

Fornello

# Fornello Essenza

Receptenboek



Simpel · Onbewerkt

Ontdek het plezier van zelfgebakken brood met jouw Fornello Essenza.  
Van knapperig witbrood tot zuurdesem — alles begint hier.

# Welkom bij Fornello

Gefeliciteerd met de aankoop van jouw Fornello Essenza! Je hebt gekozen voor een broodbakmachine die eenvoud en kwaliteit combineert. In dit receptenboek vind je alles wat je nodig hebt om direct aan de slag te gaan: van basisrecepten tot zuurdesem, van tips voor het perfecte deeg tot handige onderhoudsinstructies.

Of je nu voor het eerst brood bakt of al ervaring hebt — met de Essenza bak je moeiteloos heerlijk brood. De 19 automatische programma's begeleiden je stap voor stap, zodat je elke keer een perfect resultaat krijgt.

Wij geloven dat brood bakken simpel, eerlijk en plezierig hoort te zijn. Geen onnodige toevoegingen, geen ingewikkelde stappen. Gewoon goed brood, vers uit je eigen keuken.

**Veel bakplezier gewenst!**

*Team Fornello*

## Hulp nodig? We staan voor je klaar.

Heb je vragen over je Essenza, een recept of iets anders? Stuur ons een berichtje via WhatsApp en we helpen je zo snel mogelijk.



### WhatsApp

Direct contact met ons team



### Garantie registreren

Verleng je garantie



### Review achterlaten

Bij Fornello planten we voor elke review een boom 🌳



## Volg ons voor inspiratie & tips!

Elke week delen we nieuwe recepten, baktips en achter-de-schermen content. Volg ons en bak mee!

▶ YouTube — @Fornello

📷 Instagram — @fornello.nl

# Inhoudsopgave

---

## Hoofdstuk 1 — Kennismaken

Programmaoverzicht	6
Bakkleur & Functies	7
Reservatie & Piepsignalen	8
Bakfases & Warmhouden	9

## Hoofdstuk 2 — Perfect Deeg

Ingrediënten volgorde	10
Fouten & Kneedfunctie	11

## Hoofdstuk 3 — Tips & Tricks

Bloem, Gist & Verhoudingen	12
Handmatig toevoegen & Tips	13

## Hoofdstuk 4 — Zuurdesem

Starter maken	14
Drijftest & Machine	15
Problemen & Bakkerstips	16
Bakproces stappen	17

## Hoofdstuk 5 — Onderhoud

Schoonmaken	18
Onderhoud & Bakpan	19

## FAQ

Veelgestelde vragen (1)	20
Veelgestelde vragen (2)	21

## Recepten

Krentenbrood	23
Glutenvrij Brood	24
Wit Tijgerbrood	25
Suikervrij Bananenbrood	26
Bananenbrood Havermout	27
Speltbrood	28
Zoet Brood	29
Zuurdesembrood	30
Frans Brood	31
Volkorenbrood	32
Snel Brood	33
Suikervrij Brood	34
Meergranenbrood	35
Melkbrood	36
Boerencake	37
Roggebrood	38

## Overig

Overige programma's (1)	39
Overige programma's (2)	40
Probleemoplosser	41
Veel bakplezier!	42
Fout gevonden?	43

HOOFDSTUK 1

# **Kennismaken met je Fornello**

---

Ontdek de 19 automatische programma's van je Essenza en  
leer hoe je elke instelling optimaal benut.

# Programmaoverzicht

De Fornello Essenza beschikt over 19 automatische programma's. Hieronder vind je een overzicht met de geschatte tijden per fase.

Nr	Programma	Kneden	Rijzen	Bakken	Warmhouden	Totaal
1	Witbrood	~20 min	~30 min	~20 min	~10 min	3u16
2	Rozijnenbrood	~20 min	~20 min	~20 min	~10 min	3u04
3	Zuurdesembrood	~20 min	~50 min	~20 min	~10 min	6u49
4	Baguette	~20 min	~30 min	~20 min	~10 min	3u24
5	Volkorenbrood	~20 min	~30 min	~20 min	~10 min	3u23
6	Tijgerbrood	~10 min	~10 min	~10 min	~10 min	1u43
7	Suikervrijbrood	~10 min	~20 min	~20 min	~10 min	3u18
8	Meergranenbrood	~20 min	~30 min	~20 min	~10 min	3u14
9	Melkbrood	~10 min	~20 min	~20 min	~10 min	3u13
10	Boerencake	~10 min	—	~20 min	—	1u33
11	Basisdeeg/Pizzadeeg	~20 min	~10 min	—	—	0u23
12	Rijzen	~20 min	~20 min	—	—	1u24
13	Jam	—	—	~30 min	—	1u05
14	Bakken	—	—	~30 min	~10 min	Instelbaar
15	Yogurt	—	~60 min	—	—	8u
16	Glutenvrijbrood	~10 min	~20 min	~20 min	~10 min	2u45
17	Kleefrijst	—	~20 min	~20 min	—	1u15
18	Stir-Fry	—	—	~20 min	—	0u30
19	Fermenteren	—	~20 min	—	—	0u30

## Let op

De tijden zijn indicatief en kunnen per baksessie licht variëren afhankelijk van omgevingstemperatuur en ingrediënten.

# Bakkleur & Gewicht



## Bakkleur instellen

De Essenza biedt vier bakkleuren die je per programma kunt instellen:

Kleur	Resultaat
Licht	Zachte, lichtgekleurde korst
Medium	Standaard goudbruine korst
Bruin	Krokante, donkere korst
Noot	Extra krokant, nootachtig aroma

### Tip

Begin altijd met Medium. Pas bij volgende baksessies aan op basis van je voorkeur.

## Gewicht instellen

Kies het gewicht dat past bij jouw recept. Dit beïnvloedt de bak- en rijstijden automatisch.

Gewicht	Geschikt voor
500g	Klein brood, 1-2 personen
750g	Gemiddeld brood, 2-3 personen
1000g	Groot brood, 3-4 personen

### Tip

Gebruik een keukenweegschaal voor de beste resultaten. Nauwkeurig wegen maakt het verschil.

# Reservatie & Piepsignalen

## Reservatiefunctie

Met de reservatiefunctie stel je in wanneer je brood klaar moet zijn. Ideaal voor vers brood bij het ontbijt!

### Zo werkt het:

1. Doe alle ingrediënten in de bakpan.
2. Selecteer het gewenste programma.
3. Druk op de Timer-knop en stel het aantal uren in tot het moment dat je brood klaar moet zijn.
4. Druk op Start — de machine berekent automatisch wanneer hij moet beginnen.

### Let op

Gebruik geen bederfelijke ingrediënten (zoals melk of eieren) met de reservatiefunctie als het brood langer dan 2 uur moet wachten. Vervang melk door water + melkpoeder.

## Piepsignalen

Je Essenza communiceert via pieptonen. Hier is wat elk signaal betekent:

Signaal	Betekenis
1x piep bij start	Programma is gestart
Piep bij instelling	Bevestiging van je keuze
Herhaalde pieptonen	Voeg nu handmatig extra ingrediënten toe (noten, krenten, zaden)
Lange pieptonen	Het brood is klaar!
Piep na 60 min	Warmhoudfunctie is beëindigd, verwijder het brood

### Belangrijk

De Essenza heeft géén automatische dispenser. Voeg extra ingrediënten altijd handmatig toe wanneer het piepsignaal klinkt.

# Bakfases & Warmhouden

## De 6 fases van het bakproces

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

- 1 **Voorverwarmen** — De machine warmt op tot de ideale starttemperatuur voor het deeg.
- 2 **Kneden** — De mengstaaf kneedt de ingrediënten tot een soepel, elastisch deeg.
- 3 **Eerste rijzing** — Het deeg rust en rijst in de warme bakpan. De gist doet zijn werk.
- 4 **Ontluchten** — De machine kneedt kort om grote luchtballen te verwijderen voor een gelijkmatige structuur.
- 5 **Tweede rijzing** — Het deeg rijst opnieuw voor extra volume en smaak.
- 6 **Bakken** — Het brood wordt gebakken bij de juiste temperatuur tot een goudbruine korst.

## Warmhoudfunctie

Na het bakken houdt de Essenza je brood automatisch warm gedurende maximaal 60 minuten. Dit voorkomt dat het brood vochtig wordt door condensatie.

### Tip

Verwijder het brood zo snel mogelijk na het bakken voor de beste korst. Hoe langer het brood in de machine blijft, hoe zachter de korst wordt door het stoom.

### Aanbeveling

Laat het brood na het verwijderen minimaal 15-20 minuten afkoelen op een rooster voordat je het aansnijdt. Zo kan het vocht gelijkmatig ontsnappen en behoud je de perfecte structuur.

## Het Perfecte Deeg

---

De volgorde waarin je ingrediënten toevoegt is cruciaal voor een goed resultaat. Volg altijd deze stappen:

- 1 **Vloeistof** — Water of melk op kamertemperatuur. Giet het als eerste in de bakpan.
- 2 **Olie of gesmolten boter** — Voeg toe aan de vloeistof.
- 3 **Suiker** — Strooi gelijkmatig over de vloeistof. Suiker voedt de gist.
- 4 **Zout** — Voeg toe aan een andere kant dan de suiker. Zout remt de gist, dus houd afstand.
- 5 **Bloem** — Verdeel de bloem gelijkmatig over de vloeistof, zodat deze volledig bedekt is.
- 6 **Gist** — Maak een klein kuiltje in het midden van de bloem en doe hier de gist in. De gist mag niet in contact komen met de vloeistof of het zout.
- 7 **Extras** — Noten, zaden, krenten en andere toevoegingen voeg je handmatig toe bij het piepsignaal.



**Video: Ingrediënten  
volgorde**

Bekijk het stappenplan

# Veelgemaakte fouten & Kneefunctie

## 4 veelgemaakte fouten

### 1. Gist direct op vloeistof

Als de gist in contact komt met water voordat het kneden begint, activeert hij te vroeg. Leg de gist altijd bovenop de bloem, in een kuiltje.

### 2. Zout naast de gist

Zout remt de werking van gist. Voeg zout toe aan de rand van de bakpan, zo ver mogelijk van de gist.

### 3. Verkeerde vloeistoftemperatuur

Te warm water doodt de gist, te koud water vertraagt de rijzing. Gebruik vloeistof op kamertemperatuur (20-25°C).

### 4. Bakpan te vol

Vul de bakpan nooit meer dan 2/3 vol. Het deeg moet ruimte hebben om te rijzen zonder over de rand te komen.

## De kneefunctie



De mengstaaf van de Essenza kneedt het deeg automatisch tot de juiste consistentie. Goed gekneet deeg is:

- Soepel en elastisch
- Niet plakkerig aan de zijkanten
- Vormt een gladde bal rond de mengstaaf
- Veert terug als je erin drukt

### Te droog?

Voeg een theelepel water toe tijdens het kneden. Te nat? Voeg een eetlepel bloem toe. Kijk na 5 minuten kneden hoe het deeg eruitziet.

## Tips & Tricks

### Bloem kiezen

Niet alle bloem is hetzelfde. De keuze beïnvloedt smaak, textuur en rijzing.

Soort	Toepassing
Tarwebloem	Wit brood, baguette, snel brood
Volkorenmeel	Volkorenbrood, stevig brood
Speltmeel	Speltbrood, licht nootachtig
Roggemeel	Roggebrood, compact en stevig
Glutenvrij meel	Glutenvrij brood, met xanthaangom

### Gist

Gebruik altijd instant droge gist (ook wel snelgist of broodmachinegist genoemd). Verse gist en actieve droge gist vereisen andere hoeveelheden.

#### Bewaren

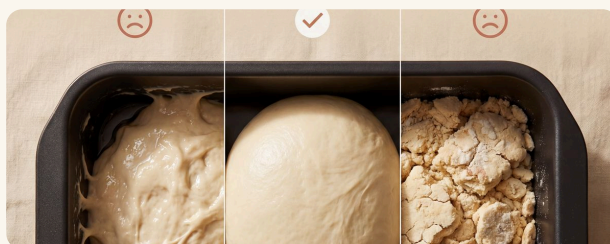
Bewaar geopende gist in de koelkast, goed afgesloten. Gist verliest kracht na opening. Test oude gist door een theelepel in lauw water met suiker op te lossen — na 10 min moet het schuimen.

### Water:meel verhouding

De verhouding tussen water en meel bepaalt de structuur van je brood. Een goede vuistregel:

Type brood	Hydratie
Wit brood	55-60%
Volkorenbrood	65-70%
Zuurdesem	65-75%
Rogge	70-80%

Hydratie = (gewicht water ÷ gewicht bloem) × 100%



# Handmatig toevoegen & Specifieke tips

## Handmatig toevoegen bij pieptoon

De Essenza heeft **geen automatische dispenser**. Alle extra ingrediënten (krenten, noten, zaden, kaas, olijven) voeg je handmatig toe wanneer het piepsignaal klinkt.

### Zo doe je het

- Wacht op het herhaalde piepsignaal
- Open het deksel
- Voeg de ingrediënten gelijkmatig toe
- Sluit het deksel — de machine gaat automatisch verder

### Geen pieptoon gemist?

Als je het signaal mist, kun je de ingrediënten alsnog toevoegen zolang de machine nog aan het kneden is. Open voorzichtig het deksel en voeg toe.

## Broodsnijmachine

Laat brood altijd volledig afkoelen voordat je het snijdt met een broodsnijmachine. Warm brood is te zacht en scheurt. Gebruik een gekarteld mes als je met de hand snijdt.

## Specifieke tips

### Eieren & melk

Haal eieren en melk een half uur voor gebruik uit de koelkast. Koude ingrediënten vertragen de rijzing. Bij de reservatiefunctie: vervang melk door water + melkpoeder en gebruik geen eieren.

### Temperatuur

De ideale kamertemperatuur voor bakken is 20-25°C. In de winter kan de rijzing langer duren. In de zomer kan het deeg te snel rijzen — gebruik dan koud water.

### Zout & suiker

Zout versterkt de smaak en verstevigt het glutennetwerk. Suiker voedt de gist en geeft kleur aan de korst. Verminder nooit het zout volledig — het brood wordt flauw én de structuur lijdt eronder.

### Hoogte

Boven 750 meter hoogte: verhoog vloeistof met 2-4 eetlepels en verminder gist met 25%. De lagere luchtdruk laat deeg sneller rijzen.

## Zuurdesem

### Wat is zuurdesem?

Zuurdesem is een natuurlijk rijsmiddel gemaakt van bloem en water. Wilde gisten en melkzuurbacteriën uit de lucht fermenteren het mengsel, waardoor het deeg rijst zonder commerciële gist. Het resultaat: brood met meer smaak, betere verteerbaarheid en een langere houdbaarheid.

### Je eigen starter maken

In 6 dagen maak je een actieve zuurdesemstarter. Je hebt alleen bloem (volkorenmeel of roggemeel werkt het best) en water op kamertemperatuur nodig.



#### Dag 1 — Start

Meng 50g volkorenmeel + 50ml lauwwarm water in een schone glazen pot. Roer goed, dek af met een theedoek. Zet op een warme plek (24-28°C).

#### Dag 2 — Eerste voeding

Je ziet misschien kleine belletjes. Voeg 50g bloem + 50ml water toe. Roer goed en dek weer af.

#### Dag 3 — Activiteit

De starter begint te borrelen en ruikt licht zuur. Gooi de helft weg en voeg 50g bloem + 50ml water toe.

#### Dag 4 — Groei

De starter is actiever en groeit in volume. Herhaal: gooi de helft weg, voeg 50g bloem + 50ml water toe.

#### Dag 5 — Bijna klaar

De starter verdubbelt nu in volume binnen 4-8 uur. Herhaal de voeding. De geur is aangenaam zuur.

#### Dag 6 — Klaar!

Je starter verdubbelt betrouwbaar in 4-6 uur na voeding. Hij is klaar om te bakken! Doe de drijfpest om te bevestigen.

# Drijftest & In de machine

## De drijftest

De eenvoudigste manier om te testen of je starter klaar is:

1. Vul een glas met water op kamertemperatuur.
2. Neem een theelepel starter op het hoogtepunt (wanneer hij verdubbeld is).
3. Laat de starter voorzichtig op het water vallen.
4. **Drijft hij? Klaar om te bakken!**
5. Zinkt hij? Wacht nog een paar uur of doe nog een voeding.

### Tip

Doe de drijftest altijd vlak voordat je gaat bakken. De starter moet op zijn hoogtepunt zijn voor het beste resultaat.

## Autolyse techniek

Voor extra smaak en betere structuur kun je de autolyse techniek gebruiken:

1. Meng bloem en water 30-60 minuten vóór het bakken.
2. Laat het mengsel rusten — de bloem absorbeert het water.
3. Voeg daarna de starter en het zout toe.
4. Start het programma.

## Programma 3: Zuurdesem

De Essenza heeft een speciaal zuurdesemprogramma (nr. 3) met een verlengde rijstijd van ~50 minuten. Dit is belangrijk omdat zuurdesem langzamer rijst dan commerciële gist.

Fase	Tijd
Kneden	~20 min
Rijzen	~50 min
Bakken	~20 min
Warmhouden	~10 min
<b>Totaal</b>	<b>6u49</b>

### Belangrijk

Gebruik geen reservatiefunctie bij zuurdesem. De starter moet op zijn hoogtepunt zijn wanneer het bakken begint. Gebruik de starter direct nadat hij de drijftest heeft doorstaan.

# Veelvoorkomende problemen & Bakkerstips

## Probleemoplosser zuurdesem

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Starter rijst niet	Te koude omgeving of inactieve cultuur	Zet op een warmere plek (24-28°C). Gebruik roggemeel voor extra activiteit.
Starter ruikt slecht (acetone)	Starter heeft honger	Voed vaker (2x per dag) en gooi meer weg voor elke voeding.
Brood rijst niet genoeg	Starter niet actief genoeg	Doe de drijftest. Wacht tot de starter betrouwbaar verdubbelt in 4-6 uur.
Brood te zuur	Te lang gerezen of te warme omgeving	Verkort de rijstijd of bak bij lagere kamertemperatuur.
Brood te compact	Te weinig starter of te weinig gluten	Verhoog de hoeveelheid starter of gebruik bloem met meer eiwit.
Schimmel op starter	Besmetting	Gooi weg en begin opnieuw. Gebruik een schone pot en schoon gereedschap.

## Tips van de bakker

### Geduld is alles

Zuurdesem is geen sprint maar een marathon. De eerste broden zijn zelden perfect. Elke baksessie leer je meer over jouw starter en jouw machine.

### Starter onderhouden

Bewaar je starter in de koelkast als je niet dagelijks bakt. Voed hem 1x per week. Haal hem 24 uur voor gebruik uit de koelkast en voed hem 2x.

### Roggemeel = turbo

Een voeding met roggemeel geeft je starter extra energie. Ideaal als hij traag is of als je net begint.

### Noteer je resultaten

Houd een logboekje bij: hoeveel starter, welke bloem, kamertemperatuur, resultaat. Na een paar baksessies weet je precies wat werkt.

# Het bakproces: stap voor stap

## Stap 4: Vormen & tweede rijzing

Na de eerste rijzing in de machine kun je het deeg eventueel uit de pan halen om te vormen. Dit is optioneel maar geeft een mooier resultaat:

1. Haal het deeg voorzichtig uit de bakpan op een bebloemd oppervlak.
2. Vouw het deeg een paar keer over zichzelf voor extra structuur.
3. Vorm het tot een bal of ovaal.
4. Leg het terug in de bakpan voor de tweede rijzing.

## Stap 5: Bakken

De machine bakt automatisch op de juiste temperatuur. Enkele tips:

- Open het deksel niet tijdens het bakken — warmteverlies beïnvloedt het resultaat.
- Als de korst te donker wordt, kies volgende keer een lichtere bakkleur.
- Bij zuurdesem is een donkere korst (instelling Donker) vaak gewenst voor de typische smaak.

## Extra tips voor zuurdesem

### Koude rijzing (optioneel)

Voor meer smaak kun je het deeg na het kneden in de koelkast laten rijzen (8-12 uur). Haal het deeg 2 uur voor het bakken uit de koelkast.

### Steam trick

Leg een klein bakje water op de bodem van de machine (als er ruimte is) voor extra stoom. Dit geeft een knapperigere korst.

### Scoren

Maak met een scherp mes een snede van 1-2 cm diep in de bovenkant van het deeg voordat de bakfase begint. Dit geeft het brood ruimte om gelijkmatig te rijzen.

### Geen zin om te wachten?

Bestel een kant-en-klare zuurdesemstarter in onze webshop en begin direct met bakken!



Scan voor de webshop

## Schoonmaken

---



### Na elk gebruik

1. Laat de machine volledig afkoelen.
2. Verwijder de bakpan door deze tegen de klok in te draaien en omhoog te tillen.
3. Verwijder de mengstaaf uit de bakpan.
4. Was de bakpan en mengstaaf met warm water en een mild afwasmiddel.
5. Droog alles grondig af voordat je het terugplaatst.
6. Veeg de binnenkant van de machine schoon met een vochtige doek.

#### Let op

Dompel de machine nooit onder in water. De bakpan en mengstaaf mogen niet in de vaatwasser.

### Wekelijks

- Veeg de buitenkant schoon met een licht vochtige doek.
- Controleer het verwarmingselement op kruimels en veeg deze weg.
- Maak de ventilatieopeningen schoon met een droog penseel of zachte borstel.
- Controleer de mengstaaf op slijtage.

### Mengstaaf verwijderen

Als de mengstaaf vastzit in het brood:

1. Laat het brood volledig afkoelen.
2. Trek de mengstaaf voorzichtig los met het meegeleverde haakje.
3. Als het haakje niet meegeleverd is, gebruik een houten satéprikker om de staaf los te wrikken.

# Onderhoud & Bakpan

## Onderhoudstips

### Anti-aanbaklaag beschermen

Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen in de bakpan. Dit beschadigt de anti-aanbaklaag. Gebruik houten of siliconen keukengerei.

### Opbergen

Berg de machine op met het deksel licht open of er naast, zodat er geen vocht opbouwt. Bewaar op een droge plek.

### Kabel

Wikkel het snoer niet strak om de machine. Dit kan de kabel beschadigen. Laat het snoer los hangen of gebruik een kabelbinder.

### Vervanging mengstaaf

De mengstaaf is een slijtstuk. Na 200-300 baksessies kan hij slijtage vertonen. Bestel een vervanging via onze webshop of neem contact op via WhatsApp.

## Bakpan plaatsen & verwijderen

De bakpan werkt met een bajonet-sluiting:

### Plaatsen

1. Zorg dat de machine uit staat en afgekoeld is.
2. Houd de bakpan vast aan het handvat.
3. Plaats de pan in de machine met de lipjes uitgelijnd op de groeven.
4. Draai de pan met de klok mee tot hij vastklikt.
5. Controleer of de pan stevig vastzit door er licht aan te trekken.

### Verwijderen

1. Wacht tot de machine is afgekoeld (gebruik eventueel een ovenwant).
2. Draai de pan tegen de klok in.
3. Til de pan recht omhoog uit de machine.
4. Keer de pan om en laat het brood eruit glijden op een rooster.

# Veelgestelde vragen

## 1. Kan ik het deksel openen tijdens het bakken?

Tijdens het kneden en rijzen kun je het deksel kort openen om het deeg te controleren of ingrediënten toe te voegen. Tijdens het bakken raden we dit sterk af: het warmteverlies kan het resultaat negatief beïnvloeden. Het brood kan inzakken of ongelijkmatig bakken.

## 2. Waarom is mijn brood ingezakt?

Een ingezakt brood heeft vaak een van deze oorzaken:

- **Te veel gist:** het deeg rijst te snel en zakt in tijdens het bakken.
- **Te veel vloeistof:** het deeg is te slap om zijn structuur te behouden.
- **Te weinig zout:** zout stabiliseert het glutennetwerk.
- **Deksel geopend tijdens bakken:** plotseling warmteverlies.

## 3. Kan ik gewone gist gebruiken in plaats van instant gist?

We raden instant (droge) gist aan voor de beste resultaten. Verse gist kan ook, maar gebruik dan 2-3x de hoeveelheid en los deze eerst op in een klein beetje lauw water. Actieve droge gist moet eerst geactiveerd worden in water met een snufje suiker (10 min wachten).

## 4. Hoelang kan ik brood bewaren?

Zelfgebakken brood bevat geen conserveringsmiddelen, dus het is minder lang houdbaar dan winkelbrood:

Methode	Houdbaarheid
Op aanrecht (in broodtrommel)	2-3 dagen
In de koelkast (afgeraden)	Droogt snel uit
Invriezen (in plakken)	Tot 3 maanden

### Tip

Snijd het brood in plakken voordat je het invriest. Zo kun je per portie ontdooien. Een plakje brood ontdooit in de broodrooster in 2-3 minuten.

## Veelgestelde vragen (vervolg)

### 5. De mengstaaf zit vast in het brood. Wat nu?

Dit is normaal en gebeurt bij bijna elke baksessie. Laat het brood volledig afkoelen, draai de mengstaaf voorzichtig los met het meegeleverde haakje of een houten satéprikker. Smeer de as van de mengstaaf licht in met plantaardige olie voor de volgende keer.

### 6. Kan ik glutenvrij brood bakken in de Essenza?

Ja! Gebruik programma 16 (Glutenvrijbrood). Glutenvrij deeg is anders dan gewoon deeg: het is eerder een beslag dan een deeg. Voeg altijd xanthaangom toe (1 theelepel per 250g meel) om de structuur te verbeteren. Verwacht een compacter brood dan tarwebrood.

### 7. Mijn machine piept maar start niet. Wat is er aan de hand?

Controleer het volgende:

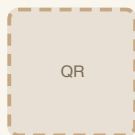
- Is de bakpan correct geplaatst en vastgeklikt?
- Is het programma volledig ingesteld (gewicht + bakkleur)?
- Is de machine nog warm van een vorige baksessie? Wacht tot hij is afgekoeld.
- Zit de stekker goed in het stopcontact?

#### Nog steeds problemen?

Neem contact op via WhatsApp. Ons team helpt je graag verder.

## Reserveonderdelen bestellen

Mengstaven, bakpannen en andere onderdelen bestel je eenvoudig via onze webshop. Scan de QR-code voor het volledige assortiment.



**Reserveonderdelen**

Webshop Fornello

DEEL 2

# Recepten

---

voor automatische programma's

16 recepten • Van krentenbrood tot rogge • Voor elke gelegenheid

# Krentenbrood

Zacht, zoet brood met sappige krenten. Heerlijk bij het ontbijt of als tussendoortje.

Programma 2

Rozijnenbrood

Medium



## Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Melk	150ml	225ml	300ml
Bloem	250g	375g	500g
Suiker	15g	22g	30g
Zout	4,5g	6g	9g
Boter	14g	21g	28g
Gist	3g	4,5g	6g
Krenten	75g	100g	150g

## Bereidingswijze

1. Voeg de melk toe aan de bakpan.
2. Voeg boter, suiker en zout toe.
3. Verdeel de bloem gelijkmatig over de vloeistof.
4. Maak een kuiltje in de bloem en voeg de gist toe.
5. Selecteer programma 2 (Rozijnenbrood), gewicht en bakkleur Medium.
6. Druk op start.
7. Voeg de krenten handmatig toe wanneer het piepsignaal klinkt.

### Tip

Gebruik geweekte krenten voor extra sappigheid. Week ze 30 minuten in warm water of thee en dep ze droog voor gebruik.

### Bewaren

Bewaar in een broodtrommel, tot 3 dagen. Invriesbaar tot 3 maanden in plakken.

# Glutenvrij Brood

Een luchtig glutenvrij brood. Ideaal voor wie gluten wil of moet vermijden.

Programma 16

Glutenvrijbrood

Medium



## Ingrediënten

Ingrediënt (500g)	Hoeveelheid
Water	270ml
Glutenvrij meel	333g
Olie	21g
Zout	6g
Suiker	22g
Xanthaangom	1 tl
Gist	4,5g

## Bereidingswijze

1. Giet het water in de bakpan.
2. Voeg de olie, suiker en het zout toe.
3. Verdeel het glutenvrije meel en de xanthaangom erover.
4. Maak een kuiltje en voeg de gist toe.
5. Selecteer programma 16 (Glutenvrijbrood), 500g en bakkleur Medium.
6. Druk op start.
7. Controleer na 5 minuten kneden of het beslag goed gemengd is. Schraap eventueel de randen los met een siliconen spatel.

### Tip

Glutenvrij deeg is eerder een dik beslag dan een stevig deeg. Dit is normaal. Voeg xanthaangom toe voor een betere structuur en minder kruimelig resultaat.

### Bewaren

Bewaar in een afgesloten zak, tot 2 dagen. Snijd in plakken en vries in voor langere houdbaarheid.

# Wit Tijgerbrood

Knapperig brood met de karakteristieke gebarsten tijgerkorst. Een echte blikvanger op tafel.

Programma 9

Melkbrood

Medium



## Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Melk	125ml	190ml	250ml
Bloem	250g	375g	500g
Suiker	15g	22g	30g
Zout	4,5g	6g	9g
Boter	14g	21g	28g
Gist	3g	4,5g	6g

## Bereidingswijze

1. Voeg de melk toe aan de bakpan.
2. Voeg boter, suiker en zout toe.
3. Verdeel de bloem over de vloeistof.
4. Maak een kuiltje en voeg de gist toe.
5. Selecteer programma 9 (Melkbrood), gewicht en bakkleur Medium.
6. Druk op start.
7. Maak ondertussen de tijgerkorst: meng 50g rijstmeel, 30ml water, 3g gist, 5ml olie en 3g suiker tot een dik beslag. Laat 15 min rusten.
8. Wanneer de laatste rijzing begint, open het deksel en smeer het beslag over het deeg.
9. Sluit het deksel en laat de machine het brood afbakken.

### Tip

De tijgerkorst barst open tijdens het bakken en geeft het brood zijn kenmerkende uiterlijk. Hoe dikker je het beslag smeert, hoe grover het patroon.

### Bewaren

Op de dag zelf het lekkerst. De tijgerkorst wordt na een dag zachter. Niet geschikt om in te vriezen met de korst.

# Suikervrij Bananenbrood

Natuurlijk zoet door banaan, zonder toegevoegde suiker. Perfect als gezond tussendoortje.

Programma 16

Glutenvrijbrood

750g

Medium



## Ingrediënten

Ingrediënt (750g)	Hoeveelheid
Melk	100ml
Eieren	2 stuks
Rijpe bananen	3 stuks (gepureerd)
Bloem	300g
Baking soda	4g
Vanille-extract	5ml
Kaneel	1 tl
Zout	snufje
Noten (optioneel)	50g

## Bereidingswijze

1. Pureer de bananen met een vork tot een gladde massa.
2. Giet de melk in de bakpan, voeg de gepureerde banaan en eieren toe.
3. Voeg vanille-extract toe.
4. Verdeel de bloem, baking soda, kaneel en het zout erover.
5. Selecteer programma 16 (Glutenvrijbrood), 750g en bakkleur Medium.
6. Druk op start.
7. Voeg eventueel noten handmatig toe bij het piepsignaal.
8. Controleer na 5 minuten of het beslag goed gemengd is.

### Tip

Gebruik zo rijp mogelijke bananen (met bruine vlekken). Hoe rijper de banaan, hoe zoeter en smaakvoller het resultaat zonder suiker.

### Bewaren

Bewaar in de koelkast, tot 4 dagen. Invriesbaar in plakken tot 2 maanden.

# Bananenbrood met Havermout

Een eiwitrijk bananenbrood met havermout. Ideaal als sportieve snack of stevig ontbijt.

Programma 16

Glutenvrijbrood

750g

Medium/Donker



## Ingrediënten

Ingrediënt (750g)	Hoeveelheid
Rijpe bananen	3 stuks (gepureerd)
Melk	30ml
Eieren	3 stuks
Honing	1-2 el
Kokosolie (gesmolten)	1 el
Havermout	175-200g
Eiwitpoeder	50g
Bakpoeder	1 tl
Kaneel	1 tl
Zout	snufje

## Bereidingswijze

1. Pureer de bananen tot een gladde massa.
2. Giet de melk in de bakpan, voeg banaan, eieren, honing en kokosolie toe.
3. Verdeel de havermout, het eiwitpoeder, bakpoeder, kaneel en zout erover.
4. Selecteer programma 16 (Glutenvrijbrood), 750g en bakkleur Medium of Donker.
5. Druk op start.
6. Controleer na 5 minuten kneden of alles goed gemengd is. Schraap eventueel de randen los.
7. Laat na het bakken 10 minuten afkoelen in de pan voordat je het verwijdert.

### Tip

Varieer met toppings: kokosrasp, chiazaad, blauwe bessen of pure chocoladestukjes. Voeg deze toe bij het piepsignaal.

### Bewaren

Bewaar in de koelkast, tot 4 dagen. Snijd in plakken en vries in tot 2 maanden.

# Speltbrood

Een licht nootachtig brood van speltmeel. Makkelijk verteerbaar en vol van smaak.

Programma 5

Volkorenbrood

Medium



## Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water	150ml	225ml	300ml
Speltmeel	250g	375g	500g
Suiker	15g	22g	30g
Zout	4,5g	6g	9g
Boter/olie	14g	21g	28g
Gist	3g	4,5g	6g

## Bereidingswijze

1. Giet het water in de bakpan.
2. Voeg boter (of olie), suiker en zout toe.
3. Verdeel het speltmeel gelijkmatig over de vloeistof.
4. Maak een kuiltje in het meel en voeg de gist toe.
5. Selecteer programma 5 (Volkorenbrood), gewicht en bakkleur Medium.
6. Druk op start.
7. Controleer het deeg na 5-10 minuten kneden. Speltdaeg moet soepel zijn maar niet plakkerig.

### Tip

Spelt bevat minder gluten dan tarwe, dus kneed het deeg niet te lang. Te veel kneden breekt de glutenstructuur af en maakt het brood compact.

### Bewaren

Bewaar in een broodtrommel, tot 3 dagen. Invriesbaar tot 3 maanden.

# Zoet Brood

Een lekker zoet wit brood, perfect voor bij de koffie of als basis voor wentelteefjes.

Programma 2

Rozijnenbrood

Licht



## Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Melk	125ml	190ml	250ml
Bloem	250g	375g	500g
Suiker	30g	45g	60g
Zout	4,5g	6g	9g
Boter	14g	21g	28g
Gist	3g	4,5g	6g

## Bereidingswijze

1. Giet de melk in de bakpan.
2. Voeg de boter, suiker en het zout toe.
3. Verdeel de bloem gelijkmatig over de vloeistof.
4. Maak een kuiltje in de bloem en voeg de gist toe.
5. Selecteer programma 2 (Rozijnenbrood), gewicht en bakkleur Licht.
6. Druk op start.
7. Laat het brood na het bakken afkoelen op een rooster.

### Tip

Kies bakkleur Licht om te voorkomen dat de suiker te veel karameliseert. Door het hogere suikergehalte kleurt dit brood sneller bruin.

### Bewaren

Bewaar in een broodtrommel, tot 3 dagen. Heerlijk geroosterd met boter als ontbijt de volgende dag.

# Zuurdesembrood

Authentiek zuurdesembrood met een rijke, complexe smaak en knapperige korst.

Programma 3

Zuurdesembrood

Donker



## Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Bloem	250g	375g	500g
Water	150ml	225ml	300ml
Starter	50g	75g	100g
Zout	5g	7,5g	10g

## Bereidingswijze

1. Doe de drijftest: controleer of je starter drijft in water.
2. Giet het water in de bakpan.
3. Voeg de actieve starter toe en roer kort.
4. Verdeel de bloem over het mengsel.
5. Voeg het zout toe aan de rand, weg van de starter.
6. Selecteer programma 3 (Zuurdesembrood), gewicht en bakkleur Donker.
7. Druk op start.
8. Het programma duurt bijna 7 uur — plan je baksessie!

### Tip

Gebruik je starter op het hoogtepunt (verdubbeld in volume). Geen reservatiefunctie gebruiken bij zuurdesem. Bakkleur Donker geeft de typische knapperige zuurdesemkorst.

### Bewaren

Zuurdesembrood is langer houdbaar dan gistbrood: tot 5 dagen in een broodtrommel. Invriesbaar tot 3 maanden.

# Frans Brood

Een knapperig brood met een open structuur, geïnspireerd op de Franse baguette.

Programma 4

Baguette

Medium



## Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water	160ml	240ml	320ml
Bloem	250g	375g	500g
Zout	4,5g	6g	9g
Gist	3g	4,5g	6g

## Bereidingswijze

1. Giet het water in de bakpan.
2. Verdeel de bloem gelijkmatig over het water.
3. Voeg het zout toe aan de rand.
4. Maak een kuiltje in de bloem en voeg de gist toe.
5. Selecteer programma 4 (Baguette), gewicht en bakkleur Medium.
6. Druk op start.
7. Open het deksel niet tijdens het bakken voor de beste korst.

### Tip

Dit recept bevat geen vet of suiker, net als een traditioneel Frans brood. Het resultaat is een knapperige korst met een luchtige kruim. Eet het op de dag van bakken voor het beste resultaat.

### Bewaren

Op de dag zelf het lekkerst. Bewaar maximaal 1 dag in een papieren zak (niet in plastic, dat maakt de korst zacht).

# Volkorenbrood

Stevig, voedzaam brood van 100% volkorenmeel. Rijk aan vezels en mineralen.

Programma 5

Volkorenbrood

Medium



## Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water	150ml	225ml	300ml
Volkorenmeel	250g	375g	500g
Suiker	15g	22,5g	30g
Zout	4,5g	6g	9g
Boter	14g	21g	28g
Gist	3g	4,5g	6g

## Bereidingswijze

1. Giet het water in de bakpan.
2. Voeg boter, suiker en zout toe.
3. Verdeel het volkorenmeel gelijkmatig over de vloeistof.
4. Maak een kuiltje en voeg de gist toe.
5. Selecteer programma 5 (Volkorenbrood), gewicht en bakkleur Medium.
6. Druk op start.
7. Controleer na 10 minuten of het deeg goed samenkomt. Volkorenmeel absorbeert meer water.

### Tip

Volkorenmeel absorbeert meer vocht dan witte bloem. Als het deeg te droog lijkt, voeg een eetlepel water toe. Laat het volkorenmeel eventueel 30 min weken in het water voor een zachter resultaat.

### Bewaren

Bewaar in een broodtrommel, tot 4 dagen. Volkorenbrood is langer houdbaar dan wit brood.

# Snel Brood

Een eenvoudig wit brood voor als je snel resultaat wilt. Lekker bij de lunch of soep.

Programma 1

Witbrood

Licht



## Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Melk	125ml	190ml	250ml
Bloem	250g	375g	500g
Suiker	15g	22,5g	30g
Zout	4,5g	6g	9g
Boter	14g	21g	28g
Gist	3g	4,5g	6g

## Bereidingswijze

1. Giet de melk in de bakpan.
2. Voeg boter, suiker en zout toe.
3. Verdeel de bloem gelijkmatig over de vloeistof.
4. Maak een kuiltje en voeg de gist toe.
5. Selecteer programma 1 (Witbrood), gewicht en bakkleur Licht.
6. Druk op start.
7. Het brood is klaar in ongeveer 3 uur en 16 minuten.

### Tip

Dit is het meest basale broodrecept. Ideaal om mee te beginnen als je de Essenza voor het eerst gebruikt. Experimenteer daarna met andere programma's en recepten.

### Bewaren

Bewaar in een broodtrommel, tot 2-3 dagen. Lekker geroosterd als het een dag oud is.

# Suikervrij Brood

Brood zonder toegevoegde suiker. Puur, eerlijk en geschikt voor een suikervrij dieet.

Programma 7

Suikervrijbrood

Medium



## Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water	125ml	190ml	250ml
Bloem	250g	375g	500g
Zout	4,5g	6g	9g
Olie	14g	21g	28g
Gist	3g	4,5g	6g

## Bereidingswijze

1. Giet het water in de bakpan.
2. Voeg de olie en het zout toe.
3. Verdeel de bloem gelijkmatig over de vloeistof.
4. Maak een kuiltje en voeg de gist toe.
5. Selecteer programma 7 (Suikervrijbrood), gewicht en bakkleur Medium.
6. Druk op start.
7. Het brood heeft een iets lichtere korst dan brood met suiker.

### Tip

Zonder suiker kleurt de korst minder bruin. Dit is normaal. De smaak is wat neutraler, ideaal als basis voor hartige beleg. Voeg eventueel kruiden toe voor extra smaak.

### Bewaren

Bewaar in een broodtrommel, tot 2-3 dagen. Invriesbaar tot 3 maanden.

# Meergranenbrood

Een stevig, smaakvol brood met een mix van granen en zaden. Rijk aan vezels.

Programma 8

Meergranenbrood

Donker



## Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water	150ml	225ml	300ml
Bloem	200g	300g	400g
Meergranenmix	50g	75g	100g
Suiker	15g	22,5g	30g
Zout	4,5g	6g	9g
Boter	14g	21g	28g
Gist	3g	4,5g	6g

## Bereidingswijze

1. Giet het water in de bakpan.
2. Voeg boter, suiker en zout toe.
3. Verdeel de bloem en meergranenmix over de vloeistof.
4. Maak een kuiltje en voeg de gist toe.
5. Selecteer programma 8 (Meergranenbrood), gewicht en bakkleur Donker.
6. Druk op start.
7. Het brood is klaar in ongeveer 3 uur en 14 minuten.

### Tip

Gebruik een kant-en-klare meergranenmix uit de supermarkt, of maak je eigen mix van lijnzaad, zonnebloempitten, sesamzaad en havervlokken. Week de mix 30 minuten in water voor een zachtere structuur.

### Bewaren

Bewaar in een broodtrommel, tot 4 dagen.  
Meergranenbrood is langer houdbaar dankzij de zaden.

# Melkbrood

Zacht, luchtig brood met een subtiel zoete smaak. Favoriet bij kinderen.

Programma 9

Melkbrood

Licht



## Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Melk	125ml	190ml	250ml
Bloem	250g	375g	500g
Suiker	22,5g	37,5g	45g
Zout	4,5g	6g	9g
Boter	14g	21g	28g
Gist	3g	4,5g	6g

## Bereidingswijze

1. Giet de melk in de bakpan.
2. Voeg boter, suiker en zout toe.
3. Verdeel de bloem gelijkmatig over de melk.
4. Maak een kuiltje en voeg de gist toe.
5. Selecteer programma 9 (Melkbrood), gewicht en bakkleur Licht.
6. Druk op start.
7. Laat het brood na het bakken afkoelen voordat je het aansnijdt.

### Tip

Gebruik volle melk voor het zachtste resultaat. Halfvolle melk kan ook, maar geeft een iets minder rijke smaak. Bakkleur Licht voorkomt dat de suiker te veel karameliseert.

### Bewaren

Bewaar in een broodtrommel, tot 3 dagen. Heerlijk als tosti of met jam.

# Boerencake

Een klassieke, stevige cake uit de broodbakmachine. Simpel en altijd lekker.

Programma 10

Boerencake

Medium



## Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
Eieren	4 stuks
Boter (gesmolten)	100g
Suiker	150g
Cakemeel	380g
Tafelzout	1 tl
Zuiveringszout	1 tl (3,5g)
Bakpoeder	4 tl (14g)

## Bereidingswijze

1. Klop de eieren los in een kom.
2. Smelt de boter en laat iets afkoelen.
3. Giet de gesmolten boter in de bakpan.
4. Voeg de losgeklopte eieren en suiker toe.
5. Verdeel het cakemeel, zout, zuiveringszout en bakpoeder erover.
6. Selecteer programma 10 (Boerencake) en bakkleur Medium.
7. Druk op start.
8. Het programma duurt ongeveer 1 uur en 33 minuten.
9. Test met een satéprikker of de cake gaar is: komt hij er schoon uit, dan is de cake klaar.

### Tip

Dit recept gebruikt géén gist maar zuiveringszout en bakpoeder als rijsmiddel. Voeg eventueel rozijnen, citroenrasp of chocoladestukjes toe voor variatie.

### Bewaren

Bewaar in een afgesloten trommel, tot 5 dagen. Laat volledig afkoelen voordat je de cake inpakt.

# Roggebrood

Een stevig, donker brood met de aardse smaak van rogge. Heerlijk met kaas of haring.

Programma 5

Volkorenbrood

Donker



## Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Roggemeel	200g	300g	400g
Tarwebloem	50g	75g	100g
Water	175ml	260ml	350ml
Honing	7,5g	11g	15g
Zout	5g	7,5g	10g
Gist	3,5g	5g	7g

## Bereidingswijze

1. Giet het water in de bakpan.
2. Voeg de honing en het zout toe.
3. Verdeel het roggemeel en de tarwebloem over de vloeistof.
4. Maak een kuiltje en voeg de gist toe.
5. Selecteer programma 5 (Volkorenbrood), gewicht en bakkleur Donker.
6. Druk op start.
7. Roggebrood heeft een compactere structuur dan tarwebrood — dit is normaal.

### Tip

Roggemeel bevat weinig gluten, daarom voegen we tarwebloem toe voor structuur. Verwacht een compacter, zwaarder brood dan puur tarwebrood. Honing versterkt de smaak en helpt met de bruining.

### Bewaren

Roggebrood is langer houdbaar: tot 5-7 dagen in een broodtrommel. De smaak wordt zelfs beter na een dag.

## Overige Programma's

### Programma 11: Deegbereiding

Dit programma kneedt en laat het deeg rijzen, maar bakt het niet. Ideaal voor:

- Pizzateeg
- Broodjes die je in de oven afbakt
- Focaccia
- Croissantdeeg

Duur: ca. 23 minuten (knedden + korte rijzing). Haal het deeg uit de pan en vorm het naar wens. Laat eventueel extra rijzen en bak af in de oven.

### Programma 12: Rijzen

Dit programma kneedt het deeg en geeft het een langere rijstijd. Perfect als je deeg nodig hebt dat langer moet rijzen, zoals voor:

- Gistdeeg voor broodjes
- Kaneelbroodjes
- Gevuld brood

Duur: ca. 1 uur en 24 minuten. Het deeg is daarna klaar om gevormd en afgebakken te worden in de oven.

### Programma 13: Jam

Maak verse jam of compote in je broodbakmachine! Het programma verwarmt en roert automatisch.

#### Basisrecept jam

- 500g fruit (aardbeien, frambozen, abrikozen)
- 200-250g geleisuiker
- 1 el citroensap

Snijd het fruit klein, voeg alle ingrediënten toe en start programma 13. Duur: ca. 1 uur en 5 minuten.

### Programma 14: Bakken

Een puur bakprogramma zonder kneden of rijzen. Instelbare baktijd. Gebruik dit voor:

- Kant-en-klaar deeg afbakken
- Cake of bananenbrood nabakken als het nog niet gaar is
- Brood extra bruin bakken

#### Let op

Stel de tijd handmatig in. Begin met 10-15 minuten en controleer het resultaat. Je kunt altijd extra baktijd toevoegen.

## Overige Programma's (vervolg)

### Programma 15: Yoghurt

Maak zelfgemaakte yoghurt in je Essenza. De machine houdt de temperatuur constant op het ideale niveau voor fermentatie.

#### Zo maak je yoghurt

- Verwarm 1 liter melk tot 40-45°C
- Voeg 2-3 eetlepels naturel yoghurt toe (als starter)
- Roer goed en giet in de bakpan
- Start programma 15
- Duur: 8 uur

Zet de yoghurt na afloop direct in de koelkast. Hoe langer de fermentatie, hoe zuurder de yoghurt.

### Programma 17: Kleefrijst

Maak perfecte kleefrijst (sticky rice) voor Aziatische gerechten. Week de rijst minimaal 4 uur (liefst een nacht) in water voordat je begint.

Voeg de geweekte rijst en de juiste hoeveelheid water toe aan de bakpan. Duur: ca. 1 uur en 15 minuten.

#### Tip

Gebruik een verhouding van 1 deel rijst op 1,2 delen water (na het weken). Voeg eventueel een snufje zout en een theelepel sesamolie toe.

### Programma 18: Roerbakken (Stir-Fry)

Gebruik de verwarmingsfunctie van je Essenza om eenvoudige roerbakgerechten te maken. De machine verwarmt de bakpan als een soort pan.

Duur: ca. 30 minuten. Voeg olie en ingrediënten toe en roer regelmatig. Geschikt voor:

- Geroerbakte groenten
- Sauzen en dressings opwarmen
- Chocolade smelten
- Noten roosteren

### Programma 19: Fermentatie

De Essenza houdt een constante, lage temperatuur aan — ideaal voor fermentatieprocessen. Gebruik dit programma voor:

- Zuurdesemstarter onderhouden
- Tempeh maken
- Deeg laten rijzen bij constante temperatuur

Duur: ca. 30 minuten. Start het programma opnieuw als je langer wilt fermenteren.

#### Ideaal voor zuurdesem

Gebruik dit programma om je starter te activeren op een constante temperatuur, vooral in de winter wanneer je keuken koud is.

# Probleemoplosser

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Brood rijst niet	Gist verlopen of inactief	Controleer de houdbaarheidsdatum. Test de gist in lauw water met suiker.
Brood is te compact	Te weinig vloeistof of te veel meel	Weeg de ingrediënten nauwkeurig. Voeg eventueel een eetlepel water toe.
Brood zakt in het midden in	Te veel gist of te veel vloeistof	Verminder de gist of vloeistof met 10%. Gebruik bakkleur Medium of Donker.
Korst te donker	Te veel suiker of bakkleur te hoog	Kies een lichtere bakkleur. Verminder de suiker in het recept.
Korst te licht	Te weinig suiker of bakkleur te laag	Kies een donkerdere bakkleur. Voeg een theelepel suiker of honing toe.
Brood is klef van binnen	Te veel vloeistof of te kort gebakken	Verminder de vloeistof. Gebruik programma 14 om extra te bakken.
Mengstaaf draait niet	Bakpan niet goed geplaatst	Verwijder de bakpan en plaats opnieuw. Draai met de klok mee tot hij klikt.
Rook of brandlucht	Kruimels op verwarmingselement	Laat afkoelen, verwijder kruimels. Maak het verwarmingselement schoon.
Display toont foutcode	Storing of oververhitting	Haal de stekker eruit, wacht 10 minuten. Probeer opnieuw. Neem contact op als het aanhoudt.

## Kom je er niet uit?

Neem contact met ons op via WhatsApp of e-mail. We helpen je graag!

**WhatsApp:** Scan de QR-code op pagina 2

**E-mail:** [info@fornello.nl](mailto:info@fornello.nl)



## Veel bakplezier!

*"Brood bakken is meer dan een recept volgen. Het is de geur die door je huis trekt, het moment dat je het eerste stuk breekt, en de voldoening dat je het zelf hebt gemaakt."*

Team Fornello



### **Review achterlaten**

Plant een boom met je review



### **WhatsApp**

We staan voor je klaar



### **Webshop**

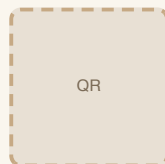
Accessoires & ingrediënten

## Fout gevonden?

---

We doen ons best om alles kloppend te houden, maar een foutje kan er altijd insluipen. Heb je een fout gevonden in dit receptenboek? Laat het ons weten!

Scan de QR-code hieronder om ons direct te berichten via WhatsApp. We passen het aan en sturen je een bedankje.



Scan om een fout te melden via WhatsApp

Samen maken we dit receptenboek beter voor iedereen.

# Fornello

## Fornello

Simpel · Onbewerkt · Zelfgebakken

---

[www.fornello.nl](http://www.fornello.nl)

@fornello.nl • @Fornello

© 2025 Fornello. Alle rechten voorbehouden.