Fornello

HET OFFICIELE

Receptenboek

/ Handleiding

Fornello Essenza Broodbakmachine

21 recepten · Tips & tricks



Simpel. Onbewerkt. Zelfgebakken.

Inhoudsopgave

Welkom! 3

Kennismaken met je Fornello 5

De 19 programma's 6
- Bakkleur 7
- Gewicht 7
- Het display uitgelegd 8
- De 6 knoppen 9
- De 6 bakfases 13
- De kneedhaak: laat hem gewoon zitten 14

Perfect deeg maken 16
- De juiste volgorde van ingredienten 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
- Programma-uitleg per categorie 26

Graansoorten in het kort 29
- Welk meel kies je? 30

Zuurdesembrood 32
- Wat is zuurdesem? 32
- Je eigen starter maken 32
- Is je starter klaar? 33
- Zuurdesem in de broodbakmachine 34
- Autolyse 34
- Veelvoorkomende problemen 34
- Gedroogde zuurdesemstarter activeren 36

Recepten - Dagelijks brood 38

Recepten - Volkoren & granen 47
- Werken met volkoren-, spelt- en roggemeel 47
- Puur-brood: volkoren uit één graan 57

Recepten - Zoet & speciaal 64

Recepten - Speciaal 73

Recepten - Overig 81
- Overige programma's 87

Schoonmaken & onderhoud 89
- De bakpan verwijderen 89
- De kneedhaak 90
- Na elk gebruik 91
- Wekelijks 91
- De keramische bakpan 92

Veelgestelde vragen & probleemoplosser 94
- Probleemoplosser 100
- Ingredienten vervangen 101

Retourneren & garantie 103
- Hoe werkt retourneren? 103
- Wat gebeurt er met retouren? 104

Veel bakplezier! 106
- Fout gevonden? 106

Colofon 107

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, ideeen 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's Broodbakmachine 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



Gouden tip: laat de pan na elke bakbeurt weken

Giet direct na het bakken warm water met een drupje afwasmiddel in de lege bakpan, tot boven de kneedhaak, en laat dat 15 tot 30 minuten weken. Daarna haal je de kneedhaak er zo uit en spoel je de pan schoon. Zo zit de haak nooit vast en kom je nooit voor verrassingen te staan.

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. De tijden hieronder zijn de totale cyclustijd per broodgewicht (bij medium bakkleur; de bakkleur verandert de tijd nauwelijks).

Nr	Programma	Temp. °C	500g	750g	1000g	Timer
1	Witbrood	105/115/125	3u10	3u15	3u20	✓
2	Rozijnenbrood	102/110/118	3u00	3u05	3u10	✓
3	Zuurdesembrood	104/112/120	6u23	6u28	6u33	✓
4	Baguette	110/118/126	3u10	3u15	3u20	✓
5	Volkorenbrood	105/115/125	3u10	3u15	3u20	✓
6	Tijgerbrood	110/120/128	1u40	1u45	1u50	✓
7	Suikervrijbrood	112/120/128	3u13	3u18	3u23	✓
8	Meergranenbrood	105/115/125	3u05	3u10	3u15	✓
9	Melkbrood	116/122/128	3u09	3u14	3u19	×
10	Boerencake	120/125/133	–	–	2u05	×
11	Basisdeeg/ Pizzadeeg	–	–	0u38	–	✓
12	Rijzen	30-34	–	1u32	–	✓
13	Jam	120	–	1u05	–	×
14	Bakken	120	–	instelb.	–	×
15	Yogurt	36	–	instelb.	–	×
16	Glutenvrijbrood	110/120/128	2u55	3u00	3u05	✓
17	Kleefrijst	120	–	1u15	–	×
18	Stir-Fry	110	–	instelb.	–	×
19	Fermenteren	27	–	0u30	–	×

Tijden zijn de totale cyclustijd per broodgewicht. Programma's zonder gewichtskeuze (10-15, 17-19) tonen hun vaste tijd. "instelb." = zelf in te stellen. Temp. °C = baktemperatuur bij licht/medium/donker (fabriek, ±10°C).

Timer = reservatiefunctie (uitgesteld bakken).
Let op: Programma 10 (Boerencake) heeft een vast formaat - je kunt geen gewicht of bakkleur instellen.
Pieptoon 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

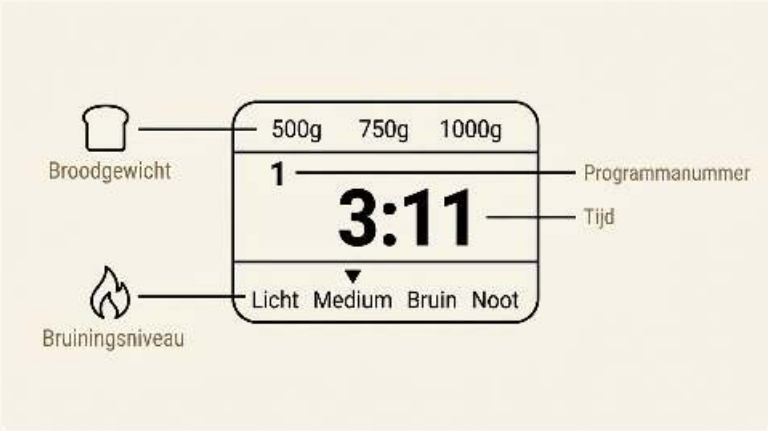
Bij broodprogramma's kies je het gewicht: **500g**, **750g** of **1000g**. De machine past de kneed-, rijs- en baktijden automatisch aan op de hoeveelheid deeg.



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

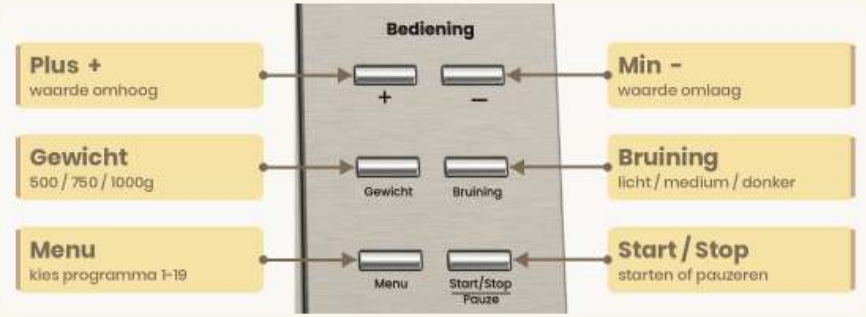


Het LCD-display van je Essenza toont **vier dingen** tegelijk:

- **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 heeft **zes fysieke knoppen**, alle in het Nederlands. Hieronder staat per knop wat hij doet. **Druk op Start** om te beginnen; houd Start/Stop drie seconden ingedrukt om een lopend programma te stoppen.

Plus (+)

Waarde omhoog: timer (uitgesteld bakken) of baktijd bij programma 14. Zet ook het gedimde display aan.

Min (-)

Waarde omlaag: timer of baktijd terugzetten. Zet ook het gedimde display aan.

Gewicht

Kies 500g, 750g of 1000g, gelijk aan het recept.

Bruining

Korstkleur licht, medium of donker. De totale tijd blijft gelijk.

Menu

Blader door de 19 programma's. Het nummer verschijnt op het display.

Start / Stop

Kort drukken = starten of pauzeren. 3 seconden ingedrukt houden = programma stoppen.

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 3u15 (750g).
Stel de timer in op **9 uur** (= 22:00 + 9 uur = 7:00). De machine start automatisch om 3:45 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 alleen met recepten op basis van water. **Niet** met melk, eieren of andere bederfelijke ingrediënten (zoals melkbrood, programma 9), en ook niet voor rogge- of zuurdesembrood: die rijzen tijdens het wachten al te ver door.
Welk water? Start je direct: lauw water (35-40°C). Gebruik je de timer: **koud** water, zodat de gist niet te vroeg begint. Water op kamertemperatuur kan ook altijd. Leg de gist in een kuiltje in het meel, los van het water.
Na afloop: haal het brood binnen een half uur uit de machine. Blijft het langer in de warmhoudstand staan, dan wordt de onderkant vochtig.



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 ingredienten 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 de tabel **Hoe lang duurt elke fase?** (bij "De kneedhaak") zie je per programma hoe lang het kneden duurt.

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 rijsproces.

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. **Kneden** - De ingredienten worden gemengd en gekneed tot een soepel deeg.
3. **Eerste rijs** - Het deeg rijst voor het eerst. De gist doet zijn werk.
4. **Ontluchten** - De machine kneedt kort om luchtbellen 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**
>
> Het deksel mag open tijdens het kneden, om het deeg te controleren. Tijdens het rijzen en bakken liever niet!
> **Op het display** zie je het programmanummer en de resterende tijd, niet de actieve fase. De machine loopt de fases vanzelf door. Hoe lang elke fase duurt, zie je in de tabel **Hoe lang duurt elke fase?** hieronder.

De kneedhaak: laat hem gewoon zitten

Het kleine gat in de onderkant van je brood komt door de kneedhaak. Die blijft tijdens het hele programma in de pan. Kijken tijdens het kneden mag, maar zodra het kneden klaar is, blijft het deksel dicht, ook tijdens het rijzen en bakken. Open je het deksel tussendoor om de haak eruit te halen, dan krijg je vaak een witte bovenkant en een lager brood.

Zo haal je de haak eruit:

1. Haal het brood direct na het bakken uit de bakpan.
2. Til de kneedhaak met een houten spatel of het meegeleverde haakje uit de onderkant van het brood. Een klein gaatje hoort erbij.
3. Zit de haak vast in de pan? Laat de bakpan 15 tot 30 minuten weken in warm water, dan komt hij zo los. Was de pan daarna met de hand af, niet in de vaatwasser.

> **Handig om te weten**
>
> Vet de as voor het bakken licht in met een druppel olie. Dan blijft de haak soepel draaien en komt hij na het bakken makkelijker los.

Hoe lang duurt elke fase?

Minuten per fase bij medium bakkleur. **Kneden** is inclusief de rustfase. **Bakken** staat voor 500/750/1000 g. **Display** is de tijd op het display als het kneden klaar is, bij 750 g. Bij 500 g staat er 5 minuten minder, bij 1000 g 5 minuten meer. Tot dat moment mag je kijken, daarna blijft het deksel dicht. Tussen de rijsfases draait de haak nog een paar keer kort om het deeg te ontluchten en te vormen, dat is normaal.

Nr	Programma	Kneden	Rijzen	Bakken	Display
1	Witbrood	37	108	45/50/55	2:38
2	Rozijnenbrood	35	105	40/45/50	2:30
3	Zuurdesembrood	47	292	45/50/55	5:42
4	Baguette	34	111	45/50/55	2:41
5	Volkorenbrood	40	100	50/55/60	2:35
6	Tijgerbrood	25	30	45/50/55	1:20
7	Suikervrijbrood	33	111	50/55/60	2:46
8	Meergranenbrood	30	105	50/55/60	2:40
9	Melkbrood	38	111	40/45/50	2:36
16	Glutenvrijbrood	30	100	45/50/55	2:30

Welke geluiden zijn normaal?

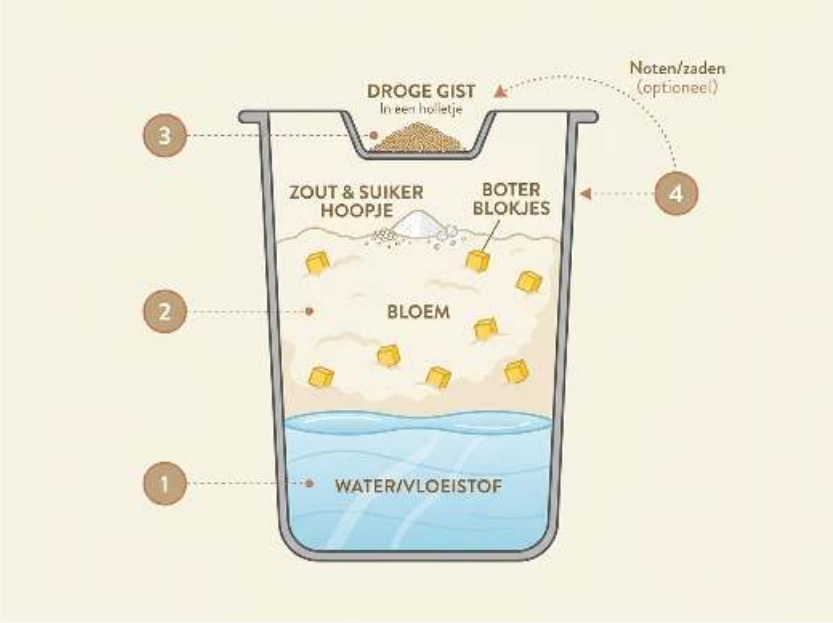
Piepsignalen

- **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

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 opbouwen.



1. **Vloeistoffen eerst** - Water of melk (lauw, 35-40°C)
2. **Eieren** - Lichtjes geklopt (indien van toepassing)
3. **Meel + zout + suiker** - Gelijkmatig over het water
4. **Boter** - In kleine blokjes bovenop het meel
5. **Extras** - Melkpoeder, bakpoeder of vanille
6. **Olie** - Olijf- of zonnebloemolie (indien in recept)
7. **Gist als laatste** - In een kuiltje bovenop het meel
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 ingredienten 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:

Water-meelverhouding per gewicht

500g	750g	1000g
250g bloem	375g bloem	500g bloem
150ml water	**225ml water**	**300ml water**

Vuistregel: 300ml water per 500g bloem. Pas aan per meelsoort.

- **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 ingredienten 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. Knapperiger of juist zachter? Zie vraag 24 bij de veelgestelde vragen.

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 theelepel)	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? Dat werkt ook prima. In de **broodmix-wijzer** bij “Welk programma kies ik?” staan mixen die onze community bakt, met water, programma en instelling.

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	3u15
Zoet brood met rozijnen of noten	2 - Rozijnenbrood	3u05
Zuurdesembrood (met starter)	3 - Zuurdesembrood	6u28
Een **knapperige baguette** (Frans witbrood)	4 - Baguette	3u15
Volkorenbrood of met speltmeel	5 - Volkorenbrood	3u15
Snel vers brood (in ~1u45)	6 - Tijgerbrood	1u45
Brood **zonder suiker**	7 - Suikervrijbrood	3u18
Brood met **pitten en zaden**	8 - Meergranenbrood	3u10
Zacht **melkbrood** of brioche-achtig	9 - Melkbrood	3u14
Een **cake** bakken	10 - Boerencake	2u05

Alleen **deeg** kneden (pizzadeeg etc.)	11 - Basisdeeg/Pizzadeeg	0u38
Deeg kneden + **laten rijzen**	12 - Rijzen	1u32
Zelfgemaakte **jam**	13 - Jam	1u05
Iets **afbakken** of opwarmen	14 - Bakken	instelbaar
Zelf **yoghurt** maken	15 - Yogurt	8u00
Glutenvrij brood of bananenbrood	16 - Glutenvrijbrood	3u00
Kleefrijst (sushi, Aziatisch)	17 - Kleefrijst	1u15
Noten **roosteren** of croutons	18 - Stir-Fry	0u15
Zuurdesemstarter **fermenteren**	19 - Fermenteren	0u30

Programma-uitleg per categorie

Categorie	Programma's	Waarvoor
Dagelijks brood	P1, P4, P6	Wit, baguette, snel brood - elke dag het snelst klaar.
Volkoren & granen	P5, P7, P8	Volkoren, spelt, suikervrij, meergranen. Rijst langer dan wit - normaal!
Zoet & feestelijk	P2, P9	Rozijnen, melkbrood, brioche. Verse ingredienten - geen timer.
Speciaal & technisch	P3, P10-P12	Zuurdesem, cake, alleen deeg kneden, extra rijzen.
Fermenteren & overig	P13, P15, P19	Jam, yoghurt en zuurdesemstarter fermenteren.
Alleen bakken	P14	Afbakken of opwarmen van al gebakken brood.
Glutenvrij	P16	Glutenvrije meelmix + psylliumvezels. Andere textuur dan gewoon brood.
Aziatisch	P17, P18	Kleefrijst, noten roosteren, croutons.

Je eerste brood? Begin met 750 g

Laat de lege machine voor het allereerste gebruik 10 minuten draaien op programma 14 (Bakken) en was de pan af, dan is de geur van nieuw weg. Een brood van 750 g rijst het gelijkmatigst in de pan. Bak je 500 g? Kijk dan na 5 minuten kneden even in de pan en duw losse bloem uit de hoeken met een spatel naar het midden. Zo krijg je geen scheef brood of bloem aan de zijkant.

Lauw of koud water? En de timer

Start je direct, gebruik dan lauw water (35-40°C). Gebruik je de timer, neem dan koud water. Water op kamertemperatuur kan ook altijd. Met de timer nooit melk of ei, en geen rogge- of zuurdesembrood. Stel de timer in op het aantal uren tot je het brood klaar wilt hebben.

Broodmix-wijzer

Kant-en-klare broodmixen werken prima in je Fornello. Volg de verpakking voor water en gist; bij een all-in mix zit de gist er al in. Zet de machine bij 400 tot 500 g mix op **750 g**. Op 1000 g en donker kan het brood over de rand rijzen. Deze mixen bakken leden van onze community met succes:

Mix	Mix	Water	Programma	Instelling
Soezie All-in Blanc (wit)	500 g	300 ml	1 Witbrood	donker
Witbroodmix Aldi	pak	volgens pak	9 Melkbrood	750 g, licht
Abdijbrood-mix	500 g	310 ml	8 Meergranen	750 g, donker
AVEVE Maïsmix	400 g	260 ml	4 Baguette	750 g, medium
Soezie All-in Maïs	pak	volgens pak	8 Meergranen	donker
All-in meergranenmix	400 g	220-245 ml	8 Meergranen	750 g, medium

Bruine of volkoren mixen: programma 5 of 8. Snelle mixen: programma 6. Glutenvrije mixen: programma 16. Onze eigen **Fornello-broodmixen** (alleen water + gist): Rustico en Antico op programma 5, Solare op programma 2. Twijfel je over een mix? App ons, we denken graag mee.

Lees meer: tips voor beginners

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

Snel vers brood?

Programma 6 - Tijgerbrood (1u45): perfect voor drukke ochtenden. **Programma 11 - Basisdeeg** (38 min): kneedt en rijst het deeg - bak daarna broodjes of pizza in de oven. Geen tijd voor een normaal brood? P6 is altijd de snelste keuze.

Je brood perfect snijden

Handmatige snijmachine

Elektrische snijmachine

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.

Welk meel kies je?

De meelsoort bepaalt of je brood luchtig of compact wordt. De sleutel is **eiwit** (gluten): hoe meer eiwit, hoe beter het deeg het gas van de gist vasthoudt, en hoe luchtiger het brood. Kies daarom voor een luchtig brood een tarwebloem of broodmeel met een hoog eiwitgehalte (12-14%). Op het pak staat het eiwitgehalte meestal bij de voedingswaarde.

Wil je...	Kies dit meel	Tip
Luchtig witbrood	Tarwebloem / broodmeel (12-14% eiwit)	De betrouwbaarste basis voor volume.
Volkorenbrood	Volkorenmeel + tarwebloem	Meng 60/40 voor een luchtiger kruim.
Speltbrood	Speltmeel + tarwebloem	60/40; spelt heeft zwakker gluten.
Franse stijl	T55 / T65 (fijne Franse bloem)	Iets minder water - zie tip hieronder.
Glutenvrij brood	Glutenvrije meelmix + bindmiddel	Psyllium of xanthaan; programma 16.

Franse bloem (T55 / T65)?

Deze fijne Franse bloem is heerlijk voor baguette, maar heeft minder eiwit (T65 ongeveer 10%) dan gewone broodbloem (12-13%) en neemt minder water op. Puur gebruikt geeft dat vaak een compacter, lager brood. Gebruik daarom iets minder water (5-10% minder) en meng eventueel met een sterke broodbloem voor meer volume.

Hoeveel gist?

Reken op ongeveer 1 theelepel (3-4 g) droge gist per 500 g meel. Zwaardere melen (volkoren, spelt) mogen een fractie meer, maar te veel gist laat het brood juist weer inzakken. Leg de gist altijd droog bovenop het meel, weg van zout en water.

Zuurdesembrood

Wat is zuurdesem?

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

Je eigen starter maken

Een eigen starter kweken duurt meestal 7 tot 14 dagen, soms langer. 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+ Herhaal dit elke dag. Meestal is hij na 7 tot 14 dagen klaar, zie hieronder.



Geen zin om 1 tot 2 weken te wachten?

Bestel onze gedroogde Fornello-zuurdesemstarter. Die is in 2 tot 3 dagen actief. Hoe je hem activeert lees je op pagina 36.

Video: zuurdesemstarter maken

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

Is je starter klaar?

Kijk vooral naar de groei. **Verdubbelt hij binnen 4 tot 8 uur na het voeden**, zit hij vol bubbels en ruikt hij fris en licht zuur? Dan is hij

klaar. De drijftest, een theelepel starter in een glas water, kan als extra check, maar een actieve starter kan ook zinken.

Zuurdesem in de broodbakmachine

Je Fornello Essenza heeft een speciaal zuurdesemprogramma (**Programma 3**) met een extra lange rijstijd: het hele programma duurt bijna 6,5 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 ingredienten 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	Verdubbelt hij binnen 4 tot 8 uur? Zo niet, voed hem nog een paar dagen.
Te zuur	Te lang gefermenteerd	Verkort de rijstijd of gebruik minder starter.
Te compact	Te weinig gluten-ontwikkeling	Laat langer autolysen of voeg een snufje gist toe.
Plakkerig deeg	Te veel water	Verminder het water met 10-20ml.
Klef of gummy kruim	Te vroeg aangesneden	Laat volledig afkoelen, 2-3 uur, voor je snijdt.

! **Laat je zuurdesem volledig afkoelen voor je snijdt - reken op 2 tot 3 uur.** Vers uit de machine zit het brood nog vol stoom en is het zetmeel nog niet uitgehard. Snijd je te vroeg, dan drukt het kruim samen en wordt het klef of gummy - ook als het bakken perfect ging. Tijdens het afkoelen zet de structuur zich en ontwikkelt de smaak zich verder. Leg het brood op een rooster zodat de bodem niet vochtig wordt.

Tips van ervaren bakkers

- Voed je starter met volkorenmeel: het brood krijgt een bruinere bovenkant en smaakt echt naar zuurdesem. Met waardevolle testfeedback van Amanda van Zuurdesemrecepten.nl.
- Gewoon supermarktmeel werkt prima, biologisch hoeft niet.
- 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.

Gedroogde zuurdesemstarter activeren

Met de Fornello gedroogde zuurdesemstarter sla je het kweken van een eigen starter over. Het is een echte zuurdesemcultuur van tarwebloem en water, met natuurlijke gisten en melkzuurbacteriën, die is gedroogd. Geef je hem water en meel, dan komt hij weer tot leven. Meestal is hij binnen 2 tot 3 dagen klaar om mee te bakken.

Wat heb je nodig?

- Het zakje gedroogde starter (±15 gram)
- Een schone glazen pot van ongeveer 500 ml, met een doek of losse deksel
- Tarwebloem of roggemeel. Roggemeel geeft de snelste start.
- Lauw water van ongeveer 30°C: het voelt net warm aan
- Een keukenweegschaal

Dag 1 avond	Doe de starter met 30 g lauw water in de pot. Laat hem 2 tot 3 uur weken tot de vlokjes zacht zijn. Roer er dan 15 g meel door. Leg de doek of deksel losjes op de pot en zet hem op een warme plek (21-27°C).
Dag 2 ochtend	Er gebeurt nog weinig: dat is normaal. Voeg 30 g meel en 30 g lauw water toe en roer goed.
Dag 2 avond	Schep de starter eruit tot er 30 g over is. Voeg 30 g meel en 30 g lauw water toe en roer goed. Dit is de vaste verhouding: 1 deel starter, 1 deel meel, 1 deel water.
Dag 3 en verder	Herhaal dit elke 12 uur tot je starter klaar is.

Wanneer is hij klaar? Je starter is actief als hij binnen 4 tot 8 uur na het voeden minstens verdubbelt, vol bubbels zit en fris en licht zuur ruikt. Twijfel je? Lees pagina 33. In een koele keuken kan het een paar dagen langer duren.

Bakken: voed je starter 4 tot 8 uur voor het bakken, zodat hij op zijn hoogtepunt is. Daarna bak je zuurdesembrood met **Programma 3**.

Bewaren: houd na het bakken een klein beetje starter over. Bewaar hem in de koelkast en voed hem 1x per week. Haal hem de avond voor het bakken uit de koelkast en voed hem.

Wat zie je?	Wat doe je?
Na 2 dagen nog geen bubbels	Zet de pot op een warmere plek en voed met roggemeel. Een starter heeft soms gewoon wat langer nodig.
Laagje grijs vocht bovenop	Je starter heeft honger. Roer het vocht erdoor of giet het af, en voed hem.
Starter stijgt, maar zakt snel weer in	Hij is over zijn hoogtepunt. Bak de volgende keer eerder na het voeden.

Draai de pot nooit helemaal dicht: de starter maakt gas.

Video: gedroogde starter activeren

Scan voor een stap-voor-stap video over het tot leven wekken van een gedroogde starter.

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	el	cup
Theelepel	**Eetlepel**	**Maatbeker**
= 5 ml	**= 15 ml**	**= 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.

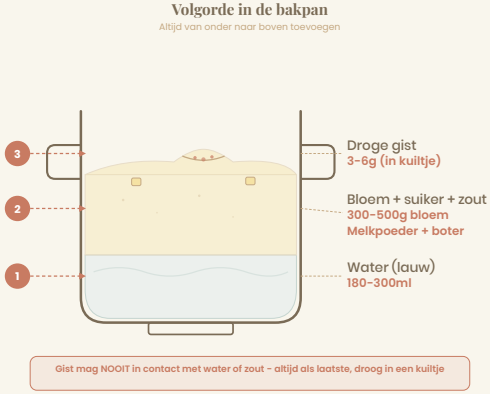
Witbrood

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

Programma 1 - Witbrood **Bruining: Medium** Totaal: 3u15



Lees meer:
Brood bewaren



Ingredienten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Water (lauw, 35-40°C)	180ml	240ml	270ml
Boter	28g (2el)	28g (2el)	40g (2¾el)
Zout	3g (½tl)	3g (½tl)	5,5g (1tl)
Suiker	15g (1el)	30g (2el)	40g (2¾el)
Melkpoeder	16g (2el)	24g (3el)	35g (4½el)
Bloem (tarwebloem)	300g	400g	450g
Droge gist	3g (1tl)	4,5g (1½tl)	5,5g (1¾tl)

Bereidingswijze

1. Voeg eerst de vloeistoffen toe: Giet het lauwe water in de broodpan.

2. Voeg de droge ingredienten 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.
7. Pan laten weken: Giet warm water met een drupje afwasmiddel in de lege pan en laat 15-30 minuten staan. Dan komt de kneedhaak er zo uit.

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.

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

Knapperige baguette

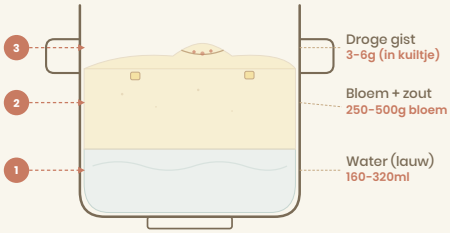
Een luchtig wit brood met een goudbruine, knapperige korst. De smaak van een Franse bakkerij, gewoon thuis gebakken in je Fornello.

Programma 4 - Baguette **Bruining: Medium** Totaal: 3u15



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	Brood 500g	Brood 750g	Brood 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

Eerlijk is eerlijk: een luchtig stokbrood zoals bij de bakker lukt in een broodbakmachine lastig, de kruim wordt dichter. Wat helpt: bloem met minstens 12% eiwit, 10 ml extra water, of Franse T65 half om half met tarwebloem. Echt stokbrood? Maak het deeg op programma 11 (Basisdeeg), vorm stokbroden, laat ze 45 tot 60 minuten rijzen en bak ze 20-25 minuten in de oven op 230°C.

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

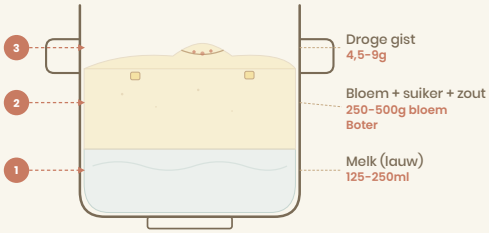
In een mum van tijd vers brood op tafel! Ideaal voor drukke ochtenden of wanneer je onverwachts gasten krijgt.

Programma 6 - Tijgerbrood **Bruining: Licht** Totaal: 1u45



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	Brood 500g	Brood 750g	Brood 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.

Community recept

Gedeeld door een lid van de Fornello's Broodbakmachine Community

Koffiebrood

Een zacht, licht gearomatiseerd brood met koffie. Perfect voor bij de lunch of als bijzonder ontbijtbrood.

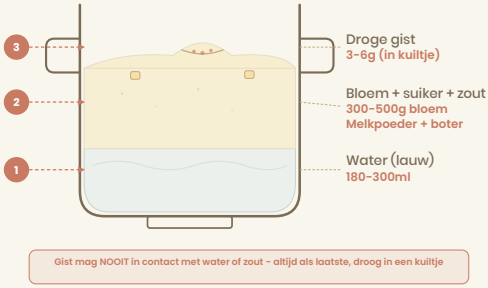
Programma 1 - Witbrood **Bruining: Medium** Totaal: 3u15



Meer communityrecepten: Fornello Community

Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Ingredienten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Melk met koffie (lauw, 35-40°C)	195ml	260ml	305ml
Boter (kamertemperatuur)	15g (1¼el)	20g (1¼el)	25g (2el)
Zout	2,5g (½tl)	3g (½tl)	3,5g (¾tl)
Suiker	2,5g (½tl)	3,5g (¾tl)	5,5g (1tl)
Ei	1 stuks	1 stuks	1 stuks
Tarwebloem	275g	370g	435g
Droge gist	2,5g (½tl)	3,5g (¾tl)	4,5g (1tl)
Citroensap	2,5g (½tl)	3g (½tl)	3,5g (¾tl)

Bereidingswijze

1. Koffiemelk maken: Zet een kop sterke koffie en meng met melk tot de gewenste hoeveelheid. Laat afkoelen tot lauwwarm (35-40°C).
2. Vloeistoffen en ei onderin: Giet de koffiemelk in de broodpan, voeg het losgeklopt ei toe.
3. Boter in stukjes: Leg de zachte boter bovenop.
4. Bloem erover: Strooi de tarwebloem gelijkmatig over de vloeistoffen.
5. Suiker, zout en citroensap toevoegen: Verdeel aan de zijkanten.
6. Gist als laatste: Kuiltje in het midden, droge gist erin.
7. Start Programma 1 (Witbrood): Stel gewicht en bruining in, druk op Start.
8. Afkoelen: 10-15 minuten in de pan, daarna uitnemen op een rooster.

Tip

Gebruik espresso of sterke filterkoffie voor een subtiele koffiesmaak. Vervang een deel van de bloem door roggemeel (max 30%) voor een aardser karakter. Voeg bij het pieptoon-signaal gehakte noten of rozijnen toe.

Bewaren

2-3 dagen in een broodtrommel. Heerlijk geroosterd met boter.

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

Volkorenbrood mislukt? Check dit

Compact en laag: weeg de gist af (niet scheppen) en check de datum.
Ingezakt of een deuk bovenop: neem 10 tot 20 ml minder water.
Meel van de molen: voeg 1 tot 1,5% tarwegluten toe (4-6 g bij 750 g), of een scheut olijfolie.
Deksel dicht tijdens het rijzen en bakken. Kijken mag alleen tijdens het kneden.
Actieve droge gist (geen instant)? Laat die eerst 5-10 minuten schuimen in het lauwe water met een snufje suiker. Niet met de timer.

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 brood met een volle graansmaak, en toch luchtig. Perfect voor elke dag.

Programma 5 - Volkorenbrood **Bruining: Medium**

Totaal: 3u15

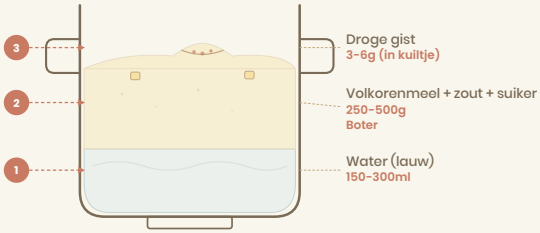


Foto: Jenny K. · Fornello-community

Bekijk de video: Volkorenbrood in je Essenza

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	Brood 500g	Brood 750g	Brood 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	165g	250g	335g
Tarwebloem	85g	125g	165g
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 en de 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 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

Deze mix van volkorenmeel en tarwebloem lukt bij bijna iedereen. Liever 100% volkoren? Vervang de tarwebloem door volkorenmeel (375 g bij 750 g) en neem 10 ml extra water. Eerlijk is eerlijk: dat brood wordt compacter en lager.

Bewaren

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

Programma 8 - Meergranenbrood is speciaal afgestemd op brood met extra ingredienten 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: 3u10

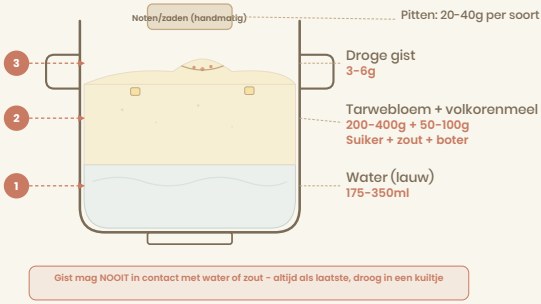


Foto: Ivonne S. · Fornello-community

Bekijk de video: Meergranenbrood in je Essenza

Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Ingredienten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Water (lauw, 35-40°C)	175ml	260ml	290ml
Boter	14g (1el)	21g (1½el)	25g (1¾el)
Zout	4,5g (¾tl)	6g (1tl)	7,5g (1¼tl)
Suiker	15g (1el)	22,5g (1½el)	25g (1¾el)
Tarwebloem	200g	300g	330g
Volkorenmeel	50g	75g	85g
Droge gist	3g (1tl)	4,5g (1½tl)	5g (1¾tl)
Zonnebloempitten	20g	30g	35g
Lijnzaad	10g	15g	15g
Pompoenpitten	10g	15g	15g

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.

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**

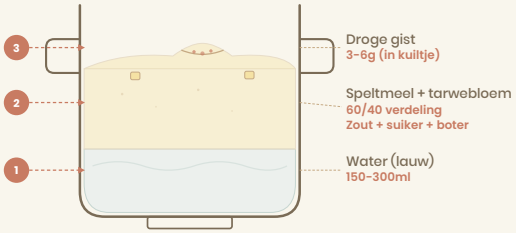
Totaal: 3u15



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

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	Brood 500g	Brood 750g	Brood 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 & mislukt?

Gebruik minimaal 40% tarwebloem, puur speltbrood wordt snel te compact. **Ingezakt?** Neem 10 tot 20 ml minder water, spelt neemt minder vocht op dan volkoren. Weeg de gist af en houd het deksel dicht tijdens het rijzen.

Bewaren

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

Programma 5 - Volkorenbrood is ook geschikt voor roggebrood. Rogge bevat weinig 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.

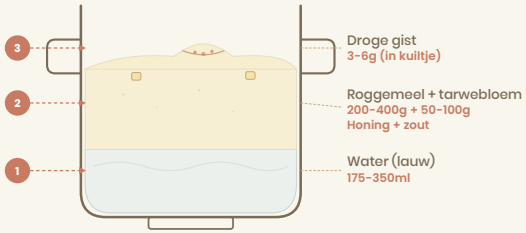
Programma 5 - Volkorenbrood | **Bruining: Donker** | Totaal: 3u15



Bekijk de video: Roggebrood bakken

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	Brood 500g	Brood 750g	Brood 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 & mislukt?

Rogge rijst van nature weinig: het brood wordt zwaarder, maar ook voedzamer. Honing geeft een diepe karamel-korst. **Te plat?** Neem maximaal 30 tot 40% rogge en de rest tarwebloem (bij 750 g: 150 g rogge en 225 g tarwebloem). **Klef?** Laat het minstens 1 uur afkoelen. Niet met de timer.

Bewaren

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

Puur-brood: volkoren uit één graan

Brood met maar één meel, zonder toevoegingen. Zuiver van smaak, vol van karakter.

Puur-brood is brood waarbij het meeltype zelf de smaak bepaalt. Geen blend, geen vermening. Volledig volkoren tarwe, spelt of rogge als enige meelbasis. Dat vraagt iets meer techniek, maar het resultaat is een eerlijk, voedzaam brood dat je direct proeft.

Wat maakt puur-brood anders?

Bij 100% volkoren of rogge zijn er geen gluten uit tarwebloem om de structuur op te vangen. Het deeg rijst langzamer en minder hoog - dat is normaal. **Drie aandachtspunten:**

1. Gebruik iets meer gist (0,5-1g extra bij 750g).
2. Voeg een theelepel appelazijn of citroensap toe - dat activeert gluten en verbetert de kruim.
3. Laat het brood na het bakken langer afkoelen: minimaal 20 minuten in de pan.

Puur brood op onze website

We hebben nu een Puur brood-sectie op onze website. Binnenkort verkopen we hier ook écht molenmeel - speltmeel, korenmeel - zonder toevoegingen. Scan de QR-code.

Community recept

Gedeeld door een lid van de Fornello's Broodbakmachine Community

Walnoot-Honingbrood

Zoet, nootachtig en voedzaam. Een volkoren brood met de rijke smaak van honing en walnoten.

Programma 5 - Volkorenbrood **Bruining: Medium**

Totaal: 3u15

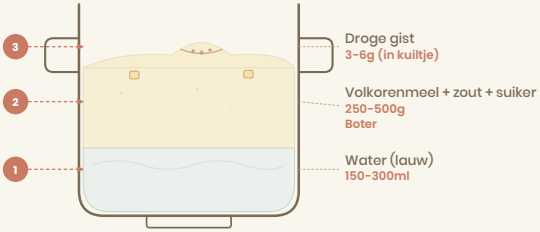


Foto: Mariette W. · Fornello-community

Meer communityrecepten: Fornello Community

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	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Water (lauw, 35-40°C)	160ml	205ml	250ml
Zonnebloemolie	10ml (¾el)	15ml (1¼el)	15ml (1¼el)
Honing	50g	70g	85g
Volkorenmeel	260g	340g	420g
Zout	5g	6g	7,5g
Droge gist	2,5g (¾tl)	3,5g (1tl)	4,5g (1¼tl)
Walnoten (grof gehakt)	50g	70g	85g

Bereidingswijze

1. Water en olie onderin: Giet het lauwe water en de zonnebloemolie in de broodpan.
2. Honing toevoegen: Voeg de honing toe en roer even los.
3. Volkorenmeel erover: Strooi het volkorenmeel gelijkmatig over het water.
4. Zout aan de rand: Strooi het zout langs de rand, op het meel.
5. Gist als laatste: Kuiltje in het midden, gist erin.
6. Walnoten klaarzetten: Houd de gehakte walnoten binnen handbereik. Voeg ze toe bij het pieptoon-signaal.
7. Start Programma 5 (Volkorenbrood): Stel gewicht en bruining in, druk op Start.
8. Walnoten erin bij de pieptoon: Open het deksel en strooi de walnoten gelijkmatig over het deeg.
9. Afkoelen: Minimaal 15 minuten in de pan, dan uitnemen op een rooster.

Tip

Gebruik vloeibare honing voor gelijkmatig mengen. Vervang walnoten door pecannoten of hazelnoten voor een andere nootsmaak. Is het brood te compact? Vervang 100g volkorenmeel door tarwebloem.

Bewaren

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

Community recept

Gedeeld door een lid van de Fornello's Broodbakmachine Community

Volkoren-Spelt Zadenmix

Een stevig, voedzaam brood met de nootachtige smaak van spelt en een krokante zadenmix.

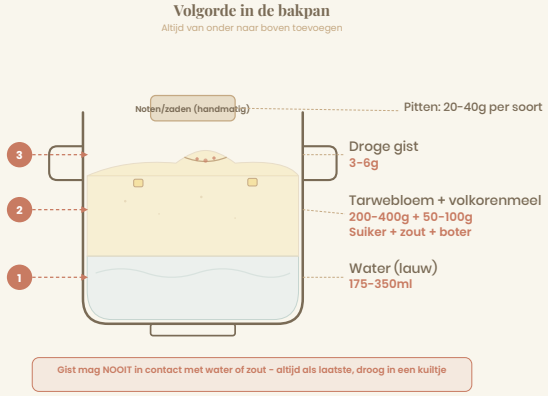
Programma 5 - Volkorenbrood **Bruining: Medium**

Totaal: 3u15



Foto: Eline G. · Fornello-community

Meer communityrecepten: Fornello Community



Ingredienten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Water (lauw, 35-40°C)	190ml	245ml	305ml
Boter	20g (1¼el)	25g (1¾el)	30g (2el)
Suiker	2,5g (½tl)	4g (¾tl)	5g (1tl)
Zout	3,5g (¾tl)	5,5g (1tl)	6,5g (1tl)
Volkorenmeel	145g	190g	230g
Speltbloem	145g	190g	230g
Droge gist	2g (½tl)	3g (1tl)	3,5g (1tl)
Zadenmix (bij piep)	35g	45g	55g

Bereidingswijze

1. Water onderin: Giet het lauwe water in de broodpan.
2. Boter in stukjes: Voeg de zachte boter toe.
3. Meelsoorten erover: Strooi volkorenmeel en speltbloem gelijkmatig over het water.
4. Suiker en zout toevoegen: Elk aan een andere kant.
5. Gist als laatste: Kuiltje in het midden, gist erin.
6. Zadenmix klaarzetten: Weeg de zadenmix af (zonnebloempitten, lijnzaad, sesamzaad) en houd klaar.
7. Start Programma 5 (Volkorenbrood): Stel gewicht en bruining in, druk op Start.
8. Zadenmix erin bij de pieptoon: Open het deksel en strooi de zadenmix over het deeg.
9. Afkoelen: 15 minuten in de pan, daarna uitnemen op een rooster.

Tip

Maak je eigen zadenmix: 20g zonnebloempitten + 20g lijnzaad + 20g sesamzaad. Of voeg pompoenpitten toe voor extra bite. Is het deeg te droog na het eerste kneden? Voeg een eetlepel water toe.

Bewaren

3-4 dagen in een broodtrommel. Prima in te vriezen.

Community recept

Gedeeld door Geertje K. uit de Fornello's Broodbakmachine Community, en door veel leden nagebakken

Geertje's luchtige volkoren-spelt

Volkorenmeel, speltbloem en speltmeel samen geven een luchtig volkorenbrood. "Eindelijk gelukt!" schreven meerdere leden.

Programma 5 - Volkorenbrood **Bruining: Medium**

Totaal: 3u15



Foto: Geertje K. · Fornello-community

Ingredienten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Water (lauw, 35-40°C)	205ml	250ml	-
Olijfolie	10ml	10ml (¾el)	-
Citroensap	½tl	¾tl	-
Honing	10g (½el)	10g (¾el)	-
Volkorenmeel	200g	240g	-
Speltbloem	100g	120g	-
Speltmeel	35g	40g	-
Roomboter	14g (1el)	15g (1¼el)	-
Zout	5g (¾tl)	6,5g (1tl)	-
Droge gist	4g (1¼tl)	5g (1¾tl)	-

Bereidingswijze

1. Vloeistoffen onderin: Giet het lauwe water, de olijfolie, het citroensap en de honing in de broodpan.
2. Meel erbovenop: Strooi volkorenmeel, speltbloem en speltmeel gelijkmatig over het water.
3. Zout en boter: Strooi het zout langs de rand en leg de boter in stukjes bovenop het meel.
4. Gist als laatste: Kuiltje in het midden, gist erin.
5. Start Programma 5 (Volkorenbrood): 750 g, bruining Medium, druk op Start.
6. Afkoelen: 15 minuten in de pan, dan uitnemen op een rooster.

Tip van Geertje

Gebruik lauw water, niet te koud en niet te warm. Geertje koopt haar meel bij een bakkerswinkel en merkt duidelijk verschil met meel uit de supermarkt. Er zit meer meel in dan in de meeste van onze 750 g-recepten, daarom is er geen 1000 g-variant: dan wordt de pan te vol.

Bewaren

3-4 dagen in een broodtrommel. Prima in te vriezen.

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.

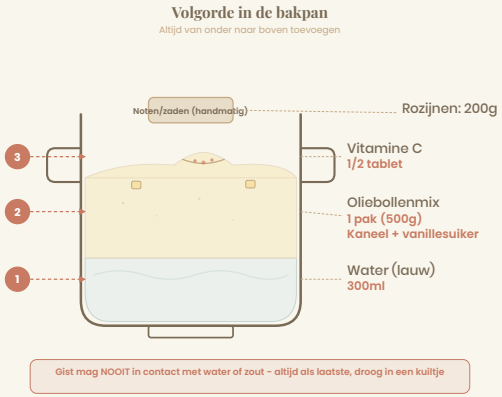
Programma 2 - Rozijnenbrood **Bruining: Medium**

Totaal: 3u05



Foto: Diane V. · Fornello-community

Lees meer: Krentenbrood bakken



Ingredienten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Water (lauw, 35-40°C)	-	-	260ml
Vloeibare boter	-	-	2 kneepjes
Oliebollenmix (Koopmans)	-	-	1 pak (500g)
Kaneel	-	-	4,5g (1¾tl)
Vanillesuiker	-	-	1 zakje (8g)
Vitamine C tablet (verpulverd)	-	-	½ tablet
Rozijnen (ongeweekt)	-	-	175g

Bereidingswijze

1. Vloeistoffen eerst: Giet het lauwe water in de bakpan. Voeg de vloeibare boter toe.
2. Droge ingredienten erop: Strooi de oliebollenmix 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! Geen oliebollenmix in de winkel? Bak dan het Brioche-rozijnenbrood verderop in dit hoofdstuk.

Bewaren

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

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

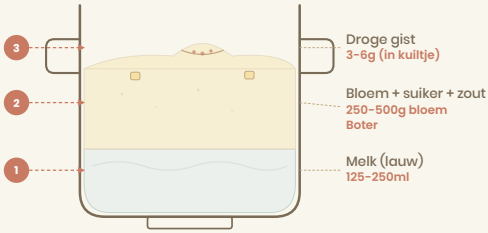
Een zijdezacht brood met een milde, romige smaak. Ideaal voor sandwiches, wentelteefjes of gewoon met een lik roomboter.

Programma 9 - Melkbrood | **Bruining: Licht** | Totaal: 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 kuiltje

Ingredienten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 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 naturel! 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.

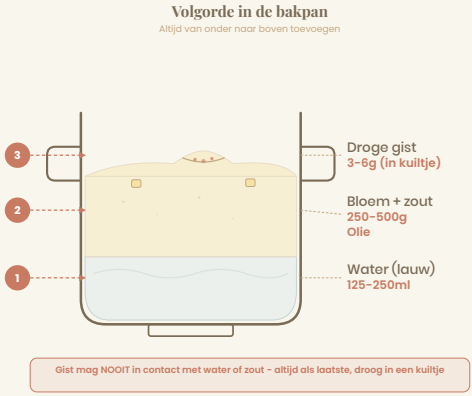
Suikervrij brood

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

Programma 7 - Suikervrijbrood **Bruining: Medium**

Totaal: 3u18





Ingredienten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 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! Eiwitrijk (tip van Pierre uit de community): vervang de bloem door 375 g proteïnemeel en neem 250 ml water (750 g).

Bewaren

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

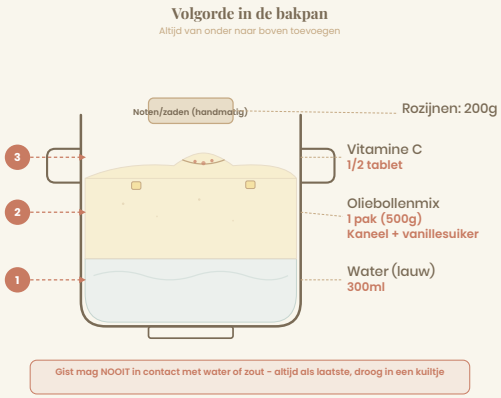
Community recept

Gedeeld door een lid van de Fornello's Broodbakmachine Community

Brioche-Rozijnenbrood

Zacht, boterrijk en licht zoet - een verrukkelijk brioche met sappige rozijnen. Ideaal voor een feestelijk weekend-ontbijt.

Programma 2 - Rozijnenbrood **Bruining: Licht** Totaal: 3u05



Ingredienten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Eieren + melk (lauw, samen tot)	190ml	230ml	285ml
Boter (kamertemperatuur)	40g (3el)	45g (3el)	60g (3¾el)
Zout	4g (¾tl)	4,5g (¾tl)	6g (1¼tl)
Briochebloem of tarwebloem	260g	315g	385g
Droge gist	4g (1½tl)	4,5g (1½tl)	5,5g (1¾tl)
Rozijnen (geweld bij piep)	100g	120g	145g

Bereidingswijze

1. Eieren en melk combineren: Kluts de eieren los en vul aan met lauwe melk tot de gewenste hoeveelheid. Giet het mengsel in de broodpan.

2. Boter en bloem toevoegen: Leg de zachte boter in stukjes in de pan. Strooi de bloem er gelijkmatig over.
3. Zout aan de rand: Voeg het zout toe aan de zijkant bovenop de bloem.
4. Gist als laatste: Kuiltje in het midden, gist erin.
5. Rozijnen wellen: Dompel de rozijnen 10 minuten in lauwwarm water. Giet af en dep droog.
6. Start Programma 2 (Rozijnenbrood): Stel gewicht en bruining in, druk op Start.
7. Rozijnen toevoegen bij pieptoon: Open het deksel en strooi de gewelde rozijnen over het deeg.
8. Afkoelen: 15 minuten in de pan, daarna uitnemen op een rooster.

Tip

Wellen van rozijnen is echt de moeite waard: ze worden sappiger en mengen beter door het deeg. Voeg een snufje kaneel of een zakje vanillesuiker toe voor extra diepte. Heerlijk warm geserveerd met boter en jam.

Bewaren

2-3 dagen in een luchtdichte trommel. Lekker getoast!

Meer communityrecepten: Fornello Community

Vraag of deel via WhatsApp

Vragen over een recept, of wil je je eigen creatie delen? Stuur ons een berichtje op WhatsApp.

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 6,5 uur. Dit geeft je zuurdesemstarter de tijd om het deeg langzaam te laten fermenteren voor maximale smaak.

Zuurdesembrood

Rustiek brood met een volle, lichtzure smaak. Dankzij een volkoren-starter en een kwart volkorenmeel proef je echt zuurdesem. Met waardevolle testfeedback van Amanda van Zuurdesemrecepten.nl.

Programma 3 - Zuurdesembrood **Bruining: Donker**

Totaal: 6u28

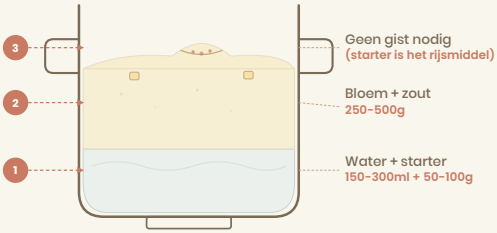


Foto: Jacquelien J. · Fornello-community

Bekijk de video: Zuurdesembrood bakken

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	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Water (lauw, 35-40°C)	150ml	225ml	300ml
Actieve starter, gevoed met volkorenmeel	50g	75g	100g
Bloem (tarwebloem)	190g	280g	375g
Volkorenmeel	60g	95g	125g
Zout	5g (⅞tl)	7,5g (1¼tl)	10g (1½tl)

Bereidingswijze

1. Water eerst: Giet het lauwe water onderin de broodpan.
2. Zuurdesemstarter toevoegen: Voeg de actieve starter toe op het water.
3. Meel erbovenop: Strooi de tarwebloem en het volkorenmeel gelijkmatig bovenop het vloeibare mengsel.
4. Zout als laatste: Voeg het zout toe aan de rand bovenop de bloem.
5. Start de broodbakmachine: Druk op Menu tot het display 03 toont (Zuurdesembrood). Kies met Gewicht het broodgewicht en met Bruining Donker; bij 750 g staat er 6:28. Druk op Start.
6. Laat rusten na het bakken: Laat het brood minstens 15 minuten afkoelen in de pan.

Tip

Voed je starter een paar dagen met volkorenmeel, dat geeft het brood die echte zuurdesemsmaak. Liever een zachte korst, zoals veel kinderen? Kies Licht en laat het brood onder een theedoek afkoelen. Houd je van een ambachtelijke, extra knapperige korst? Bak het dan nog 5-10 minuten na in de oven op 200°C.

Bewaren

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

Mislukt? Check dit

Rijst niet: gebruik je starter op zijn hoogtepunt, als hij bubbelt en in volume verdubbeld is.
Ingezakt of klef: neem 10 tot 20 ml minder water en laat het brood minstens 2 uur afkoelen voor je snijdt. **Niet met de timer.**

Programma 16 - Glutenvrijbrood heeft een aangepaste kneed- en rijstijd speciaal voor glutenvrij deeg. De psylliumvezels vormen een gel die het bindmiddel vervangt van gluten - het deeg is natter en rijst minder hoog dan gewoon brood. Dat is normaal!

Glutenvrij brood

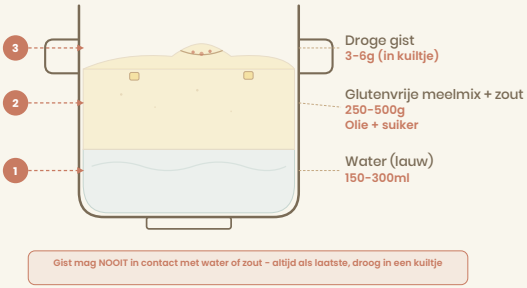
Op basis van het recept van Sanne Francisca (@sanne.francisca) - rijstmeel en boekweit met psyllium als bindmiddel. Luchtig, smaakvol en helemaal glutenvrij.

Programma 16 - Glutenvrijbrood **Bruining: Medium**

Totaal: 3u00



Bekijk Sanne's video: Let op: Sanne bakt in de video meer, volg hoeveelheden hierboven.



Ingredienten

Ingredient	Hoeveelheid - stand 750 g
Stap 1 - gist activeren	
Water (35-40°C)	100 ml
Suiker	1 el (12 g)
Droge gist	5 g (1½ tl)
Stap 2 - psyllium opzwellen	
Water (lauw)	200 ml
Psylliumvezels	14 g (3 tl)
Stap 3 - meel en rest	
Rijstmeel	75 g
Boekweitmeel	75 g
Glutenvrije witte meelmix	100 g
Zout	5 g (1 tl)
Olijfolie	1 el (12 g)

! **Belangrijk:** kies stand 750 g en gebruik nooit meer dan deze hoeveelheden. Glutenvrij deeg rijst snel en kan anders overlopen. Warme keuken (boven 25°C)? Gebruik koud water en 3 g gist.

Bereidingswijze

1. **Gist activeren:** Los de gist op in het warme water (35-40°C) met de suiker. Laat 5-10 minuten staan tot het mengsel licht schuimt.
2. **Psyllium opzwellen:** Meng de psylliumvezels met het lauwe water in een aparte kom. Roer goed door en laat 2-3 minuten staan tot er een dik gel ontstaat.
3. **Bakpan klaarmaken:** Giet de olijfolie in de bakpan, gevolgd door het psylliumgel en daarna het gistmengsel.
4. **Meel erbovenop:** Mix rijstmeel, boekweitmeel en de glutenvrije meelmix en strooi gelijkmatig over het natte mengsel.
5. **Zout toevoegen:** Strooi het zout aan de rand bovenop het meel, weg van het gistmengsel.
6. **Starten:** Selecteer Programma 16 (Glutenvrijbrood), stel gewicht 750 g en bruining Medium in, en druk op Start.
7. **Afkoelen:** 10-15 minuten in de pan, dan voorzichtig uitnemen en volledig laten afkoelen op een rooster voor je snijdt.

Tip

Het deeg is natter en rijst minder hoog dan gewoon brood - dat is precies hoe het hoort. Vergelijk het niet met tarwebrood. De psyllium zorgt voor binding; te weinig water laat het gel niet goed vormen. Net niet gaar in het midden? Kies bruining Donker of bak na met Programma 14 (Bakken, 10-15 min).

Bewaren

1-2 dagen in een luchtdichte trommel op kamertemperatuur. Snijd de rest direct na afkoelen in plakken en vries in - per plak ontdooien in de broodrooster.

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

Glutenvrij bananenbrood met havermout

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

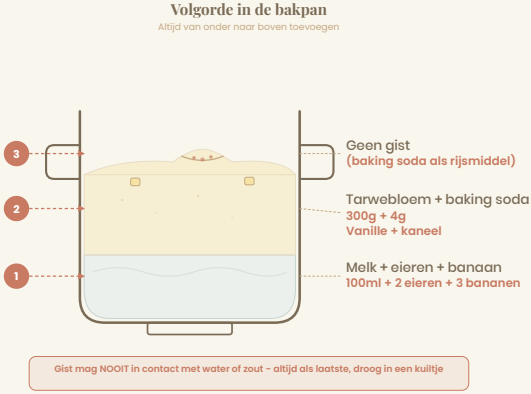
Programma 16 - Glutenvrijbrood **Bruining: Medium**

Totaal: 3u00



Foto: Annie S. · Fornello-community

Bekijk de video: Bananenbrood bakken



Ingredienten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 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 havermout 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.

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 rijsfase). 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



Foto: Daniëlla v. B. · Fornello-community

Bekijk de video: Cake bakken in de BBM



Ingredienten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 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.

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

Aardbeien jam

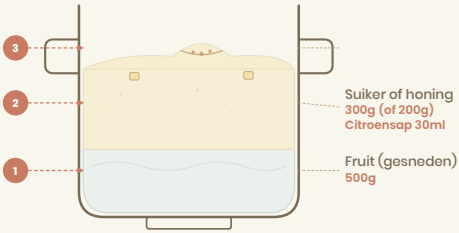
Maak eenvoudig je eigen verse jam, zonder te roeren of aan te branden!

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	Brood 500g	Brood 750g	Brood 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 (36°C) gedurende standaard 8 uur (instelbaar van 6 tot 12 uur). Perfect voor het fermenteren van yoghurt.

Yoghurt

Zelf yoghurt maken was nog nooit zo makkelijk!

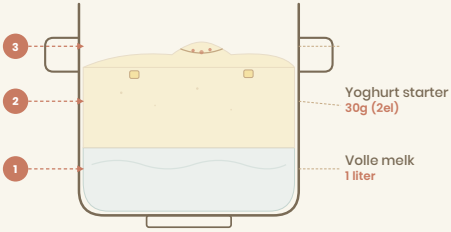
Programma 15 - Yogurt **Bruining: -** Totaal: 8u00



Bekijk de video: Yoghurt maken

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	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Volle melk	-	890ml	-
Natuurlijke yoghurt (als starter)	-	25g (1¾el)	-

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. Ingredienten 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.

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 rijsproces 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. De baktijd stel je zelf in: van 10 minuten tot 1u30, per 5 minuten (standaard 10 min, 120°C).
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. Werkt op 110°C; de tijd stel je in van 5 tot 45 minuten (standaard 15 min).
Programma 19 - Fermenteren	Houdt de pan op een constante lage temperatuur (27°C), standaard 30 minuten en instelbaar van 5 minuten tot 2 uur. 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.

Zuurdesemstarter bestellen

Klaar om zuurdesembrood te bakken? Bestel onze gedroogde startercultuur. Hoe je hem activeert lees je op pagina 36.

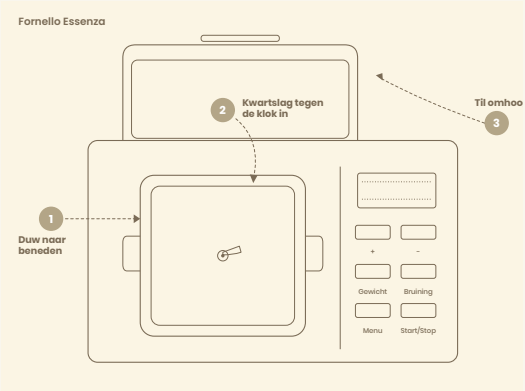
Schoonmaken & onderhoud



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! Controleer ze voor gebruik op gaatjes of dunne plekken, vooral bij de naden. Beschadigd of nat? Dan niet gebruiken: de hitte komt er direct doorheen. 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 met een drupje afwasmiddel (tot boven de kneedhaak)
3. Wacht 20-30 minuten
4. Voorzichtig draaien en trekken
5. Eventueel een druppel neutrale olie op de as

Voorkomen: laat de pan na elke bakbeurt weken

Giet direct na het bakken warm water met een drupje afwasmiddel in de lege bakpan, tot boven de kneedhaak, en laat dat 15 tot 30 minuten weken. Daarna haal je de kneedhaak er zo uit en spoel je de pan schoon. Zo zit de haak nooit vast en kom je nooit voor verrassingen te staan.

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? Giet warm water met een drupje afwasmiddel in de pan, tot boven de haak, en laat het 15 tot 30 minuten weken. Daarna draai je de haak er zo uit. Doe dit voortaan na elke bakbeurt, dan zit hij nooit meer vast.

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. Wil je niks toevoegen? Gewoon negeren is prima. Zie ook vraag 10.

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

Ja, dat kan! Witte mixen: Programma 1. Volkoren mixen: Programma 5. Mixen met zaden of maïs: Programma 8. “Snelle” mixen: Programma 6. Glutenvrije mixen: Programma 16. Zet de machine bij 400-500 g mix op 750 g, niet op 1000 g. In de **broodmix-wijzer** (Welk programma kies ik?) staan mixen die leden van onze community bakken, met water en programma.

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. Ons volkorenrecept is daarom al een mix: 250 g volkorenmeel + 125 g tarwebloem bij 750 g. Bij speltbrood: 60% speltmeel + 40% tarwebloem. Meel van de molen? Voeg 1 tot 1,5% tarwegluten toe (4-6 g bij 750 g). Meer tips staan in het blok **Mislukt? Check dit** bij het volkorenrecept.

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: vlak na de eerste kneedfase, vóór de tweede begint. Bij de meeste programma's hoor je dan een pieptoon. Geen piep? Dan merk je het aan de rustpauze van enkele minuten tussen de twee kneedfases. Open het deksel, strooi alles gelijkmatig over het deeg en sluit het weer. De tweede kneedfase werkt het netjes door het deeg.

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

Los een theelepel gist op in lauw water met een snufje suiker. Schuimt het na 10 minuten niet? Dan is de gist verlopen.

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). Met de timer gebruik je juist koud water, zodat de gist niet te vroeg begint. Water op kamertemperatuur kan ook altijd.

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 ingredienten 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 8, 11, 12 en 16. Bij Programma 9 (Melkbrood) en de speciale programma's (10, 13-15, 17-19) is de timer **niet** beschikbaar. Bij melkbrood bederven melk en boter als ze uren staan. Gebruik de timer alleen met recepten op basis van water, en niet voor rogge- of zuurdesembrood.

16. Mag ik het deksel openen tijdens het bakken?

Tijdens het **kneden**: ja, je mag het deksel openen om het deeg te controleren of ingredienten toe te voegen. Tijdens het **rijzen en bakken**: liever niet! Koude lucht verstoort het rijsproces 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 ingredienten waren niet gelijkmatig verdeeld, (3) de machine stond niet waterpas, of (4) bij kleine broden van 500 g bleef er losse bloem in de hoeken liggen. Zorg altijd dat de gist droog bovenop het meel ligt en dat de machine op een vlakke, stabiele ondergrond staat. Bak je 500

g? Duw na 5 minuten kneden de losse bloem met een spatel naar het midden. Een brood van 750 g rijst het gelijkmatigst.

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. 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.

21. De kneedhaak zit vast, of laat een gat in mijn brood - wat kan ik doen?

Vastzittende haak: het asje kan vastkoeken. Laat de pan daarom na elke bakbeurt 15 tot 30 minuten weken in warm water met een drupje afwasmiddel, tot boven de haak. Dan draai je hem er zo uit. Berg de machine nooit op met een ingedroogde, vastzittende haak.

Gat in de onderkant: dat kleine gaatje hoort erbij, de haak zit tijdens het hele programma in het deeg. Haal hem er niet tussendoor uit: open je het deksel na het kneden, dan krijg je vaak een witte bovenkant en een lager brood. Haal het brood

direct na het bakken uit de pan en til de haak er met een houten spatel of het meegeleverde haakje uit. Zie “De kneedhaak” bij Kennismaken met je Fornello.

22. Mijn zuurdesem- of ander brood is vanbinnen klef of gummy - hoe komt dat?

Meestal is het brood **te vroeg aangesneden**. Vers uit de machine zit het brood nog vol stoom en is het zetmeel nog niet uitgehard; snijd je dan, dan drukt het kruim samen en wordt het klef. Laat brood daarom altijd volledig afkoelen op een rooster vóór het snijden - reken op minstens 1 uur voor een gewoon brood en 2 tot 3 uur voor zuurdesem. Blijft het klef, kies dan een donkerdere bruining, bak na met Programma 14 (Bakken) of gebruik iets minder water.

23. Waarom draait de kneedhaak tijdens het rijzen nog even?

Dat hoort zo. Tussen de rijsfases draait de haak een paar keer kort (20 tot 45 seconden) om lucht uit het deeg te drukken en het in vorm te leggen voor de laatste rijs.

24. Hoe krijg ik een knapperiger of juist zachtere korst?

Knapperiger: kies bruining Donker, haal het brood direct na de pieptoon uit de pan en bak het eventueel 5 tot 10 minuten na op Programma 14 (Bakken). Laat het afkoelen op een rooster.
Zachter: kies bruining Licht en laat het brood afkoelen onder een schone theedoek.

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.
Kruim klef of gummy	Te vroeg aangesneden of te weinig gebakken	Volledig laten afkoelen voor het snijden (zuurdesem 2-3u). Eventueel donkerder bakken.
Gat in de onderkant	Kneedhaak zat tijdens het bakken in het deeg	Hoort erbij. Brood direct na het bakken uit de pan halen en de haak met een houten spatel eruit tillen. Deksel niet tussendoor openen.
Kneedhaak zit vast	Ingedroogde deegresten rond de as	Laat de pan na elke bakbeurt 15-30 min weken in warm water met een drupje afwasmiddel.
Brood smaakt flauw	Te weinig zout of suiker	Houd zout op recepthoeveelheid. Voeg snufje suiker of honing toe.

Ingredienten vervangen

Een ingredient niet in huis? Veel ingredienten 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 (¾ van de hoeveelheid)	Verminder het vocht licht; voedt de gist.
Droge gist	Verse gist - 3× 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 pieters-geen-zn.returnless.com/nl

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.

POWERED BY
Returnless

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

Community

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 · Editie 2026
Contact · support@fornello.eu · Instagram @fornello.eu · YouTube @FornelloEU

Fornello

Simpel. 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.