



Bonus voor Fornello Supremo-bakkers

# 12 extra recepten + tips

---

Een cadeau van Steije & Lars voor wie  
al even bakt met de Supremo.

# Welkom

---

Fijn dat je je Supremo al wat langer gebruikt. We willen je bedanken met dit bonusboekje: **12 recepten die niet in je gewone handleiding staan** + een paar tips waar we zelf veel aan hebben.

De recepten komen uit twee plekken die we vertrouwen. De helft uit het rode receptenboek van het Korenmolenaars Gilde, recepten die al decennialang werken. De andere helft uit de Fornello-bakkerscommunity op Facebook, waar duizenden bakkers dagelijks delen wat lukt en wat niet.

We hebben elk recept geschaald voor de drie broodformaten van de Supremo (500g / 750g / 1000g). De hoogste kolom houden we op maximaal 500 g meel - meer past niet veilig in de bakpan. Bij recepten met noten of rozijnen gebruikt de Supremo automatisch de dispenser.

Veel bakplezier,

## Steije & Lars

Eigenaren Fornello



### Even praktisch

Print dit boekje uit op A4 als je het bij je broodbakmachine wilt hebben, of houd het op je telefoon. De recepten verspreiden van zacht-zoet (brioche, chocoladebrood) tot hartig en kruidig (italiaans, koriander). Je kunt ze in elke volgorde proberen.

# Inhoud

---

## Bonus-recepten

01	<b>Brioche</b> – klassiek en boterzacht	5
02	<b>Walnotenbrood</b> – vol met geroosterde walnoten	6
03	<b>Tarwebruinbrood</b> – alledags volkoren	7
04	<b>Maisbrood</b> – goudgeel en mild	8
05	<b>Mueslibrood</b> – ontbijt-favoriet met krenten	9
06	<b>Italiaans kruidenbrood</b> – basilicum, oregano, tijm	10
07	<b>Vruchtenbrood</b> – zacht en zoet	11
08	<b>Appel-kaneelbrood</b> – herfst in de pan	12
09	<b>Bananen-notenbrood</b> – romig en kruidig	13
10	<b>Chocoladebrood</b> – brunch-favoriet	14
11	<b>Honingbrood</b> – mild zoet en aromatisch	15
12	<b>Gemberbrood</b> – pittig met droge gember	16

## Tips & tricks

	<b>Restjes brood verwerken</b> – wentelteefjes, broodpudding, croutons	18
	<b>Bewaartips per broodsoort</b> – wit, volkoren, zuurdesem – elk anders	18
	<b>Vorstgevoelig deeg in winter</b> – watertemperatuur en rusttijd	19
	<b>Vegan en lactose-vrije substituties</b> – lijnzaad, havermelk, kokosolie	19
	<b>Vochtig weer en hoogteverschil</b> – micro-aanpassingen aan vloeistof	19

## FAQ-extra

	<b>Zes vragen die niet in je handleiding staan</b> – smaak, kruim, dubbel bakken, meelkeuze	20
--	---	----

# Bonus-recepten

---

12 brood-recepten uit het rode receptenboek en de Fornello-community, geschaald voor de drie broodformaten van de Supremo. **De hoogste kolom blijft altijd op of onder 500 g meel** – meer past niet veilig in de bakpan.

Bij recepten met noten, rozijnen of chocoladestukjes voegt de dispenser deze automatisch toe op het juiste moment.

# 01. Brioche

Klassiek Frans broodje, boterzacht en rijk – lekker bij koffie of als basis voor wentelteefjes.

Programma 1 – Zachtbrood

Bruining: Medium

Bron: Rode Receptenboek (Korenmolenaars Gilde)

## Ingredienten

Kies de juiste broodgewicht-knop voor je gewenste portie (max 500 g meel).

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Melk (lauwwarm)	150 g	200 g	250 g
Ei	1 stuk	1 stuk	1 stuk
Zachte boter	30 g	40 g	50 g
Suiker	30 g	40 g	50 g
Vanillesuiker	10 g	12 g	15 g
Zout	3 g	4 g	5 g
Witte bloem	300 g	400 g	500 g
Gedroogde gist	4 g	5 g	7 g

## Bereidingswijze

1. Doe melk, ei en zachte boter eerst in de bakpan.
2. Voeg suiker, vanillesuiker en zout toe op een hoek.
3. Strooi de bloem erover zodat de vloeistof bedekt is.
4. Maak een kuiltje midden in de bloem en doe daar de gist in.
5. Selecteer programma 1 (Zachtbrood) en bruining medium. Kies de juiste broodgewicht-knop.
6. Druk op start. Haal het brood direct na het piepsignaal uit de bakpan en laat afkoelen op een rooster.

### Tip

Niet met de timerfunctie gebruiken – door het ei en de melk moet je deze gelijk bakken. Voor een extra glanzend korstje: bestrijk de buitenkant na het bakken licht met gesmolten boter.

# 02. Walnotenbrood

Half volkoren, half wit, vol met geroosterde walnoten. Heerlijk bij oude kaas.

Programma 1 – Zachtbrood

Bruining: Medium

Bron: Rode Receptenboek (Korenmolenaars Gilde)

## Ingredienten

Kies de juiste broodgewicht-knop voor je gewenste portie (max 500 g meel).

Ingredient	500g	750g	1000g
Water (lauwwarm)	200 g	260 g	325 g
Suiker	9 g	12 g	15 g
Zout	6 g	8 g	10 g
Volkorenbloem	150 g	200 g	250 g
Witte bloem	150 g	200 g	250 g
Gedroogde gist	3 g	4 g	5 g
Walnoten (grof gehakt)	20 g	25 g	30 g

## Bereidingswijze

1. Doe het water in de bakpan, voeg dan de suiker en het zout toe.
2. Strooi beide bloemsoorten erover.
3. Maak een kuiltje in de bloem en doe de gist erin.
4. Vul de notendispenser met de walnoten en sluit hem.
5. Selecteer programma 1 (Zachtbrood) en bruining medium. Kies broodgewicht. Druk op start.
6. Haal het brood direct na het piepsignaal uit de bakpan en laat afkoelen op een rooster.

### Tip

Rooster de walnoten kort droog in een koekenpan voordat je ze in de dispenser doet – geeft veel meer smaak. Kijk uit voor harde randjes.

# 03. Tarwebruinbrood

Het brood voor alledag. Mild, voedzaam en perfect voor een boterham met beleg.

**Programma 5 - Volkorenbrood**

**Bruining: Medium**

Bron: Rode Receptenboek (Korenmolenaars Gilde)

## Ingrediënten

Kies de juiste broodgewicht-knop voor je gewenste portie (max 500 g meel).

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water (lauwwarm)	220 g	270 g	320 g
Suiker	5 g	6 g	7 g
Zout	5 g	7 g	8 g
Margarine of olie	5 g	6 g	7 g
Volkorenbloem	200 g	250 g	300 g
Gedroogde gist	4 g	5 g	6 g

## Bereidingswijze

1. Doe het water in de bakpan en voeg suiker, zout en margarine toe.
2. Strooi de volkorenbloem erover.
3. Maak een kuiltje en doe de gist erin.
4. Selecteer programma 5 (Volkorenbrood) en bruining medium. Kies broodgewicht. Druk op start.
5. Haal het brood direct na het piepsignaal uit de bakpan en laat afkoelen op een rooster.

### Tip

Volkoren absorbeert iets meer water dan witte bloem. Als je deeg na vijf minuten kneden te droog oogt, voeg lepelje voor lepelje extra water toe (max 20 g).

# 04. Maisbrood

Goudgeel brood met een lichte mais-zoetheid. Mooi bij soepen en chili.

Programma 1 – Zachtbrood

Bruining: Medium

Bron: Rode Receptenboek (Korenmolenaars Gilde)

## Ingredienten

Kies de juiste broodgewicht-knop voor je gewenste portie (max 500 g meel).

Ingredient	500g	750g	1000g
Water (lauwwarm)	200 g	265 g	330 g
Margarine of olie	12 g	16 g	20 g
Suiker	6 g	8 g	10 g
Zout	5 g	7 g	9 g
Maismeel (polenta)	90 g	120 g	150 g
Witte bloem	210 g	280 g	350 g
Gedroogde gist	4 g	5 g	6 g

## Bereidingswijze

1. Doe het water in de bakpan met de margarine, suiker en zout.
2. Strooi het maismeel en de witte bloem erover en meng kort dooreen.
3. Maak een kuiltje en doe de gist erin.
4. Selecteer programma 1 (Zachtbrood) en bruining medium. Kies broodgewicht. Druk op start.
5. Haal het brood direct na het piepsignaal uit de bakpan en laat afkoelen op een rooster.

### Tip

Week het maismeel een nacht van tevoren in 100 g van het water uit het recept. De korrels worden zachter en geven een fijnere kruim.

# 05. Mueslibrood

Voor in de weekendochtend: stevig brood met krenten, rozijnen en muesli.

Programma 1 – Zachtbrood

Bruining: Medium

Bron: Rode Receptenboek (Korenmolenaars Gilde)

## Ingredienten

Kies de juiste broodgewicht-knop voor je gewenste portie (max 500 g meel).

Ingredient	500g	750g	1000g
Water (lauwwarm)	135 g	175 g	215 g
Suiker	6 g	8 g	10 g
Zout	4 g	5 g	6 g
Volkorenmeel	75 g	100 g	120 g
Witte bloem	125 g	165 g	200 g
Gedroogde gist	3 g	4 g	5 g
Muesli (zonder grote noten)	60 g	80 g	100 g
Rozijnen of krenten	20 g	25 g	30 g

## Bereidingswijze

1. Week de muesli een dag van tevoren in het water uit het recept.
2. Doe het muesli-water-mengsel in de bakpan, met suiker en zout.
3. Strooi beide bloemsoorten erover. Maak een kuiltje en doe de gist erin.
4. Vul de dispenser met de rozijnen of krenten.
5. Selecteer programma 1 (Zachtbrood) en bruining medium. Kies broodgewicht. Druk op start.
6. Haal het brood direct na het piepsignaal uit de bakpan en laat afkoelen op een rooster.

### Tip

Niet met de timerfunctie – de geweekte muesli moet vers de pan in. Kies muesli zonder grote noten of stukken chocolade, anders blokkeer je de kneedhaak.

# 06. Italiaans kruidenbrood

Mediterrane kruiden in het brood zelf – hartig, met basilicum, oregano en tijm.

Programma 1 – Zachtbrood

Bruining: Medium

Bron: Rode Receptenboek (Korenmolenaars Gilde)

## Ingredienten

Kies de juiste broodgewicht-knop voor je gewenste portie (max 500 g meel).

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water (lauwwarm)	180 g	240 g	300 g
Olijfolie	18 g	24 g	30 g
Suiker	6 g	8 g	10 g
Zout	5 g	7 g	8 g
Witte bloem	270 g	360 g	450 g
Gedroogde gist	4 g	5 g	6 g
Basilicum (gedroogd)	1 tl	1 tl	1,5 tl
Oregano (gedroogd)	0,5 tl	1 tl	1 tl
Tijm (gedroogd)	1 tl	1 tl	1,5 tl

## Bereidingswijze

1. Doe het water, de olie, suiker en zout in de bakpan.
2. Strooi de bloem en de kruiden erover.
3. Maak een kuiltje en doe de gist erin.
4. Selecteer programma 1 (Zachtbrood) en bruining medium. Kies broodgewicht. Druk op start.
5. Haal het brood direct na het piepsignaal uit de bakpan en laat afkoelen op een rooster.

### Tip

Een kant-en-klare Italiaanse kruidenmix werkt ook (totaal: 1,5 tl voor 500g, 2 tl voor 750g, 2,5 tl voor 1000g). Met een scheutje olijfolie en wat zeezout op de korst krijg je iets dat aan focaccia raakt.

# 07. Vruchtenbrood

Zacht, zoet en aromatisch – lekker bij ontbijt of als tussendoortje.

Programma 2 – Zoetbrood

Bruining: Light

Bron: Rode Receptenboek (Korenmolenaars Gilde)

## Ingredienten

Kies de juiste broodgewicht-knop voor je gewenste portie (max 500 g meel).

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Melk (lauwwarm)	135 g	165 g	200 g
Zout	4 g	5 g	6 g
Witte bloem	200 g	250 g	300 g
Vruchtenbroodpoeder	75 g	90 g	110 g
Gedroogde gist	3 g	4 g	5 g
Rozijnen of krenten (dispenser)	50 g	65 g	80 g

## Bereidingswijze

1. Doe de melk en het zout in de bakpan.
2. Strooi de bloem en het vruchtenbroodpoeder erover.
3. Maak een kuiltje en doe de gist erin.
4. Vul de dispenser met de rozijnen of krenten.
5. Selecteer programma 2 (Zoetbrood) en bruining light. Kies broodgewicht. Druk op start.
6. Haal het brood direct na het piepsignaal uit de bakpan en laat afkoelen op een rooster.

### Tip

Niet met de timerfunctie gebruiken – melk hoort vers de pan in. Bewaar dit brood in de koelkast (max 5 dagen) of vries plakjes in.

# o8. Appel-kaneelbrood

Herfst en winter in de bakpan. Geweldig bij een mok thee na de wandeling.

Programma 2 - Zoetbrood

Bruining: Light

Bron: Rode Receptenboek (Korenmolenaars Gilde)

## Ingredienten

Kies de juiste broodgewicht-knop voor je gewenste portie (max 500 g meel).

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water (lauwwarm)	90 g	120 g	150 g
Melk (lauwwarm)	60 g	80 g	100 g
Suiker	24 g	32 g	40 g
Zout	3 g	4 g	5 g
Witte bloem	300 g	400 g	500 g
Kaneel (gemalen)	1 tl	1,5 tl	2 tl
Gedroogde gist	4 g	5 g	6 g
Gedroogde appel-blokjes (dispenser)	50 g	65 g	80 g
Rozijnen (dispenser)	30 g	40 g	50 g

## Bereidingswijze

1. Doe water, melk, suiker en zout in de bakpan.
2. Strooi de bloem en de kaneel erover.
3. Maak een kuiltje en doe de gist erin.
4. Vul de dispenser met de appel-blokjes en rozijnen samen.
5. Selecteer programma 2 (Zoetbrood) en bruining light. Kies broodgewicht. Druk op start.
6. Haal het brood direct na het piepsignaal uit de bakpan en laat afkoelen op een rooster.

### Tip

Verse appel kan ook, maar week 'm dan eerst kort in citroensap zodat het niet verkleurt. Voor extra warmte: voeg een snufje kruidnagelpoeder toe.

# 09. Bananen-notenbrood

Anders dan onze handleiding-versie: tarwe in plaats van glutenvrij, en extra noten.

Programma 2 - Zoetbrood

Bruining: Light

Bron: Rode Receptenboek (Korenmolenaars Gilde)

## Ingredienten

Kies de juiste broodgewicht-knop voor je gewenste portie (max 500 g meel).

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water (lauwwarm)	125 g	165 g	200 g
Geprakte rijpe banaan	150 g	200 g	250 g
Zout	4 g	5 g	6 g
Witte bloem	220 g	285 g	350 g
Vruchtenbroodpoeder	22 g	28 g	35 g
Gedroogde gist	4 g	6 g	7 g
Walnoten of cashews (dispenser)	50 g	65 g	80 g
Rozijnen (dispenser)	60 g	80 g	100 g

## Bereidingswijze

1. Prak de bananen tot een glad geheel en voeg ze met het water in de bakpan.
2. Voeg het zout toe.
3. Strooi de bloem en het vruchtenbroodpoeder erover.
4. Maak een kuiltje en doe de gist erin.
5. Vul de dispenser met de noten en rozijnen samen.
6. Selecteer programma 2 (Zoetbrood) en bruining light. Kies broodgewicht. Druk op start.
7. Haal het brood direct na het piepsignaal uit de bakpan en laat afkoelen op een rooster.

### Tip

Hoe rijper de banaan, hoe zoeter het brood. Te rijpe bananen die je anders zou weggooien, zijn hier perfect.

# 10. Chocoladebrood

Voor de zondagochtend. Smelt boter erop en je hebt een dessert.

Programma 2 - Zoetbrood

Bruining: Light

Bron: Rode Receptenboek (Korenmolenaars Gilde)

## Ingredienten

Kies de juiste broodgewicht-knop voor je gewenste portie (max 500 g meel).

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Melk (lauwwarm)	150 g	200 g	250 g
Roomboter (zacht)	6 g	8 g	10 g
Suiker	24 g	32 g	40 g
Zout	4 g	5 g	6 g
Witte bloem	240 g	320 g	400 g
Gedroogde gist	4 g	6 g	7 g
Chocoladestukjes (dispenser)	120 g	160 g	200 g

## Bereidingswijze

1. Doe de melk, boter, suiker en zout in de bakpan.
2. Strooi de bloem erover.
3. Maak een kuiltje en doe de gist erin.
4. Vul de dispenser met de chocoladestukjes.
5. Selecteer programma 2 (Zoetbrood) en bruining light. Kies broodgewicht. Druk op start.
6. Haal het brood direct na het piepsignaal uit de bakpan en laat afkoelen op een rooster.

### Tip

Gebruik liefst pure chocolade (70%) - melkchocolade smelt te makkelijk weg in het kruim. Eet binnen 2 dagen voor de beste textuur.

# 11. Honingbrood

Mild zoet volkoren-brood met natuurlijke honingsmaak – heel divers belegbaar.

Programma 5 - Volkorenbrood

Bruining: Medium

Bron: Rode Receptenboek (Korenmolenaars Gilde)

## Ingredienten

Kies de juiste broodgewicht-knop voor je gewenste portie (max 500 g meel).

Ingredient	500g	750g	1000g
Water (lauwwarm)	170 g	220 g	270 g
Vloeibare honing	30 g	40 g	50 g
Zout	4 g	5 g	6 g
Volkorenmeel	125 g	165 g	200 g
Witte bloem	125 g	165 g	200 g
Vruchtenbroodpoeder	12 g	16 g	20 g
Gedroogde gist	4 g	5 g	6 g

## Bereidingswijze

1. Doe water, honing en zout in de bakpan en roer kort om de honing op te lossen.
2. Strooi beide bloemsoorten en het vruchtenbroodpoeder erover.
3. Maak een kuiltje en doe de gist erin.
4. Selecteer programma 5 (Volkorenbrood) en bruining medium. Kies broodgewicht. Druk op start.
5. Haal het brood direct na het piepsignaal uit de bakpan en laat afkoelen op een rooster.

### Tip

Gebruik bij voorkeur vloeibare honing zodat 'ie goed mengt. Wil je extra zoet brood? Je kunt de honing met 50% verhogen, dan wel iets minder water toevoegen.

# 12. Gemberbrood

Iets bijzonders: pittig brood met gekonfijte droge gember. Past mooi bij thee.

Programma 2 - Zoetbrood

Bruining: Light

Bron: Rode Receptenboek (Korenmolenaars Gilde)

## Ingredienten

Kies de juiste broodgewicht-knop voor je gewenste portie (max 500 g meel).

Ingredient	500g	750g	1000g
Water (lauwwarm)	180 g	240 g	300 g
Roomboter (zacht)	4 g	6 g	7 g
Suiker	12 g	16 g	20 g
Zout	3 g	4 g	5 g
Witte bloem	300 g	400 g	500 g
Vruchtenbroodpoeder	18 g	24 g	30 g
Gedroogde gist	4 g	6 g	7 g
Gehakte droge gember (dispenser)	90 g	120 g	150 g

## Bereidingswijze

1. Doe water, boter, suiker en zout in de bakpan.
2. Strooi de bloem en het vruchtenbroodpoeder erover.
3. Maak een kuiltje en doe de gist erin.
4. Vul de dispenser met de droge gember.
5. Selecteer programma 2 (Zoetbrood) en bruining light. Kies broodgewicht. Druk op start.
6. Haal het brood direct na het piepsignaal uit de bakpan en laat afkoelen op een rooster.

### Tip

Gebruik bij voorkeur droge gekonfijte gember (vaak in zakjes bij de noten); verse gember geeft te veel vocht. Voor minder pittig: halveer de hoeveelheid en vul aan met rozijnen.



# Tips & tricks

Vijf dingen die niet in je handleiding staan, maar wel het verschil maken.

---

## Restjes brood verwerken

Een brood eet je nooit helemaal vers op. Drie manieren om de korstjes en plakjes van morgen tot iets nieuws te maken:

- **Wentelteefjes:** klop 2 eieren met 100 ml melk en een snufje kaneel, doop oudbakken plakjes erin en bak ze 2 minuten per kant in boter. Met poedersuiker erop.

- **Broodpudding:** breek 200 g oud brood in stukken, doe in een ovenschaal, overgiet met een mengsel van 300 ml melk, 2 eieren, 50 g suiker en wat vanille. Laat 15 minuten weken, dan 30 minuten in de oven op 180 °C.
- **Croutons:** snijd in blokjes, mix met olijfolie, knoflook en wat zout, bak 10 minuten op 200 °C. Houdbaar in luchtdicht potje.

## Bewaartips per broodsoort

Niet elk brood vraagt om dezelfde behandeling:

- **Witbrood / brioche / chocoladebrood:** 2-3 dagen luchtdicht op het aanrecht. Koelkast maakt het hard, dat wil je niet.
- **Volkoren en meergranen:** 3-4 dagen, een schone theedoek over een broodtrommel werkt beter dan plastic.
- **Zuurdesem:** 4-5 dagen, snijd direct en bewaar plakjes in de vriezer voor langere termijn.
- **Brood met verse vulling (vruchten, banaan):** max 3 dagen in de koelkast, niet op het aanrecht (vocht trekt schimmel aan).

## Vorstgevoelig deeg in winter

In een koude keuken (17 °C) rijst je deeg langzamer. Twee aanpassingen:

- Gebruik **lauwwarm water** (30–32 °C, niet warmer – dan dood je de gist).
- Laat de machine **15 minuten extra** staan vooraleer je hem aanzet, met de bakpan al binnen. De binnenkant warmt op en het deeg start sneller.

Zomers (boven 25 °C in de keuken): gebruik juist **koud water** uit de koelkast, anders rijst het te snel en valt het in.

## Vegan en lactose-vrije substituties

De meeste recepten zijn aan te passen:

- **Ei vervangen:** 1 eetlepel lijnzaad fijngemalen + 3 eetlepels water, laat 5 minuten staan tot het slijmerig wordt.
- **Melk vervangen:** gelijke hoeveelheid haveremelk, sojamelk of amandelmelk. Haveremelk geeft het meeste op koemelk lijkend resultaat.
- **Boter vervangen:** gelijke hoeveelheid kokosolie (zacht, niet gesmolten) of plantaardige margarine.
- **Honing vervangen:** gelijke hoeveelheid agave-siroop of ahornsiroop.

### Let op bij vegan brood

Door geen melkpoeder of ei te gebruiken, wordt de korst lichter en de kruim iets droger. Voeg 1 eetlepel extra olie toe voor een rijker resultaat.

## Vochtig weer en hoogteverschil

Het deeg merkt het weer:

- **Vochtige dag of regen:** gebruik **10–20 g minder water**. De bloem trekt al vocht aan uit de lucht.
- **Droge dag of verwarming aan:** normaal recept, of zelfs **10 g extra water**.
- **Hoger dan 500 m boven zeeniveau:** gebruik **5–10 g minder gist**. Door lagere luchtdruk rijst deeg sneller.

Wat je deeg eigenlijk wil zijn: een soepel bolletje na 5 minuten kneden. Te plakkerig? Strooi lepelje voor lepelje bloem bij. Te droog? Lepelje voor lepelje water.

# FAQ-extra

---

Zes vragen die niet in de FAQ van je handleiding staan, maar wel veelgesteld worden in onze community.

## Mijn brood smaakt een beetje zuur, is dat normaal?

Niet helemaal. Lichte zuurheid wijst op te lang rijzen of te warm rijzen. Probeer: minder gist (1 g minder), kortere rijstijd door programma 6 (Snelbrood) te kiezen, of koeler water gebruiken. Bij zuurdesem-brood is wat zuurheid juist gewenst.

## Kan ik mijn deeg eerder uit de machine halen?

Ja. Programma 11 (Deeg) of programma 12 (Gistdeeg) doen alleen het kneden en eerste rijzen. Na de cyclus haal je het deeg uit, vorm je het op een bakplaat, laat het nog 20-30 minuten rijzen en bak je het in de oven op 200-220 °C. Goed voor pizza, brood-rolletjes en focaccia.

## Welke meelmerken raden jullie aan?

We noemen geen merken (markten verschillen, voorkeuren ook), maar wel het type. Voor witbrood: bloem type 405 of "tarwebloem". Voor volkoren: 100% volkorenmeel. Voor brioche of zacht brood: type 00 (Italiaans, fijngemalen). Een goed merk meel uit de supermarkt is meestal prima.

## Mijn kruim is te grof - wat doe ik fout?

Drie oorzaken meestal: te veel water (volgende keer 10-20 g minder), te kort kneden (kies een ander programma met langere kneefase, bv. programma 5 i.p.v. 6), of te oude gist (controleer datum + bewaar koel). Een goed kruim heeft kleine, gelijkmatige luchtballen.

## Kan ik twee broden achter elkaar bakken op dezelfde dag?

Ja, maar laat de machine **minimaal 15 minuten afkoelen** tussen sessies. Het verwarmingselement moet terug naar kamertemperatuur, anders wordt het tweede brood ongelijk gebakken. Als je écht haast hebt: zet de deksel even open na de eerste bak.

## Hoe weet ik of mijn brood echt gaar is?

Twee tests: 1) klop met je knokkels op de bodem - klinkt hol = klaar, klinkt dof = nog niet. 2) Steek een vleestermometer in het hart van het brood: 92-96 °C is perfect, lager dan 88 °C niet gaar. De Fornello stelt bruining af op de korst, niet op het kerntemperatuur, dus deze check is handig bij zware/dichte broden zoals volkoren of rogge.

# Veel bakplezier

---

We hopen dat je hier iets aan hebt. Deze 12 recepten zijn maar het begin. In onze community delen bakkers dagelijks nieuwe varianten, vragen en foto's.

Heb je een eigen recept dat goed werkt op de Supremo? Stuur het ons of post 'm in de Facebook-groep, dan nemen we 'm mee in een volgende editie.

Tot een volgend brood,

## Het Fornello-team



Volg ons



Instagram  
@fornello.eu



YouTube  
@FornelloEU



Facebook  
Fornello Bakkers

## Hulp nodig?

- **WhatsApp:** scan de QR in je gewone handleiding.
- **E-mail:** support@fornello.eu - antwoord binnen 1 werkdag.
- **Facebook-groep "Fornello Bakkers":** duizenden bakkers helpen elkaar.

## Bronvermelding

Brood-recepten uit het rode receptenboek van het Korenmolenaars Gilde, aangevuld met tips uit de Fornello-bakkerscommunity. Hoeveelheden geschaald voor de Supremo (max 500 g meel per kolom).

## Colofon

Fornello BV, Groenekan. Samengesteld voor Keukenlab-downloads op fornello.eu. Editie 1, 2026. Veiligheidsregel: nooit meer dan 500 g meel per recept.