaar is: neem een theelepel en laat deze in een glas water zakken. **Drijft**

de starter? Dan is hij actief genoeg om mee te bakken. Zinkt hij? Voer hem nog een dag en probeer opnieuw.

Zuurdesem in de broodbakmachine

Je Fornello Essenza heeft een speciaal zuurdesemprogramma (**Programma 3**) met een extra lange rijstijd van bijna 7 uur. Hierdoor krijgt het deeg de tijd die het nodig heeft.

Autolyse

Autolyse is een techniek waarbij je het meel en water eerst 20–30 minuten laat rusten voordat je de starter en het zout toevoegt. Dit maakt het deeg soepeler en het brood luchtig. Je kunt dit doen door de ingrediënten in de broodpan te mengen, even te wachten, en dan de starter + zout toe te voegen voor je het programma start.

Veelvoorkomende problemen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Brood rijst niet	Starter niet actief genoeg	Doe de drijftest. Voer de starter nog een paar dagen.
Te zuur	Te lang gefermenteerd	Verkort de rijstijd of gebruik minder starter.
Te compact	Te weinig glutenontwikkeling	Laat langer autolysen of voeg een snuffje gist toe.
Plakkerig deeg	Te veel water	Verminder het water met 10–20ml.

Tips van ervaren bakkers

- Gebruik altijd biologisch meel – dit bevat meer wilde gisten.
- Bewaar je starter in de koelkast als je niet dagelijks bakt. Voer hem 1x per week.
- De ideale temperatuur voor fermentatie is 24–26°C.
- Een goed onderhouden starter kan jaren meegaan!
- Begin met een kleine hoeveelheid en schaal op als je meer ervaring hebt.



Lees meer: zuurdesembrood bakken

Uitgebreid artikel met alles over zuurdesem in je broodbakmachine.

Recepten – Dagelijks brood

De basis voor elke dag. Van een klassiek wit brood tot een knapperig stokbrood – simpel, lekker en altijd vers.

Meegeleverd meetgereedschap

tl

Theelepel

= 5 ml

el

Eetlepel

= 15 ml

cup

Maatbeker

= 250 ml

In onze recepten gebruiken we: **tl** = theelepel · **el** = eetlepel · **g** = gram · **ml** = milliliter

Programma 1 – Witbrood is het meest veelzijdige programma van je Fornello. Het bakt een luchtig, zacht brood met een mooie goudbruine korst. Perfect als dagelijks witbrood, voor bij de lunch of als basis voor tosti's.

Witbrood

Een luchtig, zacht brood voor elke dag. De basis waar je nooit genoeg van krijgt!

Programma 1 – Witbrood

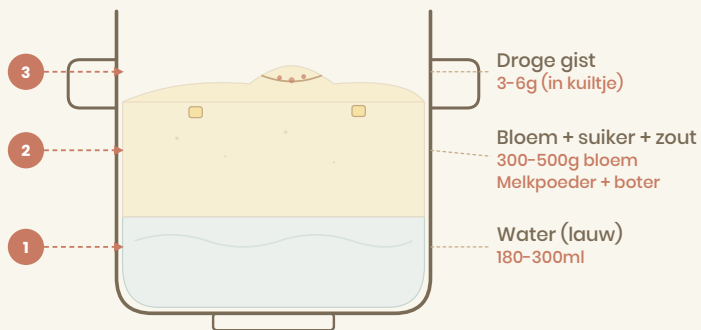
Bruining: Medium

Totaal: 3u16



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout – altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water (lauw, 35–40°C)	180ml	240ml	300ml
Boter	28g (2el)	28g (2el)	42g (3el)
Zout	3g (½tl)	3g (½tl)	6g (1tl)
Suiker	15g (1el)	30g (2el)	45g (3el)
Melkpoeder	16g (2el)	24g (3el)	40g (5el)
Bloem (tarwebloem)	300g	400g	500g
Droge gist	3g (1tl)	4,5g (1½tl)	6g (2tl)

Bereidingswijze

1. Voeg eerst de vloeistoffen toe: Giet het lauwe water in de broodpan.
2. Voeg de droge ingrediënten toe: Strooi de bloem gelijkmatig over het water. Voeg suiker, zout en melkpoeder 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: Kies Programma 1 (Witbrood) en stel het juiste gewicht in. Druk op start.
6. Na het bakken: Laat het brood 10–15 minuten afkoelen in de pan voordat je het eruit haalt.

Tip

Voeg een handje zonnebloempitten of lijnzaad handmatig toe wanneer je het piepsignaal hoort tijdens het kneden, voor een gezonde variant. Of vervang het water door melk voor een nog zachtere kruim!

Bewaren

2-3 dagen in een luchtdichte broodtrommel. Kan ook prima worden ingevroren in plakken - haal ze er per stuk uit en toast ze even op.



**Lees meer:
Brood bewaren**

Programma 4 - Baguette bakt een brood met een stevige, knapperige korst en een luchtige binnenkant. Minder ingrediënten dan een gewoon witbrood - de eenvoud maakt het bijzonder.

Knapperige baguette

Een luchtig wit brood met een goudbruine, knapperige korst. De smaak van een Franse bakkerij, gewoon thuis gebakken in je Fornello.

Programma 4 — Baguette

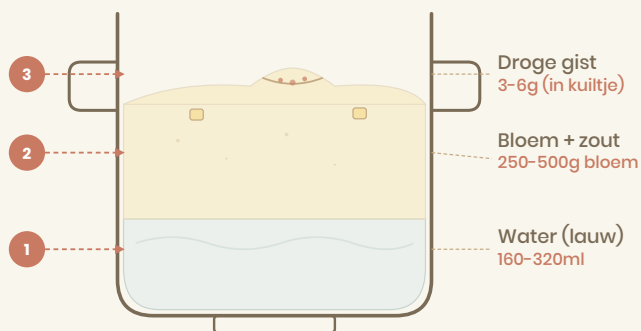
Bruining: Medium

Totaal: 3u24



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout – altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrediënten

Ingredient	500g	750g	1000g
Water (lauw, 35-40°C)	160ml	240ml	320ml
Zout	4,5g (¾tl)	6g (1tl)	9g (1½tl)
Bloem (tarwebloem)	250g	375g	500g
Droge gist	3g (1tl)	4,5g (1½tl)	6g (2tl)

Bereidingswijze

1. Water toevoegen: Giet het lauwe water onderin de broodpan.
2. Bloem erbovenop: Strooi de bloem gelijkmatig over het water.
3. Zout toevoegen: Voeg het zout toe aan de rand bovenop de bloem.
4. Gist als laatste: Maak een kuiltje in het midden van de bloem en voeg de gist toe.
5. Start het programma: Selecteer Programma 4 (Baguette), kies het juiste gewicht en bruining, en druk op Start.
6. Na het bakken: Laat het brood 10-15 minuten afkoelen in de pan, haal het er dan voorzichtig uit en laat het volledig afkoelen op een rooster.

Tip

Gebruik Franse T65 bloem voor een authentiekere smaak - maar gewone tarwebloem werkt ook prima. Wil je een nóg knapperigere korst? Laat het brood na het bakken 5 minuten in de machine staan met het deksel open.

Bewaren

Op de dag zelf het lekkerst. Bewaar in een papieren zak of broodtrommel (niet in plastic - dat maakt de korst slap). Kan worden ingevroren.

Programma 6 – Tijgerbrood is het snelste broodprogramma: in minder dan 2 uur heb je vers brood op tafel. Ideaal voor drukke ochtenden of wanneer je onverwachts gasten krijgt.

Snel witbrood

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

Programma 6 – Tijgerbrood

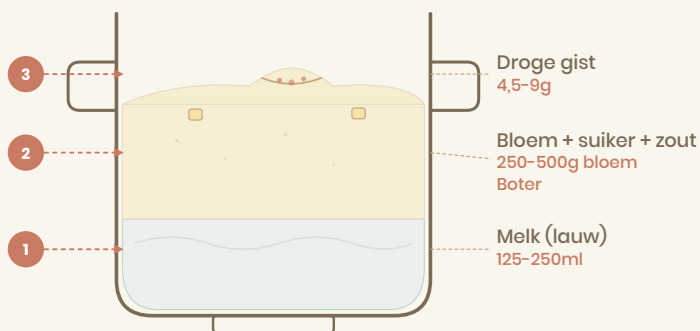
Bruining: Licht

Totaal: 1u43



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout – altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingredienten

Ingredient	500g	750g	1000g
Melk (lauw, 35-40°C)	125ml	190ml	250ml
Boter	14g (1el)	21g (1½el)	28g (2el)
Zout	4,5g (¾tl)	6g (1tl)	9g (1½tl)
Suiker	15g (1el)	22,5g (1½el)	30g (2el)
Bloem (tarwebloem)	250g	375g	500g
Droge gist	3g (1tl)	4,5g (1½tl)	6g (2tl)

Bereidingswijze

1. Melk eerst: Giet de lauwe melk onderin de broodpan.
2. Bloem erbovenop: Strooi de bloem gelijkmatig over de melk.
3. Suiker en zout toevoegen: Elk aan een andere kant bovenop het meel.
4. Boter toevoegen: In kleine stukjes bovenop de bloem.
5. Gist als laatste: Kuiltje in het midden, gist erin.
6. Starten maar! Selecteer Programma 6 (Tijgerbrood), stel gewicht en bruining in, en druk op Start.
7. Even afkoelen: 10-15 minuten in de pan, dan voorzichtig eruit halen.

Tip

Voor een iets stevigere structuur: gebruik half melk, half water. Gebruik lauwwarm water (35-40°C) voor een beter resultaat bij het snelprogramma.

Bewaren

1-2 dagen in een broodtrommel. Best op de dag zelf te eten. Kan worden ingevroren.

Recepten – Volkoren & granen

Stevige, voedzame broden boordevol vezels en smaak. Van een klassiek volkorenbrood tot een pittig roggebrood.

Werken met volkoren-, spelt- en roggemeel

Volkoren-, spelt- en roggemeel bevatten meer vezels en minder gluten dan tarwebloem - en absorberen daardoor meer water. Daar moet je rekening mee houden, anders krijg je een compact, zwaar brood.

Drie regels voor luchtig volkorenbrood

- 1. Meng met tarwebloem** - vooral bij spelt en rogge. Een 60/40-verdeling (60% volkoren of spelt, 40% tarwebloem) geeft de beste structuur en het meeste rijsvermogen.
- 2. Iets meer water** - volkorenmeel absorbeert 10-15% meer vocht dan tarwebloem. Begin met de receptaanwijzing en voeg bij de 10-minuten-deegcheck zo nodig een eetlepel water toe.
- 3. Iets meer gist** - 0,5 g extra droge gist bij 750g brood helpt zwaardere meelsoorten te laten rijzen.

Pitten, zaden en granen

Wil je extra pitten of zaden toevoegen? Doe dat **altijd handmatig** wanneer je de pieptoon hoort (na de eerste kneedfase). Zo blijven ze heel en verdelen ze gelijkmatig door het brood. Houd 20-40g per soort aan bij 1000g - meer maakt het deeg te zwaar.

Extra video's bij dit hoofdstuk



Spelt-meergranenbrood



Zuurdesem-speltbrood

Programma 5 - Volkorenbrood heeft een langere baktijd en iets hogere baktemperatuur dan het basisprogramma. Dit is nodig omdat volkorenmeel meer vocht absorbeert en langer nodig heeft om goed door te bakken.

Volkorenbrood

Een voedzaam, stevig brood met een volle graansmaak. Perfect voor elke dag.

Programma 5 – Volkorenbrood

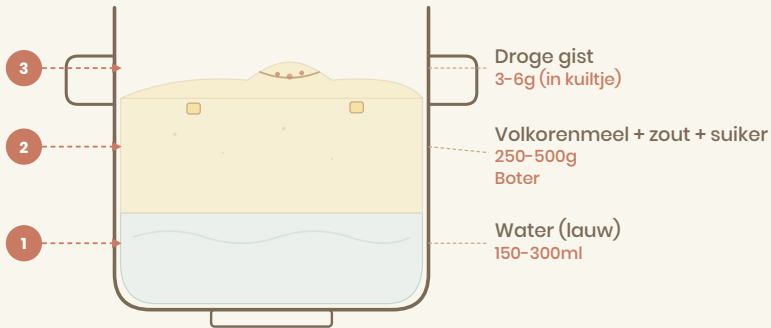
Bruining: Medium

Totaal: 3u23



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout – altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water (lauw, 35-40°C)	150ml	225ml	300ml
Boter	14g (1el)	21g (1½el)	28g (2el)
Zout	4,5g (¾tl)	6g (1tl)	9g (1½tl)
Suiker	15g (1el)	22,5g (1½el)	30g (2el)
Volkorenmeel	250g	375g	500g
Droge gist	3g (1tl)	4,5g (1½tl)	6g (2tl)

Bereidingswijze

1. Water toevoegen: Giet het lauwe water onderin de broodpan.
2. Meel erbovenop: Strooi het volkorenmeel gelijkmatig over het water.
3. Suiker en zout toevoegen: Verdeel aan tegenovergestelde zijden.
4. Boter toevoegen: In kleine stukjes bovenop het meel.
5. Gist als laatste: Kuiltje in het midden, gist erin.
6. Start het bakproces: Selecteer Programma 5 (Volkorenbrood), stel gewicht en bruining in, en druk op Start.
7. Laat afkoelen: 10-15 minuten in de pan, dan uitnemen en verder afkoelen op een rooster.

Tip

Volkorenmeel absorbeert meer water dan tarwebloem. Is je brood te compact? Vervang 200g volkorenmeel door tarwebloem (bij 750g). Voeg pitten handmatig toe bij het pieptoon-signaal, zo blijven ze heel. **Extra luchtig?** Los actieve droge gist eerst op in lauwe water met snufje suiker (5-10 min, tot het schuimt). Niet bij timerfunctie.

Bewaren

3-4 dagen in een broodtrommel (volkoren blijft langer vers). Kan prima worden ingevroren.



Bekijk de video:
Volkorenbrood in je Essenza

Programma 8 – Meergranenbrood is speciaal afgestemd op brood met extra ingrediënten zoals pitten, zaden en granen. De kneedtijd is iets korter zodat de toevoegingen heel blijven.

Pitten & Zadenbrood

Een stevig, voedzaam brood vol knapperige pitten en zaden. Heerlijk bij kaas of soep.

Programma 8 – Meergranenbrood

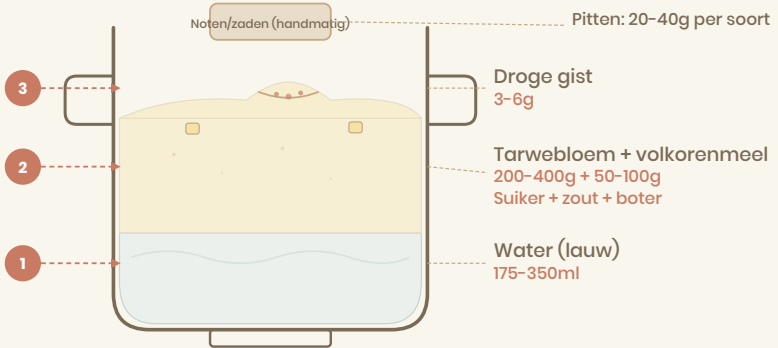
Bruining: Medium

Totaal: 3u14



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout – altijd als laatste, droog in een kuilje

Ingredienten

Ingredient	500g	750g	1000g
Water (lauw, 35-40°C)	175ml	260ml	350ml
Boter	14g (1el)	21g (1½el)	28g (2el)
Zout	4,5g (¾tl)	6g (1tl)	9g (1½tl)
Suiker	15g (1el)	22,5g (1½el)	30g (2el)
Tarwebloem	200g	300g	400g
Volkorenmeel	50g	75g	100g
Droge gist	3g (1tl)	4,5g (1½tl)	6g (2tl)
Zonnebloempitten	20g	30g	40g
Lijnzaad	10g	15g	20g
Pompoenpitten	10g	15g	20g

Bereidingswijze

1. Water onderin: Giet het lauwe water in de broodpan.
2. Meel erbovenop: Strooi tarwebloem en volkorenmeel gelijkmatig over het water.
3. Suiker, zout en boter toevoegen: Verdeel bovenop het meel.
4. Gist als laatste: Kuiltje in het midden, gist erin.
5. Pitten klaarzetten: weeg de zonnebloempitten, lijnzaad en pompoenpitten af en houd ze binnen handbereik. Je voegt ze later toe op het pieptoon-signaal (tussen kneedfase 1 en 2).
6. Start de machine: Selecteer Programma 8 (Meergranenbrood), stel gewicht en bruining in, en druk op Start.
7. Afkoelen: Minimaal 15 minuten in de pan, dan uitnemen op een rooster.

Tip

Varieer met chiazaad, sesamzaad of gehakte noten. Open het deksel zodra je de pieptoon hoort en strooi ze gelijkmatig over het deeg. Totaal max 80g pitten/zaden bij 1000g.

Bewaren

3-4 dagen in een broodtrommel. Uitstekend om in te vriezen.



Bekijk de video:
Meergranenbrood in je Essenza

Programma 5 - Volkorenbrood werkt ook uitstekend voor speltbrood. Spelt is een oergraan met een nootachtige smaak. Het bevat minder gluten dan tarwe, dus mix het altijd met tarwebloem voor een luchtig resultaat.

Speltbrood

Een nootachtig, gezond brood met de volle smaak van spelt. Mix met tarwebloem voor de beste structuur.

Programma 5 – Volkorenbrood

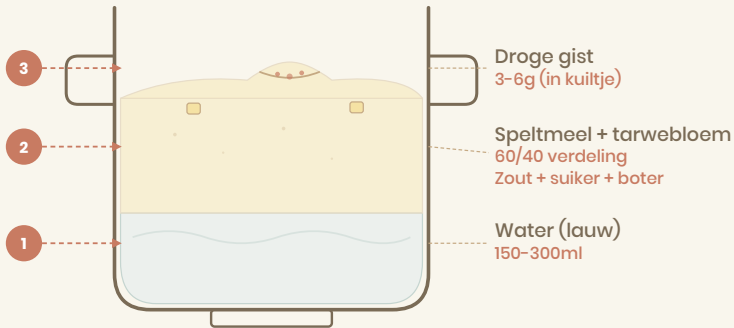
Bruining: Medium

Totaal: 3u23



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water (lauw, 35-40°C)	150ml	230ml	300ml
Boter	14g (1el)	21g (1½el)	28g (2el)
Zout	4,5g (¾tl)	6g (1tl)	9g (1½tl)
Suiker	10g (2tl)	15g (1el)	20g (4tl)
Speltmeel	150g	225g	300g
Tarwebloem	100g	150g	200g
Droge gist	3g (1tl)	4,5g (1½tl)	6g (2tl)

Bereidingswijze

1. Water onderin: Giet het lauwe water in de broodpan.
2. Meel erbovenop: Strooi speltmeel en tarwebloem gelijkmatig over het water.
3. Suiker en zout toevoegen: Verdeel aan tegenovergestelde zijden.
4. Boter toevoegen: In kleine stukjes bovenop het meel.
5. Gist als laatste: Kuiltje in het midden, gist erin.
6. Start het programma: Selecteer Programma 5 (Volkorenbrood), stel gewicht en bruining in, en druk op Start.
7. Afkoelen: 10-15 minuten in de pan, dan uitnemen op een rooster.

Tip

Gebruik minimaal 40% tarwebloem voor voldoende gluten en een luchtig resultaat. Puur speltbrood wordt snel te compact. Voeg eventueel een eetlepel honing toe voor extra smaak.

Bewaren

2-3 dagen in een broodtrommel. Kan worden ingevroren.



**Compleet pakket:
Antico-broodmix
(alleen water + gist)**

Programma 5 – Volkorenbrood is ook geschikt voor roggebrood. Rogge bevat geen gluten en geeft een stevig, donker brood. Altijd mengen met tarwebloem – puur roggebrood wordt te zwaar.

Roggebrood

Stevig, donker en hartig. Rogge rijst minder dan witbrood, dat is geen fout, zo hoort het. Lekker met appelstroop, oude kaas of een dikke laag roomboter.

Programma 5 – Volkorenbrood

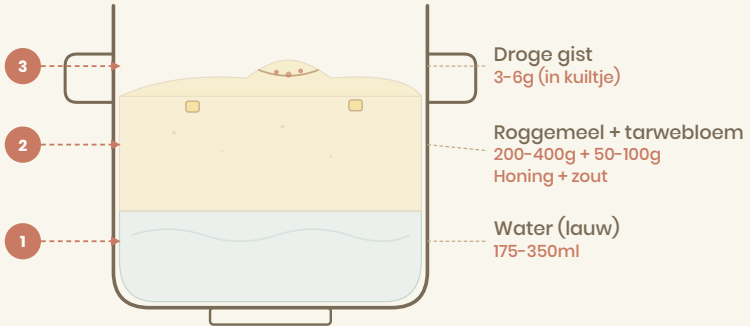
Bruining: Donker

Totaal: 3u23



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout – altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingredienten

Ingredient	500g	750g	1000g
Water (lauw, 35-40°C)	175ml	260ml	350ml
Roggemeel	200g	300g	400g
Tarwebloem	50g	75g	100g
Honing	7,5g (½el)	11g (¾el)	15g (1el)
Zout	5g (¾tl)	7,5g (1¼tl)	10g (1½tl)
Droge gist	3,5g (1tl)	5g (1½tl)	7g (2tl)

Bereidingswijze

1. Water onderin: Giet het lauwe water 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 Programma 5 (Volkorenbrood), 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. Niet eerder snijden, anders kruimelt het.

Tip

Roggemeel absorbeert veel vocht en rijst traag. Het brood wordt zwaarder, maar ook voedzamer. Honing geeft een diepe karamelkorst (vervang niet door suiker). Gebruik de Fermenteren-stand (P19) als je het deeg nog langer wilt laten rijpen.

Bewaren

4-5 dagen in een broodtrommel (rogge blijft lang vers). Uitstekend om in te vriezen.



**Bekijk de video:
Roggebrood bakken**

Recepten – Zoet & speciaal

Van een feestelijk rozijnenbrood tot een zijdezacht melkbrood – voor de momenten dat je iets extra's wilt.

Programma 2 – Rozijnenbrood is afgestemd op zoetere deegsoorten. De baktemperatuur is iets lager zodat suikerrijk deeg niet te snel bruint. Halverwege het kneden hoor je een pieptoon – dat is hét moment om je rozijnen handmatig toe te voegen, zodat ze gelijkmatig verdeeld worden zonder fijngemalen te raken.

Rozijnenbrood met kaneel

Een heerlijk zacht brood vol rozijnen en een vleugje kaneel. Supersimpel met oliebollenmix.

Programma 2 – Rozijnenbrood

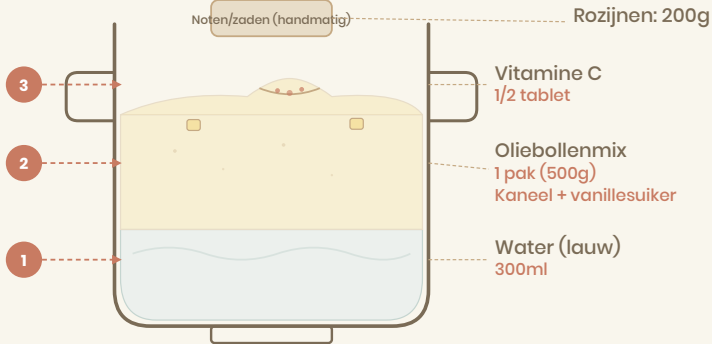
Bruining: Medium

Totaal: 3u04



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout – altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water (lauw, 35-40°C)	—	—	300ml
Vloeibare boter	—	—	2 kneepjes
Oliebollenmix (Koopmans)	—	—	1 pak (500g)
Kaneel	—	—	5g (2tl)
Vanillesuiker	—	—	1 zakje (8g)
Vitamine C tablet (verpulverd)	—	—	½ tablet
Rozijnen (ongeweekt)	—	—	200g

Bereidingswijze

1. Vloeistoffen eerst: Giet het lauwe water in de bakpan. Voeg de vloeibare boter toe.
2. Droge ingredienten erop: Strooi de oliebollemix gelijkmatig over het water. Voeg de kaneel, vanillesuiker en het verpulverde vitamine C-tablet toe bovenop het mengsel.
3. Houd de rozijnen klaar: zodra je tijdens het kneden de pieptoon hoort (tussen kneedfase 1 en 2), open je voorzichtig het deksel en strooi je de rozijnen gelijkmatig over het deeg. Sluit het deksel weer goed.
4. Programma kiezen: Selecteer Programma 2 (Rozijnenbrood), stel het gewicht in op 1000g, de bruining op medium en druk op start.
5. Bakken: Sluit het deksel en laat de machine zijn werk doen. Open het deksel niet tijdens het rijzen of bakken.
6. Controleer de gaarheid: Prik aan het einde met een sateprikker in het midden. Komt de prikker er schoon uit? Dan is je brood klaar.
7. Afkoelen: Laat het brood 10-15 minuten afkoelen in de pan, haal het er dan voorzichtig uit en laat het volledig afkoelen op een rooster.

Tip

Het verpulverde vitamine C-tablet helpt het deeg steviger en elastischer te maken. Geen vitamine C? Dan werkt het ook, maar het deeg kan iets slapper zijn. Varieer met gedroogde cranberry's of abrikozen!

Bewaren

2-3 dagen in een luchtdichte broodtrommel. Lekker getoast met roomboter.



Lees meer:
Krentenbrood bakken



Video: rozijnenbrood bakken

Scan om de video te bekijken zodra hij online staat. Volg ons op @FornelloEU op YouTube voor meer.

Programma 9 – Melkbrood bakt een zijdezacht brood met een rijke, romige smaak. Het deeg bevat meer suiker en boter dan een gewoon brood. Let op: de timer wordt niet aanbevolen vanwege de melk.

Melkbrood

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

Programma 9 – Melkbrood

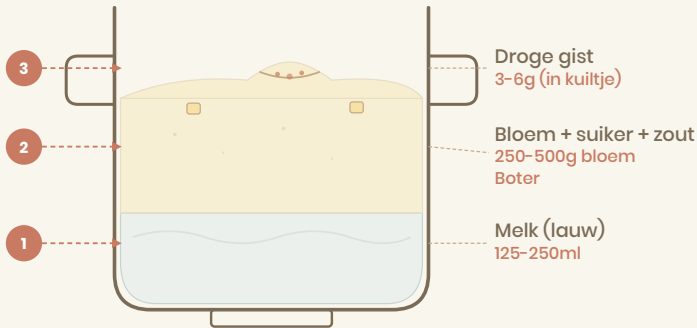
Bruining: Licht

Totaal: 3u13



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout – altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Melk (lauw, 35-40°C)	125ml	190ml	250ml
Boter	14g (1el)	21g (1½el)	28g (2el)
Zout	4,5g (¾tl)	6g (1tl)	9g (1½tl)
Suiker	22,5g (1½el)	37,5g (2½el)	45g (3el)
Bloem (tarwebloem)	250g	375g	500g
Droge gist	3g (1tl)	4,5g (1½tl)	6g (2tl)

Bereidingswijze

1. Melk onderin: Giet de lauwe melk onderin de broodpan.
2. Bloem erbovenop: Strooi de bloem gelijkmatig over de melk.
3. Suiker en zout toevoegen: Verdeel aan tegenovergestelde zijden van het meel.
4. Boter toevoegen: In stukjes bovenop het meel.
5. Gist als laatste: Kuiltje in het midden, gist erin.
6. Start de broodbakmachine: Selecteer Programma 9 (Melkbrood), kies gewicht en bruining, en druk op Start.
7. Afkoelen: 10-15 minuten in de pan, dan voorzichtig uitnemen.

Tip

Voeg een klein beetje vanille-extract toe voor een subtiel zoete geur. Superlekker met jam, chocopasta of gewoon nature! Gebruik de timer niet bij dit recept (melk bederft bij lang staan).

Bewaren

2-3 dagen in een luchtdichte trommel. Uitstekend om in te vriezen - ideaal voor wentelteefjes uit de vriezer.

Programma 7 – Suikervrijbrood is afgestemd op deeg zonder suiker. De rijstijd is iets langer omdat suiker normaal de gist “voedt” – zonder suiker heeft de gist wat meer tijd nodig.

Suikervrij brood

Een puur en eenvoudig brood zonder toegevoegde suikers. Perfect voor mensen die bewust willen eten.

Programma 7 – Suikervrijbrood

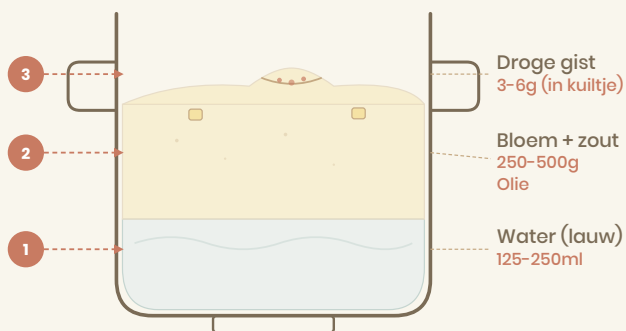
Bruining: Medium

Totaal: 3u18



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout – altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingredienten

Ingredient	500g	750g	1000g
Water (lauw, 35-40°C)	125ml	190ml	250ml
Olie (olijf- of zonnebloem)	14g (1el)	21g (1½el)	28g (2el)
Zout	4,5g (¾tl)	6g (1tl)	9g (1½tl)
Bloem (tarwebloem)	250g	375g	500g
Droge gist	3g (1tl)	4,5g (1½tl)	6g (2tl)

Bereidingswijze

1. Water onderin: Giet het lauwe water in de broodpan.
2. Bloem erbovenop: Strooi de bloem gelijkmatig over het water.
3. Zout toevoegen: Aan de zijkant bovenop het meel.
4. Olie erbij: Schenk de olie bovenop het meel.
5. Gist als laatste: Kuiltje in het midden, gist erin.
6. Bakproces starten: Kies Programma 7 (Suikervrijbrood), stel gewicht en bruining in en druk op Start.
7. Afkoelen en genieten: 10-15 minuten in de pan afkoelen, dan uitnemen.

Tip

Dit brood past perfect bij hartig beleg zoals avocado, kaas of hummus. Voeg zaden toe wanneer je de pieptoon hoort voor extra voedingswaarde! Wil je een suikervervanger? Probeer een halve eetlepel honing – dat is een natuurlijk alternatief.

Bewaren

2-3 dagen in een luchtdichte trommel. Kan worden ingevroren.

Recepten – Speciaal

Van zuurdesem tot glutenvrij – voor bakkers die iets unieks willen maken.

Programma 3 – Zuurdesembrood heeft de langste rijstijd van alle programma's: bijna 7 uur. Dit geeft je zuurdesemstarter de tijd om het deeg langzaam te laten fermenteren voor maximale smaak.

Zuurdesembrood

Een heerlijk rustiek brood met een volle, lichtzure smaak en een stevige korst.

Programma 3 – Zuurdesembrood

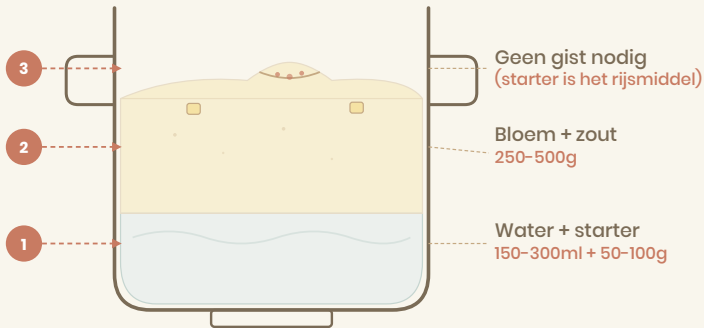
Bruining: Donker

Totaal: 6u49



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout — altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water (lauw, 35-40°C)	150ml	225ml	300ml
Actieve zuurdesemstarter	50g	75g	100g
Bloem (tarwebloem)	250g	375g	500g
Zout	5g (1/8tl)	7,5g (1/4tl)	10g (1/2tl)

Bereidingswijze

1. Water eerst: Giet het lauwe water onderin de broodpan.
2. Zuurdesemstarter toevoegen: Voeg de actieve starter toe op het water.
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.
5. Start de broodbakmachine: Kies Programma 3 (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.

Tip

Voor een extra knapperige korst: bak het brood na in de oven op 200°C voor 5-10 minuten. Gebruik een starter die minimaal 5 dagen oud en actief bubbelt (doe de drijftest - zie hoofdstuk Zuurdesem).

Bewaren

4-5 dagen in een broodtrommel (zuurdesem blijft langer vers dan gistbrood). Uitstekend om in te vriezen.



Bekijk de video:
Zuurdesembrood bakken

Programma 16 – Glutenvrijbrood heeft een aangepaste kneed- en rijstijd speciaal voor glutenvrij deeg. Glutenvrij deeg gedraagt zich anders: het is natter, plakkeriger en rijst minder hoog. Dat is normaal!

Glutenvrij brood

Een heerlijk luchtig en voedzaam brood zonder gluten! Perfect voor iedereen met glutenintolerantie.

Programma 16 – Glutenvrijbrood

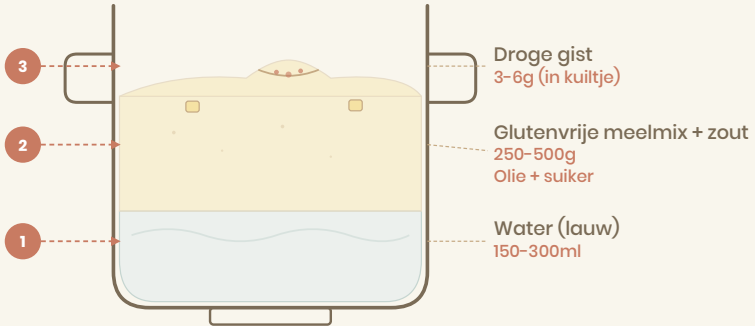
Bruining: Medium

Totaal: 2u53



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout – altijd als laatste, droog in een kultje

Ingredienten

Ingredient	500g	750g	1000g
Water (lauw, 35-40°C)	150ml	225ml	300ml
Olie	14g (1el)	21g (1½el)	28g (2el)
Zout	4,5g (¾tl)	6g (1tl)	9g (1½tl)
Suiker	15g (1el)	22,5g (1½el)	30g (2el)
Glutenvrije meelmix	250g	375g	500g
Droge gist	3g (1tl)	4,5g (1½tl)	6g (2tl)

Bereidingswijze

1. Water onderin: Giet het lauwe water in de broodpan.
2. Meel erbovenop: Strooi de glutenvrije meelmix gelijkmatig over het water.
3. Suiker en zout toevoegen: Verdeel aan tegenovergestelde zijden bovenop het meel.
4. Olie toevoegen: Sprenkel de olie bovenop het meel.
5. Gist als laatste: Kuiltje in het midden, gist erin.
6. Start het bakproces: Selecteer Programma 16 (Glutenvrijbrood), stel gewicht en bruining in, en druk op Start.
7. Afkoelen en serveren: 10-15 minuten in de pan, dan voorzichtig uitnemen en afkoelen op een rooster.

Tip

Gebruik een glutenvrije meelmix met xanthaangom of psylliumvezels voor een luchtigere textuur. Glutenvrij deeg is vaak iets natter – dat is normaal! Niet vergelijken met gewoon brood qua rijzing.

Bewaren

1-2 dagen in een luchtdichte trommel. Best in plakken invriezen en per stuk ontdooien.



**Bekijk de video:
Glutenvrij brood bakken**

Programma 16 – Glutenvrijbrood werkt ook uitstekend voor bananenbrood. De aangepaste baktijd is perfect voor het nattere beslag van bananen.

Glutenvrij bananenbrood met haveremout

Voedzaam, eiwitrijk en helemaal glutenvrij. Gezond, smeug en zoet door de bananen zelf, zonder toegevoegde suikers.

Programma 16 – Glutenvrijbrood

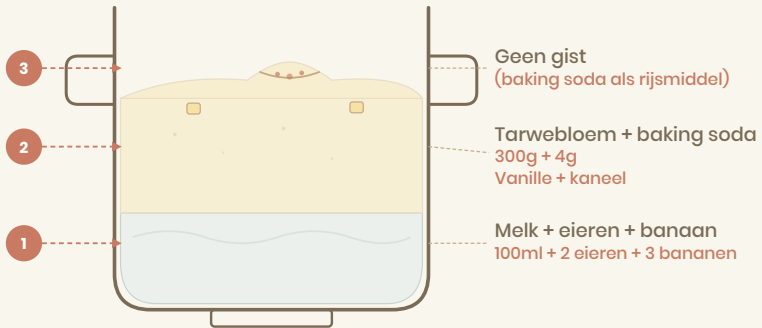
Bruining: Medium

Totaal: 2u53



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout – altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingredienten

Ingredient	500g	750g	1000g
Rijpe bananen (geprakt)	—	3 stuks (240ml)	—
Melk (plantaardig of regulier)	—	30ml	—
Eieren	—	3 stuks	—
Honing of ahornsiroop (optioneel)	—	1-2 el	—
Kokosolie of olijfolie	—	1 el	—
Havermout (glutenvrij, evt. fijngemalen)	—	175-200g	—
Vanille-eiwitpoeder	—	50g	—
Bakpoeder	—	1tl	—
Kaneel (optioneel)	—	1tl	—
Snufje zout	—	—	—

Bereidingswijze

1. Natte ingredienten eerst: Geprakte bananen, melk, honing, olie en eieren in de broodpan.
2. Droge ingredienten toevoegen: Havermout (of havermeel), eiwitpoeder, bakpoeder, kaneel en zout.
3. Optioneel: gist toevoegen voor extra luchtigheid (¼ tl bovenop de droge ingredienten).
4. Start de machine: Programma 16, 750g, Medium of Donker bruining.
5. Na het bakken: 10-15 minuten afkoelen in de pan, dan uitnemen.

Tip

Voor een luchtiger resultaat: maal de havermeel fijn in een blender tot havermeel. De melk is bewust weinig (30ml) omdat de bananen al veel vocht bevatten.

Bewaren

2-3 dagen in een luchtdichte bak. Kan worden ingevroren in plakken.



**Bekijk de video:
Bananenbrood bakken**

Recepten - Overig

Je Fornello kan meer dan brood! Van een klassieke vanillecake tot zelfgemaakte jam en yoghurt.

Programma 10 - Boerencake heeft een aangepast bakproces: eerst mengen, dan direct bakken (geen rijfsfase). Let op: het cakeprogramma heeft een **vast formaat** - je kunt geen gewicht of grootte instellen. Gebruik altijd exact de hoeveelheden uit dit recept.

Klassieke vanillecake

Een luchtige, goudgele cake, eenvoudig te maken met zelfrijzend bakmeel.

Programma 10 — Boerencake

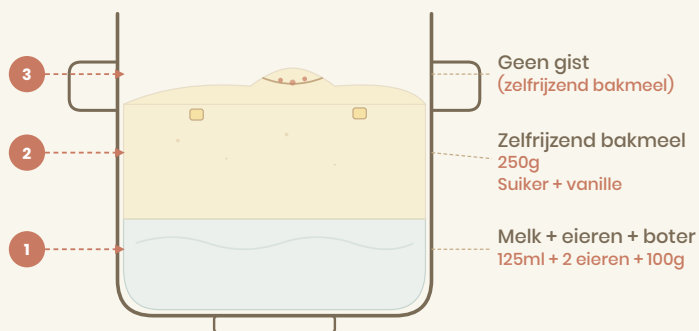
Bruining: Medium

Totaal: 2u05



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout – altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Melk (kamertemperatuur)	—	125ml	—
Gesmolten boter of olie	—	100g	—
Grote eieren (kamertemperatuur)	—	2 stuks	—
Zelfrijzend bakmeel	—	250g	—
Suiker	—	200g	—
Zout	—	1g	—
Vanille-extract	—	5ml	—

Bereidingswijze

1. Ingredienten op temperatuur brengen: Zorg dat alle ingredienten op kamertemperatuur zijn. Koude eieren of melk kunnen ervoor zorgen dat het beslag niet goed mengt.
2. Natte ingredienten eerst: Giet de melk in de bakpan. Voeg de gesmolten boter en de eieren toe.
3. Droge ingredienten erop: Strooi het zelfrijzend bakmeel gelijkmatig over de vloeistoffen. Voeg suiker, zout en vanille-extract toe. Zorg dat het bakmeel de natte laag volledig bedekt.
4. Cakeprogramma starten: Selecteer Programma 10 (Boerencake) en druk op start. Let op: er is geen keuze in gewicht.
5. Bakken: Sluit het deksel en laat de machine zijn werk doen. De baktijd is ongeveer 2 uur. Open het deksel **niet** tijdens het bakken, de cake zakt dan in.
6. Controleer de gaarheid: Prik aan het einde met een sateprikker in het midden. Komt de prikker er schoon uit? Dan is je cake klaar. Zit er nog beslag aan? Laat hem dan nog 10-15 minuten nabakken.
7. Afkoelen: Haal de bakpan uit de machine en laat de cake 10 minuten rusten. Keer de pan voorzichtig ondersteboven om de cake los te maken en laat volledig afkoelen op een rooster.

Tip

Wil je extra's toevoegen? Chocoladestukjes, noten of gedroogd fruit: voeg ze na 5 minuten mengen toe via het deksel. Bewaren: 3 dagen bij kamertemperatuur in een luchtdichte doos, 5 dagen in de koelkast.



Bekijk de video:
Cake bakken in de BBM

Programma 13 – Jam kookt en roert automatisch. Het resultaat: heerlijke, verse jam zonder dat je erbij hoeft te staan.

Aardbeien jam

Maak eenvoudig je eigen verse jam, zonder te roeren of aan te branden!

Programma 13 – Jam

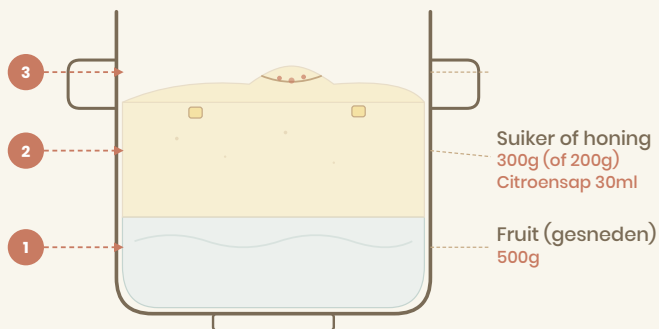
Bruining: –

Totaal: 1u05



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout – altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingredienten

Ingredient	500g	750g	1000g
Vers fruit (aardbeien, frambozen, etc.)	–	500g	–
Kristalsuiker of honing	–	300g (of 200g honing)	–
Citroensap	–	30ml (2el)	–

Bereidingswijze

1. Voorbereiding: Was en snijd het fruit in kleine stukjes. Gebruik rijp fruit voor de beste smaak.
2. Alles in de pan: Doe het fruit, suiker (of honing) en citroensap in de broodpan.
3. Starten maar: Selecteer Programma 13 (Jam) en druk op Start. De machine kookt en roert automatisch.
4. Gieten en bewaren: Giet de hete jam voorzichtig in schone, gesteriliseerde potten. Sluit goed af en laat ondersteboven afkoelen voor vacuum.

Tip

Honing als suikervervanger? De jam wordt iets vloeibaarder, maar wel natuurlijk zoet. Voeg een halve geraspte appel toe voor extra pectine (natuurlijk bindmiddel).

Bewaren

Gesteriliseerde potjes: 6–12 maanden. Eenmaal geopend: 2–3 weken in de koelkast.

Programma 15 - Yogurt houdt de pan op een constante lage temperatuur (40°C) gedurende 8 uur. Perfect voor het fermenteren van yoghurt.

Yoghurt

Zelf yoghurt maken was nog nooit zo makkelijk!

Programma 15 – Yogurt

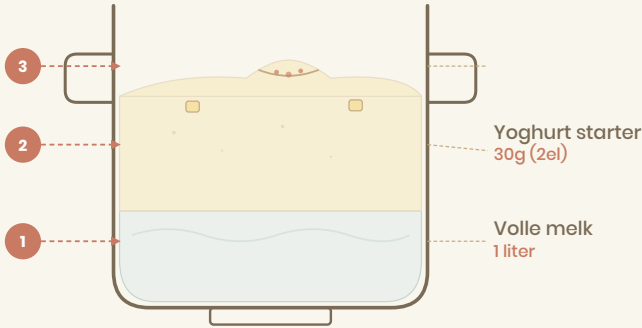
Bruining: –

Totaal: 8u00



Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Gist mag NOOIT in contact met water of zout – altijd als laatste, droog in een kuiltje

Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Volle melk	–	1 liter	–
Natuurlijke yoghurt (als starter)	–	30g (2el)	–

Bereidingswijze

1. Optioneel – melk verwarmen: Voor stevigere yoghurt verwarm je de melk eerst tot 85°C en laat je hem afkoelen tot 40°C.
2. Ingrediënten in de pan: Giet de melk in de broodpan en voeg de yoghurtstarter toe. Roer zachtjes door.
3. Starten maar: Selecteer Programma 15 (Yogurt) en druk op Start. Het programma duurt 8 uur.
4. Koelen en opstijven: Giet de yoghurt over in een afgesloten bakje en zet in de koelkast voor minimaal 4 uur.

Tip

Gebruik volle melk voor romige yoghurt. Voor Griekse stijl: laat de yoghurt uitlekken in een neteldoek. Bewaar een paar eetlepels van je yoghurt om de volgende batch te starten!

Bewaren

5-7 dagen in de koelkast in een afgesloten bakje.



Bekijk de video:
Yoghurt maken

Overige programma's

Programma 11 - Basisdeeg/Pizzadeeg

Kneedt en laat het deeg kort rijzen. Ideaal voor **pizzadeeg**, broodjes of focaccia die je zelf in de oven afbakt. Haal het deeg eruit, vorm het, laat het nog 20-30 minuten rijzen en bak af op 200-220°C.

Programma 12 - Rijzen

Kneedt en laat het deeg

uitgebreid rijzen. Perfect voor **kaneelbroodjes**, brioche of gevulde broodjes. Het langere rijsp proces zorgt voor een luchtigere structuur.

Programma 14 - Bakken

Alleen de bakfunctie - geen kneden of rijzen. Handig om brood **af te bakken**, taart te bakken of iets op te warmen. Baktijd is instelbaar (10-70 min).

Programma 17 - Kleefrijst

Maak perfecte kleefrijst voor sushi, sticky rice bowls of Aziatische bijgerechten. 300g kleefrijst + 400ml water, eerst goed wassen tot het spoelwater helder is.

Programma 18 - Stir-Fry

Verwarmt de pan en laat het kneedblad draaien. Handig voor het **roosteren van noten**, karameliseren van suiker of maken van croutons.

Programma 19 - Fermenteren

Houdt de pan op een constante lage temperatuur (30°C). Ideaal voor het **fermenteren van zuurdesemstarter**, tempeh of andere fermentatieprojecten.

Pro tip

Combineer programma 11 (Deeg) met programma 14 (Bakken) voor volledige controle over je bak. Eerst het deeg laten kneden en rijzen, dan handmatig vormen, en tot slot terugzetten om te bakken.

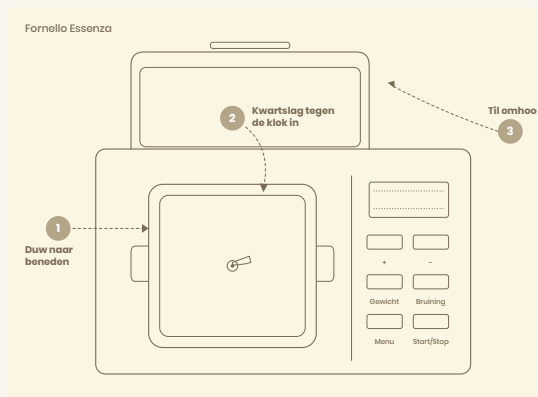
Schoonmaken & onderhoud



De bakpan verwijderen

De bakpan is eenvoudig uitneembaar:

1. Duw de bakpan zachtjes naar beneden
2. Draai een kwartslag tegen de klok in
3. Til de pan recht omhoog



Let op: de pan kan na het bakken heet zijn.

Gebruik

ovenhandschoenen!

Laat het brood 10-15 minuten afkoelen in de pan voordat je het verwijdert.



Video: bakpan veilig verwijderen

Scan voor onze 3-staps uitlegvideo – extra handig de eerste keer.

De kneedhaak

De kneedhaak (mengstaaf) zit los in de bakpan, op het asje onderin. Na het bakken blijft de haak vaak vastzittend in het brood – dat is **normaal**, vooral bij zwaar deeg (volkoren, spelt, glutenvrij). Verwijder hem voorzichtig met het bijgeleverde haakje.

Kneedhaak zit vast in de pan?

Dit is het meest voorkomende onderhoudsprobleem. Het gebeurt door deegrusten die rond de as uitharden.

Oplossing:

1. Laat de pan afkoelen
2. Vul met warm water (boven de kneedhaak)
3. Wacht 20-30 minuten
4. Voorzichtig draaien en trekken
5. Eventueel een druppel neutrale olie op de as

Preventie: Maak de kneedhaak en de as **na elk gebruik** direct schoon. Laat geen deegrusten achter rond het asje – deze verharden en blokkeren de haak bij de volgende keer.

Tip

Een druppeltje zonnebloemolie op de as voor het bakken kan helpen voorkomen dat de haak vastloopt. De kneedhaak in het brood? Niet erg – maakt een klein gaatje maar het brood smaakt hetzelfde!

Na elk gebruik

- Bakpan en kneedhaak met de hand afwassen (warm water + mild afwasmiddel)
- **Nooit** in de vaatwasser
- **Nooit** schuurspons, staalwol of metalen gereedschap gebruiken
- De keramische coating is PFAS-vrij en duurzaam, maar gevoelig voor krassen
- Gebruik kunststof of houten keukengerei

Wekelijks

- Veeg het verwarmingselement en het interieur van de machine af met een vochtige doek
- Vermijd veel water bij elektrische onderdelen
- Veeg na elke baksessie eventuele meelresten weg uit het kneedcompartiment

De keramische bakpan

De bakpan heeft een PFAS-vrije keramische coating, onafhankelijk getest door TÜV SÜD: alle 289 geteste PFAS-stoffen niet aantoonbaar. Veilig voor jou en je gezin.



Lees meer: PFAS-vrij bakken

Waarom onze keramische coating veiliger is voor jou en je gezin.

Voorkom beschadiging:

- Nooit schoonmaken met harde borstels of agressieve middelen
- Brood of cake niet urenlang in de pan laten staan na het bakken (warmte + vocht tast de coating aan)
- Haal je brood altijd direct uit de pan
- Maak de pan schoon met een zachte doek en mild sopje

Oververhitting voorkomen

Laat de machine altijd volledig afkoelen tussen opeenvolgende baksessies. Dit helpt de levensduur van de machine te verlengen. Wacht minimaal 15 minuten.

Machine waterpas?

Zet je Fornello altijd op een vlakke, stabiele ondergrond. Een scheef staande machine kan ervoor zorgen dat het brood ongelijkmatig rijst of dat het deeg aan een kant van de pan drukt.



Video: schoonmaken & onderhoud

Scan voor onze uitlegvideo over het schoonmaken en onderhouden van je Fornello.

Nieuwe bakpan of kneedhaak nodig?

Is je bakpan of kneedhaak beschadigd of versleten? Je kunt eenvoudig een nieuwe bestellen via fornello.eu. Ga naar onze webshop en zoek op “bakpan” of “kneedhaak”.

Veelgestelde vragen & probleemoplosser

Heb je een vraag over je Fornello broodbakmachine? Hieronder vind je de meest gestelde vragen met duidelijke antwoorden en praktische tips.

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

Klap het handvat omhoog, draai de pan een kwartslag tegen de klok in, en til recht omhoog uit de machine. Kneedhaak vast? Week het asje in warm water of een paar druppels zonnebloemolie. Laat een paar uur intrekken en draai voorzichtig los. Werkt dit niet? Je kunt gewoon doorgebruiken met de haak erin.

2. Er klinkt een pieptoon tijdens het kneden – is dat normaal?

Ja! Dit is het signaal dat je nu noten, rozijnen of zaden mag toevoegen – vlak na de eerste kneedfase, vóór de tweede begint. Wil je niks toevoegen? Gewoon negeren is prima. Geen pieptoon gehoord? Geen probleem – je merkt het ook aan de rustpauze van enkele minuten die de machine maakt tussen de twee kneedfases. Dat is hetzelfde moment.

3. Kan ik kant-en-klare broodmixen gebruiken?

Ja, dat kan! Witte mixen: Programma 1. Volkoren mixen: Programma 5. “Snelle” mixen: Programma 6. Broodmixen uit de winkel verschillen sterk in rijstijd en vochtgehalte. Onze eigen recepten zijn optimaal afgestemd op de Fornello.

4. Mijn pan is beschadigd / de coating laat los - wat nu?

Gebruik nooit metalen voorwerpen, schuurspons of agressieve schoonmaakmiddelen. Is de schade bij levering ontstaan? Neem contact met ons op voor een gratis vervanging (2 jaar garantie). Is het door gebruik? Je kunt een nieuwe bakpan + kneedhaak bestellen via fornello.eu.

5. Mijn volkoren- of speltbrood is te compact - hoe los ik dit op?

Volkoren- en speltmeel bevatten veel vezels en minder gluten. Hierdoor wordt het brood zwaarder. **Oplossing:** Vervang een deel van het meel door tarwebloem. Bij 750g volkorenbrood: 300g volkorenmeel + 200g tarwebloem. Bij speltbrood: 60% speltmeel + 40% tarwebloem.

6. Waarom wordt het display donker tijdens het bakken?

Dit is de energiebesparingsfunctie - geen defect! Druk kort op de + of - knop om het display weer te activeren. Het programma loopt gewoon door.

7. Waarom raakt de coating van mijn bakpan beschadigd?

Meestal door: schoonmaken met harde borstels, metalen voorwerpen, of het brood urenlang in de pan laten staan. Haal je brood altijd direct uit de pan en maak de pan schoon met een zachte doek en mild sopje.

8. Wat is het verschil tussen de Essenza en de Supremo?

De Essenza is het instapmodel van Fornello: hetzelfde bakresultaat en dezelfde 19 programma's, maar zonder de automatische noten-/rozijnendispenser die de Supremo wel heeft. Op de Essenza voeg je extra ingredienten zelf toe wanneer je het piepsignaal hoort. De knoppen zijn identiek (Menu,

Gewicht, Bruining, +/-, Start/Stop) - het paneel ziet er alleen iets anders uit. Wil je het verschil zien? Bekijk onze video en het blogartikel hieronder.



Video + blog: het verschil tussen de Essenza en Supremo

Scan de QR-code voor een korte video én ons uitgebreide blogartikel waarin we beide modellen vergelijken.

9. Waar vind ik meer recepten?

We werken continu aan nieuwe recepten en video's. Scan de QR-code naar de Fornello Academy op onze website voor de nieuwste recepten, of word lid van onze Facebook community!

10. Hoe voeg ik noten, rozijnen of zaden toe?

De Essenza heeft geen automatische dispenser - je doet het zelf. Het juiste moment: vlak na de eerste kneedfase, vóór de tweede begint. Bij de meeste programma's hoor je dan een piepton. Geen piep? Je merkt het aan de rustpauze van enkele minuten die de machine maakt tussen de twee kneedfases in. Open dan voorzichtig het deksel, strooi je noten, rozijnen of zaden gelijkmatig over het deeg en sluit het deksel weer goed. De tweede kneedfase werkt ze netjes door het deeg. Open het deksel verder niet - koude lucht verstoort het rijproces. In het **programma-overzicht** (pagina 6) zie je per programma hoe lang de fases duren.

11. Hoe test ik of mijn gist nog goed is?

Los een theelepel droge gist op in een halve kopje lauwwarm water (35-40°C) met een snufje suiker. Na 10 minuten moet het mengsel schuimen en uitzetten. Geen schuim? De gist is verlopen - koop nieuwe.

12. Waarom is de watertemperatuur zo belangrijk?

De ideale watertemperatuur is 35-40°C. Te heet water (>45°C) doodt de gist - je brood rijst niet. Te koud water vertraagt de gistactiviteit - je brood rijst nauwelijks. Gebruik een thermometer of test op je pols (aangenaam warm = goed).

13. Ik ben de boter vergeten - kan ik nog iets doen?

Ja! Voeg de boter in kleine stukjes toe bij de eerste pieptoon (wanneer de machine aangeeft dat je extra ingrediënten kunt toevoegen). Het resultaat is iets minder gelijkmatig, maar prima eetbaar.

14. Mijn brood komt moeilijk uit de pan - wat nu?

Laat het brood altijd 10-15 minuten afkoelen in de pan na het bakken. Keer de pan dan voorzichtig ondersteboven en schud zachtjes. Als het nog vastzit: een paar druppeltjes olie langs de rand en wacht nog 5 minuten.

15. Kan ik de timer gebruiken bij elk programma?

Nee, niet bij alle programma's. De timer is beschikbaar bij de broodprogramma's 1 t/m 9, 11, 12 en 16. Voor de speciale programma's (10, 13-15, 17-19) is de timer **niet** beschikbaar. Let op bij Programma 9 (Melkbrood): de melk en boter bederven als ze uren staan. Gebruik de timer alleen met recepten op basis van water.

16. Mag ik het deksel openen tijdens het bakken?

Tijdens het **kned**en: ja, je mag het deksel openen om het deeg te controleren of ingrediënten toe te voegen. Tijdens het **rijzen en bak**ken: liever niet! Koude lucht verstoort het rijsp proces en kan ervoor zorgen dat je brood inzakt. Uitzondering: een snelle prik met een sateprikker aan het einde om de gaarheid te testen.

17. Mijn brood is ongelijkmatig gerezen – hoe komt dat?

Dit heeft meestal een van deze oorzaken: (1) de gist kwam in contact met water of zout, (2) de ingrediënten waren niet gelijkmatig verdeeld, of (3) de machine stond niet waterpas. Zorg altijd dat de gist droog bovenop het meel ligt en dat de machine op een vlakke, stabiele ondergrond staat.

18. Mijn brood is te droog of kruimelig – hoe los ik dit op?

Droog brood ontstaat meestal door te weinig vocht of een te lange baktijd. **Oplossingen:** Voeg bij de 10-minuten deegcheck een eetlepel water toe als het deeg droog oogt. Houd de water-meelverhouding aan (300ml water per 500g bloem). Zet de bruining op Licht of Medium in plaats van Donker. Haal het brood direct na het bakken uit de pan en bewaar het in een broodtrommel – niet in de koelkast, daar droogt brood juist sneller uit.

19. Mijn brood smaakt te zout – wat ging er mis?

Te veel zout, of zout dat ongelijk verdeeld is. Weeg het zout altijd af: 5-10g (ongeveer 1-1½ theelepel) per 500g bloem is normaal. Gebruik fijn zout – grof zout lost ongelijk op. Strooi het zout aan de rand van het meel, weg van de gist.

20. Mijn brood smaakt flauw – hoe krijg ik meer smaak?

Zout is de belangrijkste smaakmaker in brood. Laat het nooit weg en verminder het niet. Voeg een theelepel suiker of honing toe – dat voedt de gist én geeft diepte. Kies een programma met een langere rijstijd: meer fermentatie betekent meer smaak. Een deel volkorenmeel, zaden of kruiden geeft extra karakter.

Probleemoplosser

Brood mislukt? Bekijk deze tabel voor de meest voorkomende problemen en oplossingen.

Symptoom	Oorzaak	Oplossing
Brood rijst niet	Gist verlopen of water te warm/koud	Check houdbaarheidsdatum. Water 35–40°C. Gist niet op zout.
Brood zakt in na rijzen	Te veel gist of te veel water	Verminder gist of water met 10%. Check meelsoort.
Brood is te compact	Te weinig gist of verkeerde bloem	Gebruik tarwe broodmeel. Mix volkoren met tarwebloem.
Korst te donker	Bakkleur te hoog	Stel bruining in op Licht. Eventueel 5 min eerder uithalen.
Korst te licht	Bakkleur te laag of te weinig suiker	Stel bruining in op Donker. Voeg eetlepel suiker/honing toe.
Brood plakt aan de pan	Coating beschadigd of niet schoongemaakt	Reinig de pan grondig. Vet licht in met boter.
Display toont 'HHH'	Interne temperatuur te hoog	Laat machine volledig afkoelen (min. 15 min) voor nieuw programma.
Deuk bovenin het brood	Te veel gist of brood te lang gerezen	Verminder gist iets. Bewaar gist droog en koel.

Symptoom	Oorzaak	Oplossing
Brood te droog of kruimelig	Te weinig vocht of te lang bewaard	Iets meer water bij de deegcheck. Direct uit de pan. Bewaar in broodtrommel.
Brood smaakt flauw	Te weinig zout of suiker	Houd zout op recepthoeveelheid. Voeg snufje suiker of honing toe.

Ingrediënten vervangen

Een ingrediënt niet in huis? Veel ingrediënten zijn prima te vervangen. Gebruik onderstaande tabel als richtlijn.

Ingredient	Vervang door	Let op
Boter	Zelfde gewicht olie of margarine	Iets minder rijke smaak; brood blijft prima.
Melk	Plantaardige melk, of water + 1 el melkpoeder	Korst wordt iets lichter.
Ei	1 el gemalen lijnzaad + 3 el water (5 min laten staan)	Werkt het best in zoete broden.
Suiker	Honing of ahornsiroop ($\frac{3}{4}$ van de hoeveelheid)	Verminder het vocht licht; voedt de gist.
Droge gist	Verse gist - 3x de hoeveelheid	Eerst oplossen in lauwwarm water.
Tarwebloem	Volkorenmeel - mix 50/50	Puur volkoren geeft compacter brood.

Kom je er niet uit?

Scan de WhatsApp QR-code op de welkompagina of neem contact met ons op via fornello.eu. We helpen je graag!



Lees meer: brood rijst niet?

Scan voor ons uitgebreide artikel over alle oorzaken en oplossingen als je brood niet wil rijzen.

Retourneren & garantie

30 dagen niet-goed-geld-terug garantie

Niet tevreden? Geen probleem. Je kunt je Fornello product binnen **30 dagen** na ontvangst retourneren. Ongeacht de reden - wij regelen het snel en makkelijk.

Hoe werkt retourneren?

Besteld via onze webshop (fornello.eu)

Retourneren via onze webshop gaat eenvoudig via ons retourportaal:



Start je retour via ons retourportaal

Scan de QR-code of ga naar fornello.returnless.com

1. **Scan de QR-code** of ga naar ons retourportaal
2. **Vul je gegevens in** - ordernummer en e-mailadres
3. **Kies de reden** van je retour
4. **Ontvang je retourlabel** per e-mail
5. **Stuur het product terug** via het dichtstbijzijnde PostNL-punt
6. **Geld terug** - zodra wij je retour ontvangen en verwerkt hebben

Besteld via Bol.com

Retouren van Bol.com-bestellingen verlopen via het Bol.com-platform:

1. Ga naar **bol.com** en log in op je account
2. Ga naar **Mijn bestellingen**
3. Zoek je Fornello-bestelling en klik op **Retour aanmelden**
4. Volg de stappen en kies een retour-reden
5. **Print het retourlabel** dat je per e-mail ontvangt
6. Plak het label op de doos en breng het pakket naar een PostNL-punt

Tip

Bewaar altijd de originele verpakking totdat je zeker weet dat je het product wilt houden. Dit maakt retourneren een stuk eenvoudiger.

Gekocht in een winkel

Heb je je Fornello product in een fysieke winkel gekocht? Neem dan rechtstreeks contact met **ons** op via WhatsApp – scan de QR-code onderaan deze pagina. We helpen je persoonlijk verder met je retour of garantie.

Wat gebeurt er met retouren?

Teruggestuurde producten gooien wij niet weg. Via ons retourplatform zorgen we ervoor dat geretourneerde machines worden gecontroleerd, indien nodig opgeknapt, en een nieuw leven krijgen. Zo help jij mee aan een circulaire samenleving en voorkomen we onnodige verspilling.



Waarom werken we met Returnless?

Returnless is een Nederlands platform dat retouren slimmer regelt – zonder onnodige verspilling. Geretourneerde producten worden gecontroleerd, indien nodig hersteld en krijgen een tweede leven. Zo is jouw retour niet alleen makkelijk, maar ook duurzaam.



Hulp nodig?

Scan de QR-code voor onze WhatsApp – we helpen je graag verder.

Veel bakplezier!

We hopen dat dit receptenboek je inspireert om elke dag te genieten van vers, eerlijk brood. Heb je vragen, tips of wil je je creaties delen? We horen graag van je!

“Het beste eten maak je zelf.”

Groetjes van Steije & Lars, Team Fornello!



WhatsApp



Gratis extra garantie

Fout gevonden?

Niemand is perfect – wij ook niet! Heb je een fout, onduidelijkheid of een idee voor een nieuw recept? Laat het weten via onderstaande QR-code.



Scan om iets te melden of een idee in te sturen

Vul ons korte formulier in – alles helpt om het boek beter te maken.

 Voor elke review die we ontvangen, planten we een boom.

Colofon

Belangrijk om te weten

Dit receptenboek hoort bij je Fornello Essenza en is met zorg samengesteld. Toch een paar dingen die we even willen meegeven.

Bereiden doe je op eigen verantwoordelijkheid

Volg de recepten en temperatuuraanwijzingen zorgvuldig. Werk hygiënisch, vooral bij gefermenteerde producten zoals yoghurt en zuurdesem. Bewaaradviezen zijn richtlijnen; ruikt of smaakt iets niet goed, gooi het weg.

Allergenen

Veel recepten bevatten van nature tarwe, gluten, melk, ei, noten of soja. We geven niet per recept een allergenenoverzicht. Heb je een allergie of intolerantie, controleer dan altijd zelf de ingrediënten en verpakkingen die je gebruikt. Recepten die we “glutenvrij” of “suikervrij” noemen, zijn populaire benamingen voor recepten zonder gluten-bevattende ingrediënten respectievelijk zonder toegevoegde suiker. Ze zijn niet bereid in een gecertificeerd glutenvrije omgeving en kunnen van nature voorkomende suikers bevatten (bijvoorbeeld uit fruit of melk). Voor een medisch dieet: vergelijk altijd met een EU-gecertificeerd product.

Productkenmerken

De keramische anti-aanbaklaag van de bakvorm is onafhankelijk getest door TÜV SÜD en bevat aantoonbaar geen enkele PFAS-stof (rapport 721690917-2.1, mei 2024 - alle 289 geteste PFAS-verbindingen niet aantoonbaar). De coating voldoet daarnaast volledig aan de EU REACH-verordening (1907/2006) en de RoHS-richtlijn. Het volledige certificeringsdocument is op aanvraag beschikbaar via support@fornello.eu.

QR-codes en externe links

De QR-codes verwijzen naar video's, blogs of externe websites. We doen ons best deze actueel te houden, maar zijn niet aansprakelijk voor inhoud van derden of voor links die later wijzigen of verdwijnen.

Auteursrecht

Teksten, foto's en illustraties in dit boek zijn eigendom van Fornello BV of met toestemming gebruikt. Een deel van de illustraties is AI-gegenereerd. De recepten mag je vrij thuis gebruiken en delen met vrienden of familie; commercieel hergebruik van teksten, foto's of illustraties alleen met onze schriftelijke toestemming.

Fornello BV

KVK 42009445
Pieters Products
www.fornello.eu

Contact

support@fornello.eu
Instagram [@fornello.eu](https://www.instagram.com/fornello.eu)
YouTube [@FornelloEU](https://www.youtube.com/@FornelloEU)

Editie 2026. Gemaakt met liefde in Nederland.

Fornello

Simplel. Onbewerkt. Zelfgebakken.



Steije & Lars Pieters – Team Fornello

Bedankt dat je samen met ons kiest voor eerlijk brood.
Elke dag een vers brood uit je eigen keuken, precies zoals
jij het lekker vindt.

Instagram @fornello.eu YouTube @FornelloEU

www.fornello.eu

Gemaakt met liefde in Nederland.