

Fornello

HET OFFICIELE

Receptenboek

& Handleiding

Fornello Supremo Broodbakmachine

22 recepten · Tips & tricks



Simple. Onbewerkt. Zelfgebakken.

Inhoudsopgave

Welkom!	3
Kennismaken met je Fornello	4
De 24 programma's	4
Bakkleur, gewicht & functies	6
Het display uitgelegd	7
De 6 knoppen	7
De 6 bakfases	9
De kneedhaak: laat hem gewoon zitten	10
Perfect deeg maken	12
De juiste volgorde van ingredienten	12
Veelgemaakte fouten en hoe deze te herkennen	13
De kneedfunctie en automatische programma's	14
Mengverhoudingen en tips	14
Eieren en melk	14
Specifieke tips voor perfect brood	14
Gist: verse of droge?	15
Meelsoorten uitgelegd	15
Welk programma kies ik?	18
Programma-uitleg per categorie	19
Graansoorten in het kort	20
Welk meel kies je?	20
Zuurdesembrood	22
Wat is zuurdesem?	22
Je eigen starter maken	22
Is je starter klaar?	23
Zuurdesem in de broodbakmachine	23
Autolyse	23
Veelvoorkomende problemen	24
Gedroogde zuurdesemstarter activeren	25
Eerste keer bakken? Even dit	26
Recepten – Dagelijks brood	27
Recepten – Volkoren & granen	35
Werken met volkoren-, spelt- en roggemeel	35
Puur brood: brood uit één graan	41
Recepten – Zoet & speciaal	47
Recepten – Speciaal	54
Recepten – Overig	63
Overige programma's	67
Schoonmaken & onderhoud	70
Veelgestelde vragen & probleemoplosser	73
Retourneren & garantie	79
Colofon	82

Welkom!

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

Wij zijn Steije en Lars, twee broers met een passie voor echt en puur eten. Toen we merkten hoe lastig het is om dagelijks vers en gezond brood op tafel te zetten zonder diep in de buidel te tasten of toevoegingen te slikken, besloten we het zelf anders te doen.

Samen met een fabrikant ontwikkelden we een broodbakmachine die speciaal is afgestemd op de wensen van Nederlandse huishoudens: eenvoudig in gebruik, betaalbaar en met duidelijke recepten en video's. Zo maak jij voortaan zonder gedoe je eigen favoriete brood, precies zoals jij het lekker vindt.

We zijn net begonnen met Fornello, dus alle feedback is welkom. Heb je tips, ideeën of wil je jouw ervaring delen? Dat helpt ons enorm.

Heel veel bakplezier gewenst!

Steije & Lars Pieters



Even goed om te weten

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



Onze WhatsApp



Gratis extra garantie



Review webshop



Review Bol.com



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

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



Word lid van onze Fornello'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.

Voor het allereerste gebruik

De eerste keer kan de machine even wat chemisch ruiken: het element en de nieuwe onderdelen worden dan voor het eerst echt heet. Laat de lege machine daarom vooraf 10 minuten draaien op programma 22 (Bakken), laat hem afkoelen en was de pan af. Daarna ruik je niets meer.

De 24 programma's

Jouw Fornello Supremo heeft 24 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 niet).

Programma-overzicht

Totale tijd per broodgewicht, medium bakkleur

Nr	Programma	Temp. °C	500g	750g	1000g	Disp.	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	Suikervrij brood	112/120/128	3u13	3u18	3u23	✗	✓
8	Meergranenbrood	105/115/125	3u05	3u10	3u15	✓	✓
9	Melkbrood	116/122/128	3u09	3u14	3u19	✓	✗
10	Glutenvrij brood	110/120/128	2u55	3u00	3u05	✓	✓
11	Rijstbrood	116/122/128	3u17	3u22	3u27	✓	✗
12	Maisbrood	116/122/128	3u19	3u24	3u29	✓	✓
13	Boerencake	120/125/133	–	–	2u05	✗	✗
14	Kleefrijst	120	–	1u15	–	✗	✗
15	Deeg/Pizzadeeg	–	–	0u38	–	✗	✗
16	Rijzen	30-34	–	1u32	–	✗	✗
17	Deeg op maat	–	–	instelb.	–	✗	✗
18	Yoghurt	36	–	instelb.	–	✗	✗
19	Jam	120	–	1u05	–	✗	✗
20	Vlees drogen	–	–	1u00	–	✗	✗
21	Ontdooien	42	–	instelb.	–	✗	✗
22	Bakken	100-128	–	instelb.	–	✗	✗
23	Vrije stand I	120	–	instelb.	–	✓	✗
24	Vrije stand II	100-128	–	instelb.	–	✓	✗

Legenda: Disp. = automatische noten- en rozijnendispenser werkt bij dit programma. Timer = reservatiefunctie (uitgesteld bakken), alleen met recepten op basis van water. Programma's zonder gewichtskeuze tonen hun vaste tijd; "instelb." = tijd stel je zelf in. Temp. °C = baktemperatuur bij bruining licht/medium/donker, volgens de fabriek (±10°C). Eén getal is de vaste temperatuur van dat programma; bij Rijzen, Yoghurt en Ontdooien is dat de temperatuur waarop de machine warm houdt.

Let op: Programma 13 (Boerencake) heeft een vast formaat – je kunt geen gewicht of bakkleur instellen.

Instelbare programma's: bij 17 (Deeg op maat) en 22 (Bakken) druk je na het kiezen op **Bruining** en stel je met + en – de tijd (en bij 22 de temperatuur) in. Bij 23 en 24 (Vrije stand) druk je op **Gewicht** om fase voor fase de tijd in te stellen; bij 24 kun je met **Bruining** ook de temperatuur van rijzen en bakken kiezen. Programma 24 onthoudt je laatste instelling, 23 niet. Het schema met alle fases staat op pagina 68.

Bakkleur, gewicht & functies

Bakkleur

Je kunt de bakkleur instellen op **licht**, **medium** of **donker**. Dit bepaalt hoe knapperig en bruin de korst wordt.



Gewicht

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

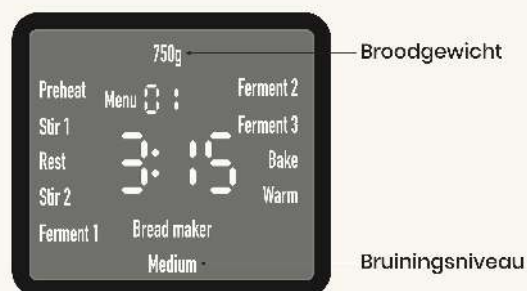


Het display uitgelegd

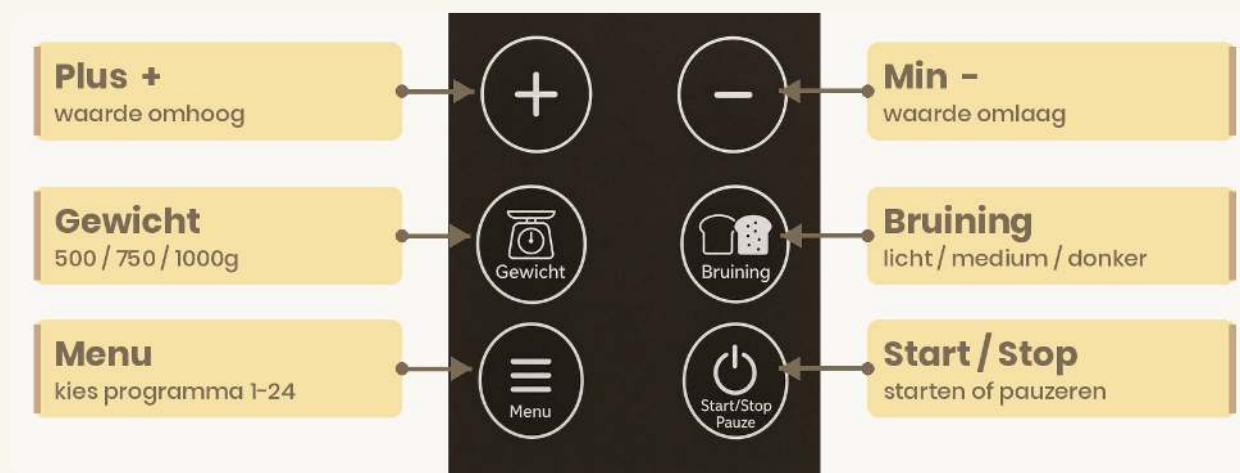
Het LCD-display toont alle belangrijke informatie:

- **Programmanummer** – welk programma is geselecteerd
- **Tijd** – resterende baktijd of ingestelde timertijd
- **Gewicht** – 500g, 750g of 1000g
- **Bakfase** – welke fase actief is (kneden, rijzen, bakken)
- **Bruining** – licht, medium of donker

Het display dimt automatisch tijdens het bakken (energiebesparing). Druk op + of - om het weer te activeren.



De 6 knoppen



Het bedieningspaneel van je Supremo heeft **zes aanraakknoppen** en een LCD-display. Hieronder staat per knop wat hij doet. **Druk op Start** om te beginnen; houd Start/Stop twee seconden ingedrukt om een lopend programma te stoppen.

Plus (+)

Waarde omhoog: timer (uitgesteld bakken) of instelbare tijd. Zet ook het gedimde display aan.

Min (-)

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

Gewicht

Kies 500g, 750g of 1000g, gelijk aan het recept. Bij 23/24: volgende fase instellen.

Bruining

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

Menu

Blader door de 24 programma's. Het nummer verschijnt op het display.

Start / Stop

Kort drukken = starten of pauzeren. 2 seconden ingedrukt houden = 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. 3:15 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, 750g) duurt 3u15. 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



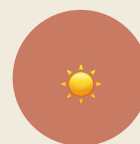
22:00

Ingrediënten
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.

Automatische notendispenser

De automatische fruit/notendispenser is een handige functie van je broodbakmachine. Hiermee kun je eenvoudig extra ingrediënten zoals rozijnen, gedroogd fruit, grof gehakte noten of chocoladestukjes toevoegen zonder dat je zelf hoeft te bepalen wanneer dit moet gebeuren.

Vullen: Vul de dispenser met grotere stukken zoals rozijnen, grof gehakte noten, gedroogd fruit of chocoladestukjes.

Programma's met dispenser: 1, 2, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 23 en 24.

Bij andere programma's voeg je noten of rozijnen handmatig toe wanneer de machine piept.



Let op

Kleine zaadjes (lijnzaad, zonnebloempitten, chiazaad) horen niet in de dispenser. Ze zijn te klein voor de openingen en kunnen langs de dispenserbak glijden wanneer die openklapt. Als ze op het verwarmingselement vallen, kan dat rook en brandplekken veroorzaken. Doe kleine zaadjes altijd direct in de broodvorm bij de andere ingrediënten, voordat je het programma start.

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 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 ingrediënten worden gemengd en gekneet tot een soepel deeg.
- 3 Eerste rijst** - Het deeg rijst voor het eerst. De gist doet zijn werk.
- 4 Ontluchten** - De machine kneedt kort om luchtballen te verdrijven.
- 5 Tweede rijst** - 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

Je kunt het deksel openen om het deeg te controleren, maar doe dit alleen tijdens de kneedfase – niet tijdens het rijzen of bakken.

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.

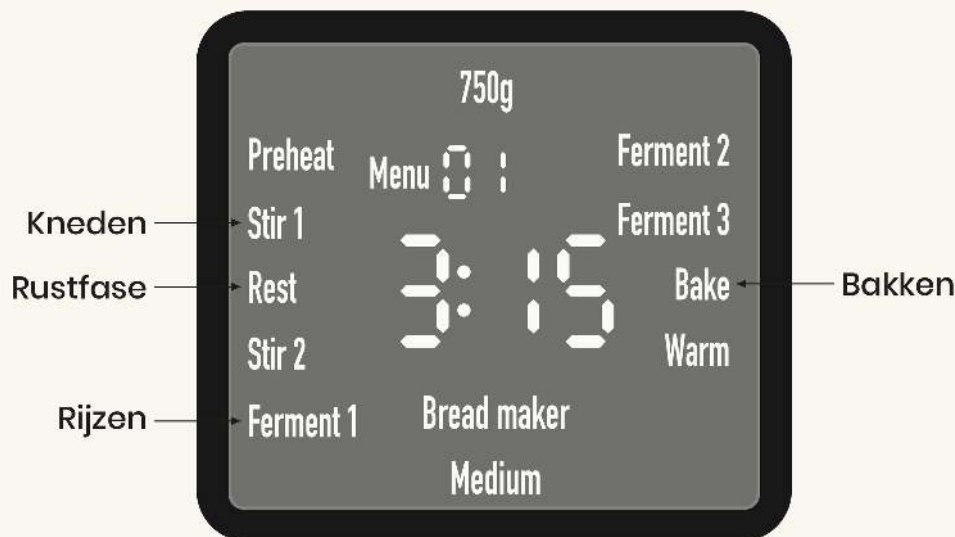
Zo haal je de haak eruit:

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 makkelijk los.

De fases op het display



Het display toont welke fase actief is. De actieve fase licht op. De rijfsfase zie je op het display soms in stappen (Ferment 1, 2 en 3) – dit hoort bij hetzelfde rijsproces en verschilt per programma.

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 ontluichten 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	Suikervrij brood	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
10	Glutenvrij brood	30	100	45/50/55	2:30
11	Rijstbrood	42	120	35/40/45	2:41
12	Maisbrood	49	110	40/45/50	2:36

Welke geluiden zijn normaal?

Piepsignalen

- **Startsignaal** – Zodra de machine wordt aangezet
- **Instellingen wijzigen** – Bij het kiezen van programma, gewicht of kleur
- **Ingredienten toevoegen (piep + klap)** – Tijdens het kneden hoor je een pieptoon en klapt de notendispenser open. Gebruik je de dispenser? Dan worden de noten of rozijnen nu automatisch toegevoegd. Zo niet, doe ze dan zelf erbij. De klap hoor je altijd, ook zonder dispenser – dit is normaal.
- **Kneedgeluid** – Luid bij zwaar deeg (volkoren, spelt). Normaal zolang er geen metaalgeluid is
- **Klaar** – Pieptoon als het programma is voltooid
- **Einde warmhoudfase** – Een reeks piepjes

Display dimt of gaat uit?

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



Hulp nodig?

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

Perfect deeg maken



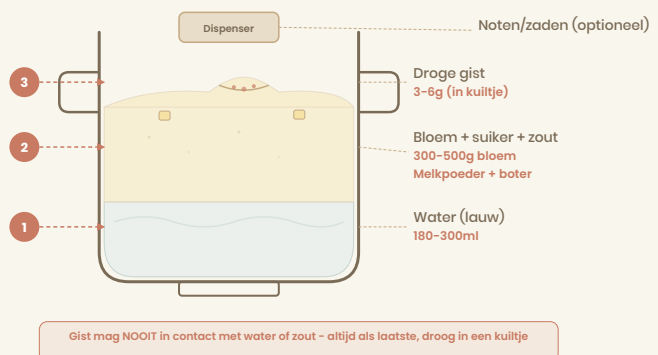
De juiste volgorde van ingredienten

De volgorde waarin je ingredienten toevoegt is cruciaal. Volg onderstaande stappen voor het beste brood.

- 1 Vloeistoffen eerst** – Water of melk (lauw, 35–40°C)
- 2 Eieren** – Lichtjes geklopt (indien van toepassing)
- 3 Meel + zout + suiker** – Gelijkmatic 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

Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Let op

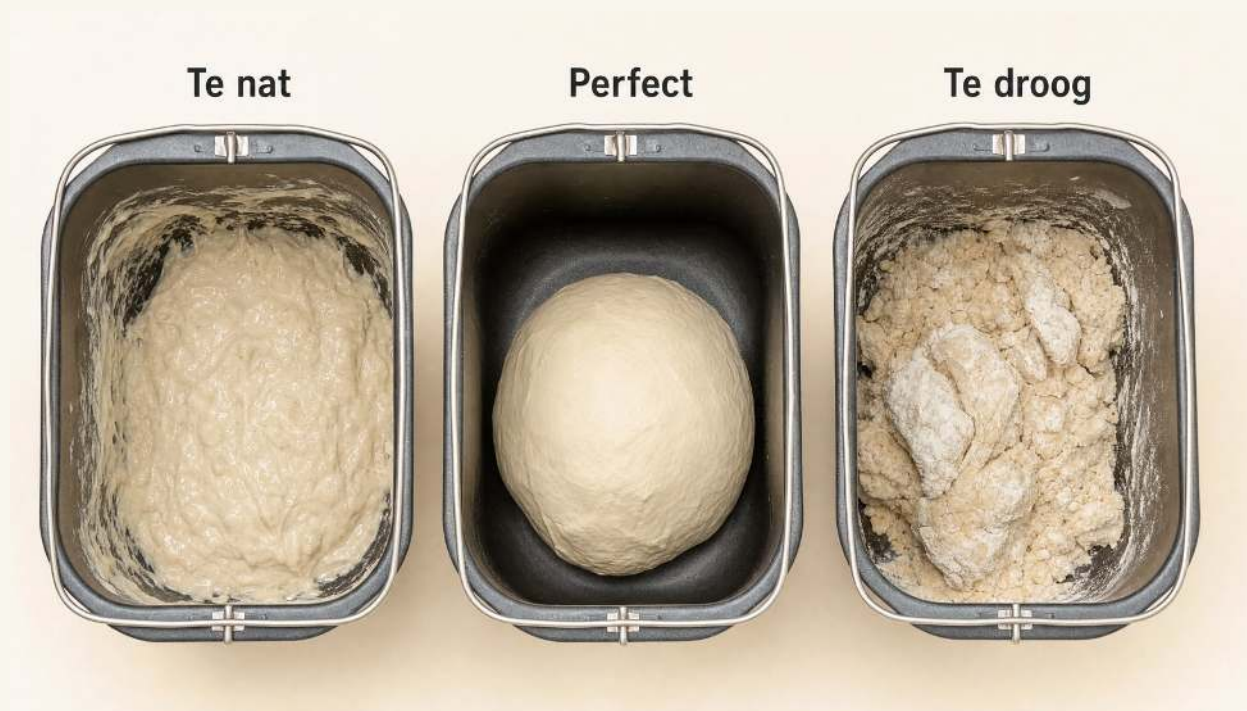
Gist mag **nooit** in contact komen met vloeistof of zout – dit doodt de gist en je brood rijst niet.



Video: perfect deeg maken

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

Veelgemaakte fouten en hoe deze te herkennen



Bij het maken van deeg kunnen er verschillende fouten gemaakt worden. Hier zijn enkele veelvoorkomende fouten en hoe je ze kunt herkennen en voorkomen:

- **Te veel water:** Het deeg is te zacht en kleverig. Voeg wat meer meel toe en meng verder.
- **Te weinig water:** Het deeg is droog en er blijven bloemresten achter in de pan. Voeg een beetje water toe en meng verder.
- **Te veel gist:** Dit kan ervoor zorgen dat het deeg te snel rijst en instort. Gebruik altijd de aanbevolen hoeveelheid gist.
- **Verkeerde temperatuur van het water:** Te heet water kan de gist doden, terwijl te koud water de gistactiviteit kan vertragen. Gebruik altijd een thermometer om de temperatuur te controleren.

10-minuten deegcheck

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

De kneedfunctie en automatische programma's

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

- **Selecteren van een programma:** Wanneer je een programma selecteert op de broodbakmachine, regelt de machine automatisch het kneedproces. Dit is een cruciaal onderdeel, omdat het kneden helpt bij het ontwikkelen van de gluten in het meel, wat zorgt voor een goede broodstructuur.
- **Kneedcyclus:** Tijdens de kneedcyclus zorgt het mengblad ervoor dat alle ingrediënten goed gemengd worden en dat er een elastisch deeg ontstaat. Dit is belangrijk voor de textuur en het rijzen van het brood.

Mengverhoudingen en tips

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



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

Eieren en melk

Het toevoegen van eieren en melk kan de textuur en smaak van je brood verbeteren:

- **Toevoegen van eieren en melk:** Als je eieren of melk aan je recept toevoegt, meng deze dan eerst goed voordat je ze aan de andere ingrediënten toevoegt. Dit zorgt voor een gelijkmatige verdeling en een betere consistentie van het deeg.

Specifieke tips voor perfect brood

- **Controle van de watertemperatuur:** Gebruik een thermometer om ervoor te zorgen dat het water dat je gebruikt tussen 35–40°C is. Te heet water kan de gist doden, terwijl te koud water de gistactiviteit kan vertragen.
- **Zout en suiker:** Voeg zout en suiker toe in de juiste verhoudingen zoals aangegeven in je recept. Zout helpt bij de smaak en versterking van de glutenstructuur, terwijl suiker de gist voedt en bijdraagt aan de bruining van de korst.
- **Korstkleur:** Pas de korstkleur aan naar je voorkeur. Licht, Medium, en Donker zijn de opties die je kunt selecteren op je broodbakmachine. Experimenteer met verschillende instellingen

om te zien welke het beste bij jouw smaak past. 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 10.

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 10. Twijfel je over een mix? App ons, we denken graag mee.

Ons meel & broodmixen

Goed brood begint bij goed meel. Daarom hebben wij een eigen lijn van hoogwaardige meelsoorten en broodmixen samengesteld, speciaal afgestemd op onze broodbakmachines – gemalen door Nederlandse molens en geselecteerd op kwaliteit. Het resultaat: een optimale water-meelverhouding, een mooie kruimstructuur en de beste smaak, elke keer weer.

Bekijk het volledige assortiment in onze webshop.



Ons meel & broodmixen-assortiment

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

Altijd perfect gesneden brood



Vers brood snijden met een gewoon mes levert vaak ongelijke sneetjes op – de ene te dik, de andere te dun, en altijd veel kruimels. 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.



Hulp nodig?

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

Welk programma kies ik?

Twijfel je welk programma je moet gebruiken? Gebruik dit overzicht om snel het juiste programma te vinden. Tijden zijn voor een brood van 750g.

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 – Suikervrij brood	3u18
Brood met pitten en zaden	8 – Meergranenbrood	3u10
Zacht melkbrood of brioche-achtig	9 – Melkbrood	3u14
Glutenvrij brood of bananenbrood	10 – Glutenvrij brood	3u00
Brood met gekookte rijst (extra zacht)	11 – Rijstbrood	3u22
Brood met maismeel (licht zoet, goudgeel)	12 – Maisbrood	3u24
Een cake bakken	13 – Boerencake	2u05
Kleefrijst (sushi, Aziatisch)	14 – Kleefrijst	1u15
Deeg of pizzadeeg kneden	15 – Deeg/Pizzadeeg	0u38
Deeg kneden + laten rijzen	16 – Rijzen	1u32
Deeg kneden met eigen kneedtijd (pasta, noedels)	17 – Deeg op maat	instelbaar
Zelf yoghurt maken	18 – Yoghurt	instelbaar
Zelfgemaakte jam	19 – Jam	1u05
Vleesdraadjes (Aziatisch beleg)	20 – Vlees drogen	1u00
Iets uit de vriezer ontdooien	21 – Ontdooien	instelbaar
Iets afbakken of opwarmen	22 – Bakken	instelbaar
Een eigen programma (kneden, rijzen, bakken zelf instellen)	23 – Vrije stand I	instelbaar
Eigen programma met temperatuur (onthoudt je instelling)	24 – Vrije stand II	instelbaar

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. Met melk of ei: geen timer.
Bijzondere broden	P3, P10–P12	Zuurdesem, glutenvrij, rijstbrood en maisbrood.
Cake	P13	Cake met zelfrijzend bakmeel. Vast formaat.
Alleen deeg	P15–P17	Kneden (en rijzen) zonder bakken: pizza, broodjes, pasta.
Koken & overig	P14, P18–P21	Kleefrijst, yoghurt, jam, vlees drogen, ontdooien.
Zelf instellen	P22–P24	Alleen bakken, of een volledig eigen programma.

Timer instellen?

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

Gebruik je een broodmix?

Kijk op de verpakking welk type brood het is: **witte mixen** → **P1**, volkoren mixen → P5, "snelle" of all-in mixen → P6, glutenvrije mixen → P10. Bij twijfel: P1 op 750g, medium bakkleur.

Fornello broodmixen (alleen water + gist nodig):

- **Rustico** (volkoren/rogge) → P5
- **Antico** (spelt) → P5
- **Solare** (vruchten) → P2 of P1



Tips voor beginners



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.	10
Boekweit	Glutenvrij, nootachtig. Rijk aan antioxidanten. Altijd mengen met tarwe of glutenvrije mix.	10
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, 10

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.
Maisbrood	Fijn maismeel + broodmeel	Programma 12; nooit puur maismeel.
Glutenvrij brood	Glutenvrije meelmix + bindmiddel	Psyllium of xanthaan; programma 10.

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.



Hulp nodig?

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

Zuurdesembrood

Wat is zuurdesem?

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

Je eigen starter maken

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 dit elke dag. De starter bubbelt en groeit steeds meer. 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 25.



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 Supremo 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.

Meer zuurdesemsmak: volkoren-starter

Voed je starter de dagen voor het bakken met volkorenmeel in plaats van witte bloem, en vervang een kwart van de tarwebloem in het recept door volkorenmeel. Het brood krijgt dan een bruinere bovenkant, rijst krachtiger en smaakt echt naar zuurdesem. Met waardevolle testfeedback van Amanda van Zuurdesemrecepten.nl. Gebruik de starter op of net na zijn hoogtepunt, en niet met de timer: zuurdesemdeeg rijst tijdens het wachten te ver door.

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 na het voeden? 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

- 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.



Hulp nodig?

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

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 23. 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.

Eerste keer bakken? Even dit

Onze recepten zijn met zorg ontwikkeld voor je Fornello. Voor de mooiste resultaten – en jouw gemak – geven we je deze praktische punten mee voordat je begint:

Onze tabellen zorgen voor balans

De afmetingen 500g, 750g en 1000g verwijzen naar het eindgewicht van het brood, niet naar de hoeveelheid bloem. Bij elke afmeting zijn alle verhoudingen al voor je afgestemd. Houd je aan de waarden in de tabel – dat is de basis voor een geslaagd brood.

Vul de bakpan tot maximaal twee-derde

Een mooi gerezen deeg heeft ruimte nodig. Vul de bakpan daarom tot maximaal $\frac{2}{3}$ tijdens het rijzen – zo geeft de gist de kans om door te bakken zonder over de rand te komen. Vooral spelt, rogge en volkoren nemen meer water op en rijzen hoger dan tarwebloem.

Begin met 750 g

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?

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.

Blijf in de buurt tijdens het bakken

Net zoals bij je oven: even in de buurt blijven geeft rust. Bij rook, een vreemde geur of overlopend deeg: schakel uit, trek de stekker uit het stopcontact, en laat even afkoelen voordat je verdergaat. Verwijder daarna alle deegresten uit de bodem van de bakpan-ruimte voordat je opnieuw inschakelt.

Na elke bakbeurt: laat de pan 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.

! Voor de complete bedieningsinstructies van je broodbakmachine: raadpleeg de gebruikershandleiding die met je Fornello is meegeleverd. Deze recepten zijn een aanvulling op die instructies, niet een vervanging.

Recepten – Dagelijks brood

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



Meegeleverd meetgereedschap

tl

Theelepel

= 5 ml

el

Eetlepel

= 15 ml

cup

Maatbeker

= 250 ml

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

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

Witbrood

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

Programma 1 – Witbrood

Bruining: Medium

Dispenser: Automatisch

Totaal: 3u15



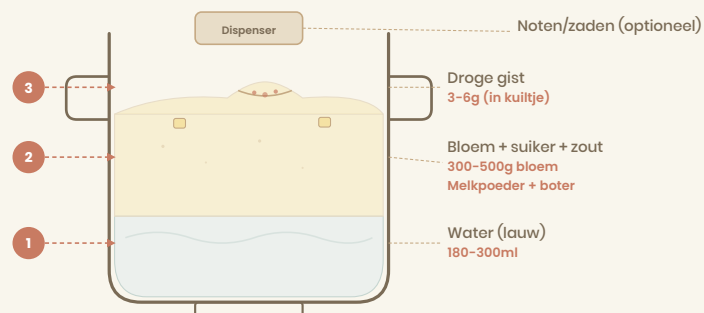
Foto: Andrea B. · Fornello-community



**Lees meer:
Brood bewaren**

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

Bereidingswijze

1. Voeg eerst de vloeistoffen toe: Giet het lauwe water in de broodpan.
2. Voeg de droge 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 direct bij het meel in de pan toe voor een gezonde variant. Kleine zaadjes horen niet in de dispenser. 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



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 15 (Deeg), vorm stokbroden, laat ze 45 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 kortste broodprogramma: in minder dan 2 uur heb je vers brood op tafel met een karakteristieke krokante, gevlekte korst. Ideaal voor drukke ochtenden of wanneer je onverwachts gasten krijgt.

Tijgerbrood

In een mum van tijd vers brood op tafel met een knapperige, gevlekte korst. Ideaal voor drukke ochtenden of wanneer je onverwachts gasten krijgt.

Programma 6 – Tijgerbrood

Bruining: Licht

Totaal: 1u45



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 dit kortste programma.

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

Dispenser: Automatisch

Totaal: 3u15



Meer communityrecepten:
Fornello Community

Ingredienten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Melk met koffie (lauw, 35–40°C)	230ml	350ml	460ml
Boter (kamertemperatuur)	20g (1½el)	30g (2el)	40g (3el)
Zout	3g (½tl)	4g (¾tl)	5g (1tl)
Suiker	3g (½tl)	5g (1tl)	8g (1½tl)
Ei	1 stuks	1 stuks	2 stuks
Tarwebloem	325g	500g	650g
Droge gist	3g (½tl)	5g (1tl)	7g (1½tl)
Citroensap	3g (½tl)	4g (¾tl)	5g (1tl)

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 losgeklopte 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 zijkanen.
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 subtiële koffiesmaak. Vervang een deel van de bloem door roggemeel (max 30%) voor een aardser karakter. Gehakte noten of rozijnen? Doe ze in de dispenser. Niet met de timer (melk en ei).

Bewaren

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

Meer kort & krachtig

Klassiekers en topfavorieten in 750g-formaat. Voor 500g/1000g, uitgebreide tips of nog veel meer recepten: zie **Perfect deeg maken** en de Keukenlab-QR hierboven.

Bruinbrood

P1 · Witbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 240ml water · 21g boter · 6g zout · 22g suiker · 260g tarwebloem · 140g volkorenmeel · 4,5g droge gist

Volgorde: lauw water onderin → meel + zout/suiker aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → P1, 750g, druk Start

! 70/30 tarwe-volkoren geeft de mooiste bruine kleur en luchtige structuur.

Wit Tijgerbrood

P1 · Witbrood · 750g · Donker

Ingredienten: 240ml water · 28g boter · 6g zout · 22g suiker · 24g melkpoeder · 400g tarwebloem · 4,5g droge gist

Volgorde: lauw water onderin → meel + suiker + zout aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → P1, 750g, Donker, Start

! Voor de tijger-korst: meng 30g rijstmeel + 40ml water + snufje gist tot een pasta, kwast die 15 min voor einde over het brood.

Tostibrood

P1 · Witbrood · 750g · Licht

Ingredienten: 220ml melk · 28g boter · 6g zout · 18g suiker · 400g tarwebloem · 4,5g droge gist

Volgorde: lauwe melk onderin → meel + suiker + zout aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → P1, 750g, Licht, Start

! Bewaar in plakken in de vriezer. Direct uit de vriezer in de tostiapparaat – lekkerste tosti's.

Italiaans Kruidenbrood

P1 · Witbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 220ml water · 28ml olijfolie · 6g zout · 14g suiker · 400g tarwebloem · 4,5g droge gist · 2 tl Italiaanse kruiden · 1 tl gedroogde rozemarijn

Volgorde: lauw water onderin → meel + zout/suiker/kruiden aan zijdes → olijfolie erover → kuiltje + gist → P1, 750g, Start

! Heerlijk bij Italiaanse gerechten. Voor extra smaak 30g gedroogde tomaat in dispenser.

Honingbrood

P1 · Witbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 240ml water · 21g boter · 6g zout · 30g honing · 400g tarwebloem · 4,5g droge gist

Volgorde: lauw water + honing onderin (goed roeren) → meel + zout aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → P1, 750g, Start

! Honing voedt de gist mooi – geen extra suiker nodig. Donkere honing geeft volle smaak.

Wit Maiskorrelbrood

P1 · Witbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 260ml water · 21g boter · 6g zout · 18g suiker · 300g tarwebloem · 100g maismeel · 4,5g droge gist

Volgorde: lauw water onderin → tarwe- + maismeel + zout/suiker aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → P1, 750g, Start

! Iets meer water want maismeel absorbeert anders. Heerlijke gele kruim en licht zoete smaak. Liever een puur maisbrood op de daarvoor bedoelde stand? Zie Programma 12 – Maisbrood verderop in dit boek.

Anijsbrood

P1 · Witbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 220ml melk · 28g boter · 6g zout · 22g suiker · 400g tarwebloem · 4,5g droge gist · 1 el hele anijszaadjes

Volgorde: lauwe melk onderin → meel + suiker + zout + anijs aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → P1, 750g, Start

! Klassiek Nederlands brood. Lekker bij komijnkaas of pure roomboter.

Korianderbrood

P1 · Witbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 240ml water · 21g boter · 6g zout · 18g suiker · 400g tarwebloem · 4,5g droge gist · 1 el gemalen koriander · ½ tl komijn

Volgorde: lauw water onderin → meel + zout/suiker + specerijen aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → P1, 750g, Start

! Koriander geeft een warme, citrusachtige smaak. Mooi bij hummus of avocado.



Hulp nodig?

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

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

Bij programma's met automatische dispenser (P1, P2, P4, P5, P8, P9, P10, P11, P12) voegt je Supremo pitten en zaden op het juiste moment toe. Bij andere programma's: doe ze handmatig erbij wanneer je de pieptoon hoort (na de eerste kneedfase). Houd 20-40g per soort aan bij 1000g – meer maakt het deeg te zwaar.

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

Dispenser: Automatisch

Totaal: 3u15



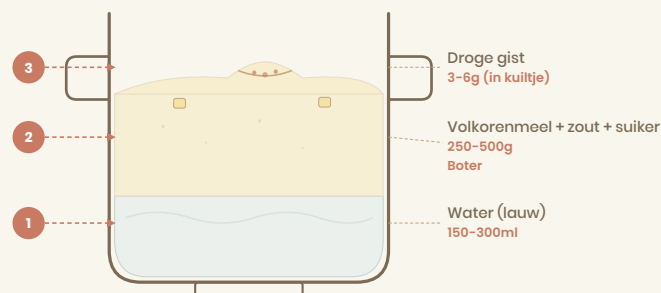
Foto: Jenny K. · Fornello-community



**Bekijk de video:
Volkorenbrood 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
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.

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

Meergranenbrood

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

Programma 8 – Meergranenbrood

Bruining: Medium

Dispenser: Automatisch

Totaal: 3u10



**Lees meer:
Meergranenbrood bakken**

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. Water onderin: Giet het lauwe water in de broodpan.
2. Meel erbovenop: Strooi tarwebloem en volkorenmeel gelijkmatig over het water.
3. Suiker, zout en boter toevoegen: Verdeel bovenop het meel.
4. Gist als laatste: Kuiltje in het midden, gist erin.
5. Pitten erbij: doe de zonnebloempitten en het lijnzaad direct bij het meel in de pan. Die kleine zaadjes horen niet in de dispenser. De grotere pompoenpitten mogen wel in de automatische dispenser.
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. De dispenser voegt ze automatisch toe op het juiste moment. 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



Lees meer:
Speltbrood bakken

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: Kuultje 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

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 karamelkorst. **Te plat?** Neem maximaal 30 tot 40% rogge en de rest tarwebloem, zoals ons Tarwe-Roggebrood verderop. **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: brood uit één graan

Brood met alleen meel, water, zout en gist. Zuiver van smaak, vol van karakter.

Puur brood is brood waarbij het meel zelf de smaak bepaalt: geen melk, boter, olie of suiker, en geen blend van allerlei meelsoorten. Volkoren tarwe, spelt of rogge van de molen – dat is alles. 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, spelt of rogge is er minder sterk gluten 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 versterkt het 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

Dispenser: Automatisch

Totaal: 3u15



Foto: Mariette W. · Fornello-community



Meer communityrecepten:
Fornello Community

Ingredienten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Water (lauw, 35-40°C)	200ml	300ml	390ml
Zonnebloemolie	15ml (1el)	20ml (1½el)	25ml (2el)
Honing	65g	100g	130g
Volkorenmeel	325g	500g	650g
Zout	6g	9g	12g
Droge gist	3g (1tl)	5g (1½tl)	7g (2tl)
Walnoten (grof gehakt)	65g	100g	130g

Bereidingswijze

1. Water en olie onderin: Giet het lauwe water en de zonnebloemolie in de broodpan.
2. Honing toevoegen: Voeg de honing toe.
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 in de dispenser: Doe de gehakte walnoten in de notendispenser. De machine voegt ze op het juiste moment toe.
7. Start Programma 5 (Volkorenbrood): Stel gewicht en bruining in, druk op Start.
8. 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

Ingrediënten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Water (lauw, 35–40°C)	215ml	325ml	430ml
Boter	23g (1½el)	35g (2½el)	45g (3el)
Suiker	3g (½tl)	5g (1tl)	7g (1½tl)
Zout	4g (¾tl)	7g (1¼tl)	9g (1½tl)
Volkorenmeel	165g	250g	325g
Speltbloem	165g	250g	325g
Droge gist	2,5g (¾tl)	4g (1¼tl)	5g (1½tl)
Zadenmix	40g	60g	80g

Bereidingswijze

1. Water onderin: Giet het lauwe water in de broodpan.
2. Boter in stukjes: Voeg de zachte boter toe.
3. Zaden erbij: Strooi de zadenmix (zonnebloempitten, lijnzaad, sesamzaad) direct in de pan – kleine zaadjes horen niet in de dispenser.
4. Meelsoorten erover: Strooi volkorenmeel en speltbloem gelijkmatig over het water.
5. Suiker en zout toevoegen: Elk aan een andere kant.
6. Gist als laatste: Kuultje in het midden, gist erin.
7. Start Programma 5 (Volkorenbrood): Stel gewicht en bruining in, druk op Start.
8. 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	310ml	-
Olijfolie	10ml	15ml (1el)	-
Citroensap	½tl	1tl	-
Honing	10g (½el)	15g (1el)	-
Volkorenmeel	200g	300g	-
Speltbloem	100g	150g	-
Speltmeel	35g	50g	-
Roomboter	14g (1el)	20g (1½el)	-
Zout	5g (¾tl)	8g (1¼tl)	-
Droge gist	4g (1¼tl)	6g (2tl)	-

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 onze andere 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.

Meer kort & krachtig

Klassiekers in 750g-formaat. Voor 500g/1000g + uitgebreide tips: zie **Perfect deeg** en de Keukenlab-QR.

Multigranenbrood

P5 · Volkorenbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 260ml water · 21g boter · 6g zout · 22g suiker · 200g tarwebloem · 150g volkorenmeel · 50g multigraan-mix · 4,5g droge gist

Volgorde: lauw water onderin → bloem + volkoren + multigraan + suiker/zout → boter in stukjes → kuiltje + gist → P5, 750g, Start

! Voor extra knapperigheid 30g zonnebloempitten in dispenser – voegt mooi structuur toe.

Tarwe-Roggebrood

P5 · Volkorenbrood · 750g · Donker

Ingredienten: 260ml water · 21g boter · 7,5g zout · 15g honing · 250g tarwebloem · 150g roggemeel · 4,5g droge gist

Volgorde: lauw water + honing onderin → tarwe + rogge + zout aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → P5, 750g, Donker, Start

! De combinatie geeft een hartig, voedzaam brood dat lang vers blijft. Lekker bij oude kaas.

Walnotenbrood

P8 · Meergranenbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 240ml water · 21g boter · 6g zout · 18g suiker · 300g tarwebloem · 100g volkorenmeel · 4,5g droge gist · 60g grof gehakte walnoten (dispenser)

Volgorde: water onderin → meel + zout/suiker aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → walnoten in dispenser → P8, 750g, Start

! Walnoten in dispenser blijven heel. Voor knapperige stukken, even kort roosteren in droge pan vooraf.

Mueslibrood

P5 · Volkorenbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 260ml water · 21g boter · 6g zout · 22g honing · 250g tarwebloem · 100g volkorenmeel · 4,5g droge gist · 80g muesli (zonder noten in dispenser)

Volgorde: water + honing onderin → meel + zout aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → muesli in dispenser → P5, 750g, Start

! Lekker bij ontbijt. Pak een muesli met gedroogd fruit en zaden voor maximale smaak.

Sesam-Speltbrood

P5 · Volkorenbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 250ml water · 14g boter · 6g zout · 15g honing · 200g speltmeel · 200g tarwebloem · 4,5g droge gist · 30g sesamzaad (dispenser)

Volgorde: water + honing onderin → spelt + tarwe + zout → boter in stukjes → kuiltje + gist → sesam in dispenser → P5, 750g, Start

! Sesam roosteren voor knapperigere smaak. 60/40 spelt-tarwe geeft beste structuur.

Zonnebloembrood

P8 · Meergranenbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 260ml water · 21g boter · 6g zout · 18g suiker · 300g tarwebloem · 100g volkorenmeel · 4,5g droge gist · 60g zonnebloempitten (dispenser)

Volgorde: water onderin → meel + zout/suiker → boter in stukjes → kuiltje + gist → zonnebloempitten in dispenser → P8, 750g, Start

! Strooi voor het bakken nog 1 el zaden bovenop het deeg voor een mooie korst.

Amandel-Haverbrood

P5 · Volkorenbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 260ml water · 14ml olie · 6g zout · 22g honing · 250g tarwebloem · 100g volkorenmeel · 4,5g droge gist · 50g havervlokken · 30g amandelschaafsel (dispenser)

Volgorde: water + honing onderin → meel + havervlokken + zout aan zijdes → olie → kuiltje + gist → amandel in dispenser → P5, 750g, Start

! Geroosterde amandelen geven extra nootachtige smaak. Heerlijk bij honing op een ontbijtboterham.



Hulp nodig?

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

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 met rozijnen of ander gedroogd fruit. De baktemperatuur is iets lager zodat suikerrijk deeg niet te snel bruint. De dispenser voegt rozijnen automatisch toe op het juiste moment.

Rozijnenbrood met kaneel

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

Programma 2 – Rozijnenbrood

Bruining: Medium

Dispenser: Automatisch

Totaal: 3u05



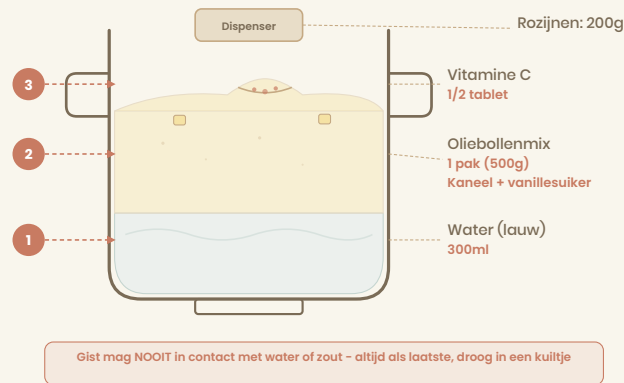
Foto: Diane V. · Fornello-community



**Lees meer:
Krentenbrood bakken**

Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Ingredienten

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

Bereidingswijze

1. Vloeistoffen eerst: Giet het lauwe water in de bakpan. Voeg de vloeibare boter toe.
2. Droge ingredienten erop: Strooi de oliebollemix gelijkmatig over het water. Voeg de kaneel, vanillesuiker en het verpulverde vitamine C-tablet toe bovenop het mengsel.
3. Vul de notendispenser: Doe de rozijnen in de automatische dispenser. De machine voegt ze automatisch op het juiste moment toe.
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 oliebollemix in de winkel? Bak dan het Brioche-rozijnenbrood of het Krentenbrood verderop in dit hoofdstuk.

Bewaren

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

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

Dispenser: Automatisch

Totaal: 3u14



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 – Suikervrij brood 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 – Suikervrij brood

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 (Suikervrij brood), 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. Strooi wat zaden direct bij het meel in de pan 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 verrukkelijke brioche met sappige rozijnen. Ideaal voor een feestelijk weekendontbijt.

Programma 2 – Rozijnenbrood

Bruining: Licht

Dispenser: Automatisch

Totaal: 3u05

Ingrediënten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Eieren + melk (lauw, samen tot)	190ml	290ml	390ml
Boter (kamertemperatuur)	40g (3el)	60g (4el)	80g (5el)
Zout	4g (¾tl)	6g (1tl)	8g (1½tl)
Briochebloem of tarwebloem	260g	400g	530g
Droge gist	4g (1½tl)	6g (2tl)	7,5g (2½tl)
Rozijnen (geweld)	100g	150g	200g

Bereidingswijze

1. Eieren en melk combineren: Klop 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, dep goed droog en doe ze in de dispenser.
6. Start Programma 2 (Rozijnenbrood): Stel gewicht en bruining in, druk op Start.
7. Afkoelen: 15 minuten in de pan, daarna uitnemen op een rooster.

Tip

Wellen van rozijnen maakt ze sappiger – dep ze wel goed droog, anders plakken ze in de dispenser. Voeg een snufje kaneel of een zakje vanillesuiker toe voor extra diepte. Niet met de timer (ei en melk).

Bewaren

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



Meer communityrecepten:
Fornello Community

Meer kort & krachtig

Klassiekers in 750g-formaat. Voor 500g/1000g + uitgebreide tips: zie **Perfect deeg** en de Keukenlab-QR.

Krentenbrood

P2 · Rozijnenbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 240ml melk · 28g boter · 6g zout · 30g suiker · 8g vanillesuiker · 400g tarwebloem · 4,5g droge gist · 150g krenten (dispenser)

Volgorde: lauwe melk onderin → meel + suikers + zout aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → krenten in dispenser → P2, 750g, Start

! Krenten 10 min weken in lauwater voor een sappiger resultaat – goed afgieten voor je ze in de dispenser doet.

Vruchtenbrood

P2 · Rozijnenbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 220ml melk · 28g boter · 6g zout · 22g suiker · 8g vanillesuiker · 400g tarwebloem · 4,5g droge gist · 150g gemengd gedroogd fruit (dispenser)

Volgorde: lauwe melk onderin → meel + suikers + zout aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → vruchten in dispenser → P2, 750g, Start

! Combineer rozijnen, abrikoos, dadel en cranberry. Snijd grotere stukken klein.

Appel-Kaneelbrood

P2 · Rozijnenbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 200ml melk · 28g boter · 6g zout · 30g suiker · 400g tarwebloem · 4,5g droge gist · 2 tl kaneel · 1 grote appel in blokjes (dispenser)

Volgorde: lauwe melk onderin → meel + suiker + zout + kaneel aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → appelblokjes in dispenser → P2, 750g, Start

! Iets minder melk omdat de appel vocht afgeeft. Lekker met een dun laagje roomboter.

Bananen-Notenbrood

P2 · Rozijnenbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 180ml melk · 21g boter · 6g zout · 22g suiker · 2 rijpe bananen (geprakt) · 400g tarwebloem · 4,5g droge gist · 60g gehakte walnoten (dispenser)

Volgorde: melk + geprakte bananen onderin → meel + suiker + zout aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → noten in dispenser → P2, 750g, Start

! Bananen geven vocht: minder melk dan normaal. Rijpere bananen = zoetere smaak.

Chocoladebrood

P2 · Rozijnenbrood · 750g · Licht

Ingredienten: 220ml melk · 28g boter · 6g zout · 30g suiker · 380g tarwebloem · 20g cacaopoeder · 4,5g droge gist · 80g chocoladestukjes (dispenser)

Volgorde: lauwe melk onderin → meel + cacao + suiker + zout aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → chocolade in dispenser → P2, 750g, Licht, Start

! Licht bakken voorkomt verbrande cacao-smaak. Lekker met bramen-jam op zondag-ochtend.

Gemberbrood

P2 · Rozijnenbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 220ml melk · 28g boter · 6g zout · 22g suiker · 30g honing · 400g tarwebloem · 4,5g droge gist · 2 tl gemberpoeder · 50g gekonfijte gember (dispenser)

Volgorde: lauwe melk + honing onderin → meel + suiker + zout + gemberpoeder aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → gekonfijte gember in dispenser → P2, 750g, Start

! Warme, kruidige smaak. Heerlijk in de winter bij thee.

Pruimenbrood

P2 · Rozijnenbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 220ml melk · 28g boter · 6g zout · 22g suiker · 8g vanillesuiker · 400g tarwebloem · 4,5g droge gist · 130g gedroogde pruimen in stukjes (dispenser)

Volgorde: lauwe melk onderin → meel + suikers + zout → boter in stukjes → kuiltje + gist → pruimen in dispenser → P2, 750g, Start

! Pruimen in kleine stukjes snijden voor mooie verdeling. Vezelrijk en zoet zonder extra suikers.

Suikervrij Bananenbrood

P7 · Suikervrij brood · 750g · Medium

Ingredienten: 180ml water · 21ml olie · 5g zout · 2 rijpe bananen (geprakt) · 350g tarwebloem · 50g havermeel · 4,5g droge gist · 30g walnoten optioneel (dispenser)

Volgorde: water + geprakte bananen onderin → meel + havermeel + zout → olie → kuiltje + gist → noten in dispenser → P7, 750g, Start

! Zoet komt uit de bananen. Gebruik zeer rijpe bananen (bruine vlekken) voor maximale natuurlijke zoetheid.



Hulp nodig?

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

Recepten – Speciaal

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



Programma 3 – Zuurdesembrood heeft de langste rijstijd van alle broodprogramma'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



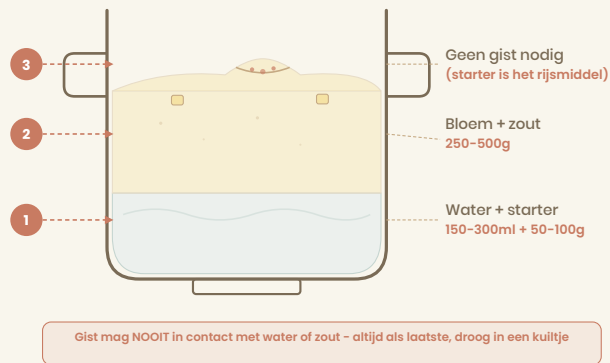
Foto: Jacqueliën J. · Fornello-community



**Bekijk de video:
Zuurdesembrood bakken**

Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



Ingrediënten

Ingrediënt	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 (½tl)	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.

Ingezaakt 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 10 – Glutenvrij brood heeft een aangepaste kneed- en rijstijd speciaal voor glutenvrij deeg. De psylliumvezels vormen een gel die het bindmiddel van gluten vervangt – het deeg is natter en rijst minder hoog dan gewoon brood. Dat is normaal!

Glutenvrij brood

Recept van Sanne Francisca (@sanne francisca) – rijstmeel en boekweit met psyllium als bindmiddel. Luchtig, smaakvol en helemaal glutenvrij.

Programma 10 – Glutenvrij brood

Bruining: Medium

Dispenser: Automatisch

Totaal: 3u00



**Bekijk Sanne's video:
Glutenvrij brood bakken**

Ingredienten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Stap 1 – gist activeren			
Water (35–40°C)	130ml	200ml	270ml
Suiker	1el	2el	2½el
Droge gist	7g (2tl)	10g (3tl)	13g (4tl)
Stap 2 – psyllium opzwellen			
Water (lauw)	270ml	400ml	530ml
Psylliumvezels	20g (4tl)	30g (6tl)	40g (8tl)
Stap 3 – meel en rest			
Rijstmeel	100g	150g	200g
Boekweitmeel	100g	150g	200g
Glutenvrije witte meelmix	130g	200g	270g
Zout	7g (1¼tl)	10g (2tl)	13g (2½tl)
Olijfolie	1el	2el	3el

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 dikke gel ontstaat.
3. **Bakpan klaarmaken:** Giet de olijfolie in de bakpan, gevolgd door de 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 10 (Glutenvrij brood), stel gewicht en bruining 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 – precies zoals het hoort. Vergelijk het niet met tarwebrood. De psyllium zorgt voor binding; te weinig water laat de gel niet goed vormen. Net niet gaar in het midden? Kies bruining Donker of bak na met Programma 22 (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 10 – Glutenvrij brood werkt ook uitstekend voor bananenbrood. De aangepaste baktijd is perfect voor het nattere beslag van bananen. **Let op:** dit recept bevat tarwebloem en is dus niet glutenvrij – wil je een glutenvrije variant, kies dan het recept Bananenbrood met havermout.

Bananenbrood

Gezond, smuig en zoet door de bananen zelf – zonder toegevoegde suikers.

Programma 10 – Glutenvrij brood

Bruining: Medium

Dispenser: Automatisch

Totaal: 3u00



**Bekijk de video:
Bananenbrood bakken**

Ingredienten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Melk (of plantaardig)	–	100ml	–
Eieren	–	2 stuks	–
Rijpe bananen (geprakt)	–	3 stuks	–
Tarwebloem (of volkorenmeel)	–	300g	–
Baking soda	–	4g (1tl)	–
Vanille-extract	–	5ml (1tl)	–
Kaneel (optioneel)	–	1tl	–
Snufje zout	–	–	–
Gehakte noten (optioneel)	–	50g	–

Bereidingswijze

1. Vloeistoffen eerst: Giet de melk in de broodpan. Klop de eieren los en voeg ze toe. Voeg de geprakte bananen toe.
2. Droge ingredienten: Strooi de bloem gelijkmatig over de vloeistoffen. Voeg baking soda, kaneel en zout toe. Giet het vanille-extract erbij.
3. Optionele extra's: Voeg de gehakte noten toe of gebruik de automatische dispenser.
4. Start de machine: Selecteer Programma 10 (Glutenvrij brood), stel in op 750g en Medium bruining. Druk op start.
5. Na het bakken: Laat 5 minuten afkoelen met het deksel open, haal het brood voorzichtig uit de pan en laat volledig afkoelen op een rooster.

Tip

Gebruik extra rijpe bananen met bruine vlekken voor de beste natuurlijke zoetheid. Zonder tarwe en melk (tip van Winny uit de community): neem 275 g boekweitmeel, 10 g wijnsteenbakpoeder in plaats van baking soda, en havermelk in plaats van melk.

Bewaren

2–3 dagen in een luchtdichte bak of gewikkeld in bakpapier. Kan worden ingevroren in plakken.

Bananenbrood met havermout

Voedzaam, eiwitrijk en glutenvrij – speciaal aangepast voor de Fornello broodbakmachine!

Programma 10 – Glutenvrij brood

Bruining: Medium

Totaal: 3u00



Foto: Annie S. · Fornello-community

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 10, 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.

Programma 11 – Rijstbrood is gemaakt voor deeg met koude, gekookte rijst. De rijst maakt het kruim extra zacht en vochtig en geeft een licht zoete smaak. Een slimme manier om een restje rijst op te maken!

Rijstbrood

Zacht, licht zoet en lang vers – met een restje gekookte rijst.

Programma 11 – Rijstbrood

Bruining: Medium

Dispenser: Automatisch

Totaal: 3u22

Ingrediënten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Water of melk (lauw, 35–40°C)	80ml	110ml	140ml
Olie of zachte boter	12g	24g	36g
Suiker	25g	32g	40g
Zout	3g (½tl)	4g (¾tl)	5g (1tl)
Koude gekookte rijst	100g	120g	150g
Broodmeel (tarwe)	200g	260g	300g
Droge gist	2g (½tl)	3g (1tl)	4g (1¼tl)

Bereidingswijze

1. Vloeistof onderin: Giet het lauwe water of de melk in de broodpan en voeg de olie of boter toe.
2. Rijst erbij: Verkruiemel de koude gekookte rijst over de vloeistof, zodat er geen grote klonten in zitten.
3. Meel erbovenop: Strooi het broodmeel gelijkmatig over de rijst. Leg suiker en zout aan tegenovergestelde zijden.
4. Gist als laatste: Kuiltje in het midden, gist erin.
5. Starten: Selecteer Programma 11 (Rijstbrood), kies gewicht en bruining, en druk op Start.
6. Afkoelen: 10–15 minuten in de pan, daarna uitnemen op een rooster.

Tip

Gebruik altijd **koude** rijst van de dag ervoor: warme rijst maakt het deeg te nat en plakkerig. Witte rijst geeft het zachtste resultaat. Gebruik de timer niet – gekookte rijst hoort niet uren ongekoeld te staan.

Bewaren

2–3 dagen in een broodtrommel; blijft door de rijst langer zacht. Kan worden ingevroren.

Programma 12 – Maisbrood is afgestemd op deeg met maismeel. Maismeel heeft geen gluten, daarom meng je het altijd met broodmeel. Het resultaat: een goudgeel brood met een licht zoete, volle smaak.

Maisbrood

Goudgeel, licht zoet en smeug – lekker bij soep, chili of gewoon met boter.

Programma 12 – Maisbrood

Bruining: Medium

Dispenser: Automatisch

Totaal: 3u24



Ingredienten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Water of melk (lauw, 35–40°C)	160ml	190ml	230ml
Olie of zachte boter	12g	24g	36g
Suiker	25g	32g	40g
Zout	2g (½tl)	3g (½tl)	4g (¾tl)
Maismeel (fijn)	100g	120g	150g
Broodmeel (tarwe)	200g	260g	300g
Droge gist	2g (½tl)	3g (1tl)	4g (1½tl)

Bereidingswijze

1. Vloeistof onderin: Giet het lauwe water of de melk in de broodpan en voeg de olie of boter toe.
2. Meel erbovenop: Strooi maismeel en broodmeel gelijkmatig over de vloeistof. Leg suiker en zout aan tegenovergestelde zijden.
3. Gist als laatste: Kuiltje in het midden, gist erin.
4. Starten: Selecteer Programma 12 (Maisbrood), kies gewicht en bruining, en druk op Start.
5. Afkoelen: 10–15 minuten in de pan, daarna uitnemen op een rooster.

Tip

Gebruik fijn maismeel (geen grove polenta): grove korrels blijven hard. Voeg bij de pieptoon of via de dispenser 50g maiskorrels of geraspte kaas toe voor een hartige variant. Met water in plaats van melk kun je de timer gebruiken.

Bewaren

1–2 dagen in een broodtrommel; maisbrood droogt sneller uit. Kan worden ingevroren.

Meer kort & krachtig

Premium en feestelijke varianten in 750g-formaat. Voor 500g/1000g + uitgebreide tips: zie **Perfect deeg** en de Keukenlab-QR.

Brioche

P2 · Rozijnenbrood · 750g · Licht

Ingredienten: 120ml melk · 3 eieren (klein-medium) · 80g boter (zacht) · 5g zout · 45g suiker · 400g tarwebloem · 4,5g droge gist

Volgorde: lauwe melk + losgeklopte eieren onderin → meel + suiker + zout aan zijdes → boter in kleine stukjes → kuiltje + gist → P2, 750g, Licht, Start

! Hoge boter- en eierhoeveelheid = luxe kruim. Niet de timerfunctie gebruiken (eieren).

Boomwitbrood

P1 · Witbrood · 750g · Donker

Ingredienten: 240ml water · 28g boter · 6g zout · 22g suiker · 24g melkpoeder · 400g tarwebloem · 4,5g droge gist

Volgorde: lauw water onderin → meel + suiker + zout + melkpoeder aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → P1, 750g, Donker, Start

! Classic boomwitbrood: knapperige donkere korst, witte zachte kruim. Strakke boterhammetjes voor de lunchtrommel.

Pizzadeeg (Focaccia)

P15 · Deeg/Pizzadeeg · 750g · n.v.t.

Ingredienten: 260ml water · 21ml olijfolie · 7g zout · 6g suiker · 450g tarwebloem (T00 of pizzabloem) · 4,5g droge gist

Volgorde: lauw water onderin → bloem + zout + suiker aan zijdes → olijfolie → kuiltje + gist → P15, druk Start (alleen kneed + rij, geen baktijd)

! Na ~38 min uit de pan halen, op werkblad uitrollen tot pizza of focaccia, 20 min na-rijzen, oven 220°C 12-15 min.

Cottagecheese-Dillebrood

P5 · Volkorenbrood · 750g · Medium

Ingredienten: 180ml water · 150g hüttenkäse · 14g boter · 6g zout · 14g suiker · 350g tarwebloem · 50g volkorenmeel · 4,5g droge gist · 1 el gedroogde dille

Volgorde: water + hüttenkäse onderin → meel + zout/suiker + dille aan zijdes → boter in stukjes → kuiltje + gist → P5, 750g, Start

! Hüttenkäse geeft hartige smaak en stevige kruim. Lekker bij gerookte zalm.

Dagmar's Zuurdesem (gastrecept)

P3 · Zuurdesem · 750g · Donker

Ingredienten: 220ml lauw water · 130g actieve zuurdesemstarter · 7g zout · 380g tarwebloem · 30g roggemeel

Volgorde: water + starter onderin → tarwe + rogge + zout aan zijdes → P3, 750g, Donker, Start (~6u28)

! Community-variant met kleine hoeveelheid rogge – diepere smaak. Voor Dagmar's stap-voor-stap video: zie Zuurdesem-hoofdstuk of scan de QR daar.



Hulp nodig?

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

Recepten – Overig

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

Programma 13 – Boerencake heeft een aangepast bakproces: eerst mengen, dan direct bakken (geen rijfsfase). Let op: het cakeprogramma heeft een **vast formaat** – je kunt geen gewicht of grootte instellen. Gebruik altijd exact de hoeveelheden uit dit recept.

Klassieke vanillecake

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

Programma 13 – Boerencake

Bruining: Medium

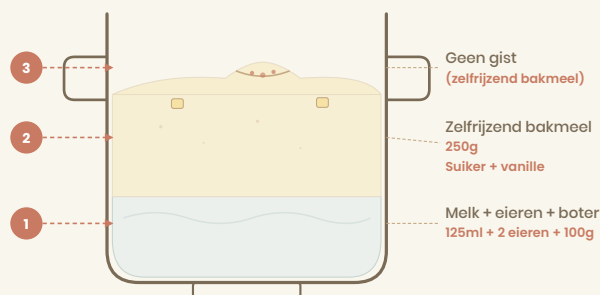
Totaal: 2u05



Bekijk de video:
Cake bakken in de BBM

Volgorde in de bakpan

Altijd van onder naar boven toevoegen



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

Ingrediënten

Ingrediënt	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. Ingrediënten op temperatuur brengen: Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Koude eieren of melk kunnen ervoor zorgen dat het beslag niet goed mengt.
2. Natte ingrediënten eerst: Giet de melk in de bakpan. Voeg de gesmolten boter en de eieren toe.
3. Droge ingrediënten 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 13 (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 50 tot 60 minuten. 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 19 – 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 19 – Jam

Bruining: –

Totaal: 1u05



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 19 (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 18 – Yoghurt 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 18 – Yoghurt

Bruining: -

Totaal: 8u00



**Bekijk de video:
Yoghurt maken**

Ingredienten

Ingredient	Brood 500g	Brood 750g	Brood 1000g
Volle melk	-	1 liter	-
Natuurlijke yoghurt (als starter)	-	30g (2el)	-

Bereidingswijze

1. Optioneel – melk verwarmen: Voor stevigere yoghurt verwarm je de melk eerst tot ~85°C en laat je hem afkoelen tot 40°C.
2. Ingredienten in de pan: Giet de melk in de broodpan en voeg de yoghurtstarter toe. Roer zachtjes door.
3. Starten maar: Selecteer Programma 18 (Yoghurt) en druk op Start. Het programma duurt standaard ~8 uur; met + en - kun je de tijd aanpassen.
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 14 – Kleefrijst	Maak perfecte kleefrijst voor sushi, sticky rice bowls of Aziatische bijgerechten. 300g kleefrijst + 400ml water, eerst goed wassen tot het spoelwater helder is. Duurt ~1u15.
Programma 15 – Deeg/Pizzadeeg	Kneedt het deeg in 38 minuten, zonder bakken. 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 16 – Rijzen	Kneedt het deeg en laat het daarna op constante temperatuur rijzen (~1u32). Perfect voor kaneelbroodjes , brioche of gevulde broodjes die je daarna zelf vormt en in de oven bakt.
Programma 17 – Deeg op maat	Kneden met een zelf gekozen kneedtijd , bijvoorbeeld voor pasta- of noedeldeeg. Druk na het kiezen op Bruining en stel met + en - de tijd in (standaard 28 min). Tip uit de fabriek: voeg boter en zout pas na 8-10 minuten kneden toe. 750g-deeg: 180ml water of melk, 1 ei, 400g broodmeel, later 30g boter + 3g zout.
Programma 20 – Vlees drogen	Stooft en roert mager vlees tot droge, luchtige vleesdraadjes: een Aziatisch broodbeleg (pork floss). 750g: 600g mager varkensvlees in reepjes, 25g lichte + 10g donkere sojasaus, 25g oestersaus, 20g vissaus, 60g suiker, 4g zout, 75g olie. Duurt ~1 uur.
Programma 21 – Ontdooien	Ontdooit bevroren producten uit de vriezer op 42°C, bijvoorbeeld een bevroren brood of broodjes. De tijd stel je zelf in met + en -.
Programma 22 – Bakken	Alleen de bakfunctie – geen kneden of rijzen. Handig om brood af te bakken of na te bakken als de korst nog te licht is. Druk op Bruining en stel met + en - tijd (10 min tot 1u30) en warmte in. Ook voor het poffen van aardappels of kastanjes.
Programma 23 – Vrije stand I	Maak je eigen programma: je stelt per fase zelf de tijd in (zie het schema hieronder). Standaard duurt het ruim 3 uur. Deze stand onthoudt je instelling niet : na afloop staat hij weer op de standaardtijden.
Programma 24 – Vrije stand II	Als Vrije stand I, maar je kiest bij de rij- en bakfases ook de temperatuur (rijzen 30-40°C, bakken 100-128°C). Deze stand onthoudt je laatste instelling – handig voor je vaste favoriete recept.

Zo stel je Vrije stand I en II in

Fase	Standaard	Instelbaar
Kneden 1	5 min	0-20 min
Rust	7 min	0-15 min
Kneden 2	25 min	0-30 min
Rijzen 1	20 min	0-60 min
Rijzen 2	38 min	0-60 min
Rijzen 3	50 min	0-60 min
Bakken	45 min	0-90 min

1. Kies programma 23 of 24 met **Menu**.
2. Druk op **Gewicht**. Het icoon van de eerste fase (kneden 1) knippert. Stel met + en - de tijd in.
3. Druk opnieuw op **Gewicht** voor de volgende fase. Zo loop je alle fases door.
4. Alleen bij 24: knippert het icoon van rijzen 1-3 of bakken, druk dan op **Bruining** en kies met + en - de temperatuur.
5. Druk op **Start/Stop**.

Kneedtijden stel je per minuut in, rijst- en baktijden per 5 minuten. Zet je een fase op 0, dan slaat de machine hem over. Bakken op 0 geeft dus alleen deeg.

Pro tip

Combineer programma 15 (Deeg/Pizzadeeg) met programma 22 (Bakken) voor volledige controle over je bak. Eerst het deeg laten kneden, dan handmatig vormen en laten rijzen, en tot slot terugzetten om te bakken. Bak je vaak hetzelfde eigen recept? Leg het vast in Vrije stand II (24).

Meer kort & krachtig

Andere klassiekers in 750g-formaat. Voor uitgebreide tips: zie **Perfect deeg** en de Keukenlab-QR.

Boerencake

P13 · Boerencake · 750g · Medium

Ingredienten: 125ml melk · 100g gesmolten boter · 2 eieren · 250g zelfrijzend bakmeel · 180g lichtbruine basterdsuiker · 1g zout · 1 tl kaneel · 80g rozijnen + 30g sukade (dispenser)

Volgorde: melk + gesmolten boter + eieren in pan → zelfrijzend bakmeel + suiker + zout + kaneel erboven → P13, druk Start (vast formaat) → rozijnen/sukade via deksel na 5 min mengen

! Traditionele boerencake: voller en stoerder dan vanillecake. Niet de timer gebruiken.

Kleefrijst (sticky rice)

P14 · Kleefrijst · 750g · n.v.t.

Ingredienten: 300g kleefrijst (sushi-rijst) · 400ml water · snufje zout

Volgorde: rijst goed wassen tot spoelwater helder is → rijst + water + zout in de bakpan → P14, druk Start (~1u15)

! Voor sushi: na het programma direct uitscheppen en lauwwarm laten worden. Voor Aziatische bijgerechten: warm serveren.



Zuurdesemstarter bestellen

Klaar om zuurdesembrood te bakken? Bestel onze gedroogde startercultuur. Hoe je hem activeert lees je op pagina 25.



Hulp nodig?

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

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 verwijderd.



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. Na het bakken kan de haak 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
- Maak de dispenser regelmatig schoon om residu te voorkomen

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 harde klap of piep tijdens het kneden – is dat normaal?

Ja! Dit is het geluid van de automatische noten-/fruitdispenser die openklapt. Dit gebeurt ook als je de dispenser niet hebt gevuld. Het hoort bij het normale proces.

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 10. Zet de machine bij 400–500 g mix op 750 g, niet op 1000 g. In de **broodmix-wijzer** (Perfect deeg maken) staan mixen die leden van onze community bakken, met water en programma. Broodmixen uit de winkel verschillen sterk in rijstijd en vochtgehalte. Onze eigen recepten zijn optimaal afgestemd op de Fornello.

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

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

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

Volkoren- en speltmeel bevatten veel vezels en minder gluten. Hierdoor wordt het brood zwaarder. **Oplossing:** Vervang een deel van het meel door tarwebloem. 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. Ik kan geen witbrood vinden in het receptenboek?

Het recept "Witbrood" in dit boek bak je met Programma 1 – op de machine heet dat programma ook "Witbrood". Kies Programma 1, stel gewicht en bruining in, en je bakt een klassiek witbrood.

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 werkt de automatische notendispenser?

Vul de dispenser met gehakte noten, rozijnen of zaden (zorg dat ze klein genoeg zijn). De machine voegt ze automatisch op het juiste moment toe. Programma's met dispenserfunctie: 1, 2, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 23 en 24. Kleine zaadjes (lijnzaad, sesam) horen niet in de dispenser – doe die direct in de pan. Bij andere programma's: voeg handmatig toe wanneer de machine piept.

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

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

12. Waarom is de watertemperatuur zo belangrijk?

De ideale watertemperatuur is 35-40°C. Te heet water (>45°C) doodt de gist – je brood rijst niet. Te koud water vertraagt de gistactiviteit – je brood rijst nauwelijks. Gebruik een thermometer of test op je pols (aangenaam warm = goed). 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 1-8, 10 en 12, maar **niet** bij Programma 9 (Melkbrood), 11 (Rijstbrood) en de speciale programma's (13-24).

Bij melkbrood gebruik je melk en boter – die bederven 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 **kned**en: ja, je mag het deksel openen om het deeg te controleren of ingredienten toe te voegen. Tijdens het **rijzen en bak**ken: liever niet! Koude lucht verstoort het rijzproces 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. Houd de water-meelverhouding aan (300ml water per 500g bloem). Zet de bruining op Licht of Medium in plaats van Donker. Haal het brood direct na het bakken uit de pan en bewaar het in een broodtrommel – niet in de koelkast, daar droogt brood juist sneller uit.

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

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

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

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

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 22 (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 rij.

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 22 (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	Dispenser of te veel gist	Verminder gist iets. Deuk door dispenser is normaal.
Brood te droog of kruimelig	Te weinig vocht of te lang bewaard	Iets meer water bij de deegcheck. Direct uit de pan. Bewaar in brodtrommel.
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.

Ingrediënten vervangen

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

Ingrediënt	Vervang door	Let op
Boter	Zelfde gewicht olie of margarine	Iets minder rijke smaak; brood blijft prima.
Melk	Plantaardige melk, of water + 1 el melkpoeder	Korst wordt iets lichter.
Ei	1 el gemalen lijnzaad + 3 el water (5 min laten staan)	Werkt het best in zoete broden.
Suiker	Honing of ahornsiroop ($\frac{3}{4}$ van de hoeveelheid)	Verminder het vocht licht; voedt de gist.
Droge gist	Verse gist – 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.



Hulp nodig?

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

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 retourolabel** per e-mail
5. **Stuur het product terug** via het dichtstbijzijnde pakketpunt
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 retourolabel** dat je per e-mail ontvangt
6. Plak het label op de doos en breng het pakket naar een pakketpunt

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.



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

Volg ons



Instagram
@fornello.eu



YouTube
@FornelloEU



Facebook
Fornello's
Broodbakmachine
Community

🌱 Voor elke review die we ontvangen, planten we een boom – dankjewel dat je meebakt aan een groenere wereld.

Fout gevonden?

Niemand is perfect – wij ook niet! Heb je een fout, onduidelijkheid of verbetering gevonden in dit receptenboek? Laat het ons weten via onderstaande QR-code.



Scan om een fout te melden

Vul ons korte formulier in – elke verbetering helpt om het receptenboek beter te maken.

Colofon

Belangrijk om te weten

Dit receptenboek hoort bij je Fornello Supremo 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.

Gebruik en aansprakelijkheid

Fornello BV aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade, letsel of gevolgschade ontstaan door gebruik van ingrediënten die niet geschikt zijn voor de automatische notendispenser (zoals fijn zaad, lijnzaad of kleine zonnebloempitten), door afwijking van de in dit boek beschreven bereidingswijzen, of door het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies in de officiële gebruikershandleiding. De instructies in dit receptenboek zijn aanvullend op de gebruikershandleiding – bij twijfel geldt de handleiding.

Allergenen

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

Productkenmerken

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

QR-codes en externe links

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

Auteursrecht

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

Fornello BV

KVK 42009445
Pieters Products
www.fornello.eu

Contact

support@fornello.eu
Instagram [@fornello.eu](#)
YouTube [@FornelloEU](#)

Editie 2026. Gemaakt met liefde in Nederland.

Fornello

Simpel. Onbewerkt. Zelfgebakken.

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

“Het beste eten maak je zelf.”

- Steije & Lars, Team Fornello

Instagram @fornello.eu

YouTube @FornelloEU

www.fornello.eu

Gemaakt met liefde in Nederland.