

Fornello

HET OFFICIËLE

Fornello Supremo

Receptenboek



Simpel onbewerkt

Broodbakmachine MBF-010 • 22 recepten • Tips & tricks

Welkom!

Wat fijn dat je hebt gekozen voor Fornello, 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



**Scan voor onze
WhatsApp**

Vragen? Wij helpen je graag!



**Claim gratis extra
garantie**

Scan en profiteer!



Besteld op Bol?

Plaats een review



**Besteld in onze
webshop?**

Plaats een review

Voor elke review planten we een boom 🌱



Volg ons

voor inspiratie & tips!

 @fornello.eu

 @FornelloEU

Inhoudsopgave

Hoofdstuk 1: Kennismaken met je Fornello		8. Roggebrood	23
De 19 programma's	6	9. Zoet brood	24
Bakkleur, reservatie & dispenser	7	10. Krentenbrood	25
De bakfases	8	11. Rozijnenbrood	26
Hoofdstuk 2: Perfect deeg maken		12. Suikervrij brood	27
Hoofdstuk 3: Tips & tricks		13. Wit tijgerbrood	28
Hoofdstuk 4: Zuurdesembrood		14. Tostibrood	29
Hoofdstuk 5: Schoonmaken & onderhoud		15. Zuurdesembrood	30
Recepten		16. Glutenvrij brood	31
1. Zachtbrood	16	17. Suikervrij bananenbrood	32
2. Frans brood	17	18. Bananenbrood met havermout	33
3. Snel brood	18	19. Boerencake	34
4. Melkbrood	19	20. Jam	35
5. Volkorenbrood	20	21. Yoghurt	36
6. Meergranenbrood	21	22. Kleefrijst	37
7. Speltbrood	22	Snijd je brood als een pro	38
		Overige programma's	39
		Probleemoplosser	40
		Veel bakplezier!	41

HOOFDSTUK 1

Kennismaken met je Fornello

De 19 programma's van je Fornello Supremo

Je broodbakmachine heeft 19 automatische programma's. Hieronder vind je een overzicht met de geschatte tijden per fase.

Overzicht programma's

Nr	Programma	Kneden	Rijzen	Bakken	Warmhouden	Totaal
1	Zachtbrood	~20 min	~30 min	~20 min	~10 min	3u16
2	Zoetbrood	~20 min	~20 min	~20 min	~10 min	3u04
3	Zuurdesembrood	~20 min	~50 min	~20 min	~10 min	6u49
4	Fransbrood	~20 min	~30 min	~20 min	~10 min	3u24
5	Volkorenbrood	~20 min	~30 min	~20 min	~10 min	3u23
6	Snelbrood	~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	Cake	~10 min	—	~20 min	—	1u33
11	Deeg	~20 min	~10 min	—	—	0u23
12	Gistdeeg	~20 min	~20 min	—	—	1u24
13	Jam	—	—	~30 min	—	1u05
14	Bakken	—	—	~30 min	~10 min	Instelbaar
15	Yoghurt	—	~60 min	—	—	8u
16	Glutenvrijbrood	~10 min	~20 min	~20 min	~10 min	2u45
17	Kleefrijst	—	~20 min	~20 min	—	1u15
18	Roerbakken	—	—	~20 min	—	0u30
19	Fermentatie	—	~20 min	—	—	0u30

Let op

De tijden zijn gebaseerd op het 1000g-formaat en kunnen iets afwijken bij kleinere broden.

Instellingen

Gewicht

Kies uit 500g, 750g of 1000g afhankelijk van hoeveel brood je wilt bakken.

Bakkleur

Kies uit Licht, Medium of Donker voor de gewenste korstkleur.



Video: Alle knoppen uitgelegd

Bakkleur & functies



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? Stel de totale tijd in tot het moment dat je brood klaar moet zijn. De machine berekent zelf wanneer hij moet starten.

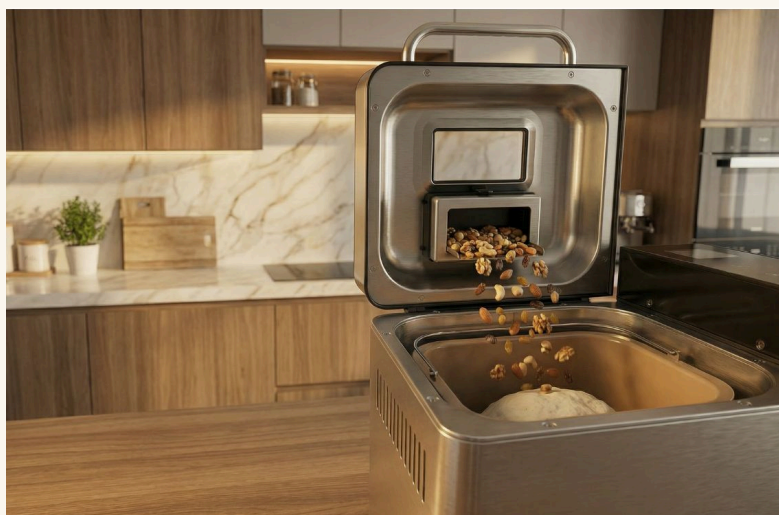


Let op

Gebruik de reservatiefunctie niet met recepten die melk, eieren of andere bederfelijke ingrediënten bevatten als ze lang ongekoeld staan.

Automatische notendispenser

Jouw Fornello heeft een automatische dispenser die noten, zaden of rozijnen op het juiste moment toevoegt aan het deeg.



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 rijs** — Het deeg rijst voor het eerst. De gist doet zijn werk.
- 4 **Ontluchten** — De machine kneedt kort om luchtballen te verdrijven.
- 5 **Tweede rijs** — Het deeg rijst een tweede keer voor extra luchtigheid.
- 6 **Bakken** — Het brood wordt gebakken tot de gewenste kleur en korst.

Goed om te weten

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

Perfect deeg maken

Volgorde van ingrediënten

De juiste volgorde is essentieel voor een goed resultaat. Volg altijd deze stappen:

- 1 **Vloeistoffen eerst** — Water of melk onderin de broodpan.
- 2 **Olie of gesmolten boter** — Direct op de vloeistof.
- 3 **Suiker** — Aan één zijde bovenop het meel.
- 4 **Zout** — Aan de andere zijde (niet bij de gist!).
- 5 **Meel** — Gelijkmatic over de vloeistof, als een "deksel".
- 6 **Melkpoeder / specerijen** — Bovenop het meel.
- 7 **Gist als laatste** — In een kuiltje bovenop het meel. Nooit in contact met vloeistof of zout!

Waarom deze volgorde?

De gist moet droog blijven tot het kneden begint. Contact met water, zout of suiker kan de gist voortijdig activeren of juist doden.



Video: Perfect brood met perfect deeg

Tips & tricks

Juiste ingrediënten

Gebruik altijd **droge gist** (instant), geen verse gist. Bewaar gist koel en droog. Gebruik bij voorkeur ongebleekte bloem voor de beste smaak.

Water-meelverhouding

De verhouding water:meel is cruciaal. Te veel water = klef brood. Te weinig = droog en compact. Controleer het deeg na 5 minuten kneden en voeg eventueel een eetlepel water of meel toe.

Eieren en melk

Eieren en melk altijd op kamertemperatuur gebruiken. Koude ingrediënten vertragen het rijstproces.

Seizoenstips

Zomer: Gebruik iets kouder water (25-30°C) — warm weer versnelt de rijstijd.

Winter: Gebruik warmer water (38-42°C) en laat de machine op een warme plek staan.



Tip van Lars — Broodsnijmachine

Wist je dat we ook een professionele broodsnijmachine hebben? De Fornello Supremo Snijmachine snijdt je versgebakken brood in perfecte, gelijkmatige plakken. Geen kruimels, geen scheef gesneden boterhammen. Perfect voor elk type brood!



Bekijk de snijmachine

Zuurdesembrood

Wat is zuurdesem?

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

Je eigen starter maken

In 6 dagen maak je een actieve zuurdesemstarter. Je hebt alleen bloem 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 roggemeel + 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 weggoeien, 50g meel + 50ml water toevoegen. De starter ruikt nu zuurder.

Dag 5: Herhaal het voeden. De starter zou nu actief moeten bubbelen en in volume toenemen.

Dag 6: Doe de drijftest: neem een theelepel starter en leg het in een glas water. Drijft het? Dan is je starter klaar!



De drijftest

De betrouwbaarste manier om te testen of je starter klaar is: neem een theelepel en laat deze in een glas water zakken. **Drijft de starter? Dan is hij actief genoeg om mee te bakken.** Zinkt hij? Voer hem nog een dag en probeer opnieuw.



Video: starter maken



Bestel een kant-en-klare starter

Zuurdesem in de broodbakmachine

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

Autolyse

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

Veelvoorkomende problemen

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

Tips van bakker Jurgen

Professioneel advies

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



Video: zuurdesembrood bakken

Schoonmaken & onderhoud



Dagelijkse schoonmaak

- Verwijder de broodpan en het kneedblad na elk gebruik.
- Was de broodpan met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog alles grondig af voordat je het terugplaatst.
- Veeg de binnenkant van de machine schoon met een vochtige doek.

Wekelijkse schoonmaak

- Verwijder kruimels uit de verwarmingskamer met een zachte borstel.
- Controleer of het kneedblad vrij draait.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek.

Onderhoudstips

- Gebruik **nooit** schuurmiddelen of metalen voorwerpen om de pan te reinigen.
- De broodpan en het kneedblad zijn **niet vaatwasserbestendig**.
- Bewaar de machine op een droge, schone plek met het deksel op een kier.
- Zet de machine nooit op een onstabiel of heet oppervlak.

Bakpan en mengstaaf

De antiaanbaklaag van de broodpan is duurzaam maar gevoelig voor krassen. Gebruik altijd kunststof of houten keukengerei. Als het kneedblad vastzit, laat de pan dan 10 minuten weken in warm water.

Kneedblad kwijt in het brood?

Dat gebeurt soms! Wrik het voorzichtig los met een kunststof spatel. Tip: haal het kneedblad eruit voordat je cakebeslag toevoegt.



Video: schoonmaken



Video: Zo onderhoud je jouw bakmachine

Recepten

voor automatische programma's

Tip: Bestel onze speciaal geselecteerde broodmixen voor het perfecte resultaat bij elk recept.



Scan voor onze broodmixen

Zachtbrood

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

Programma 1 — Zachtbrood

Bruining: Medium



Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. Voeg eerst de vloeistoffen toe: Giet het lauwe water in de broodpan.
2. Voeg de droge ingrediënten toe: Strooi de bloem gelijkmatig over het water. Voeg suiker, zout en melkpoeder toe.
3. Boter toevoegen: Plaats de boter (in kleine stukjes) bovenop het meel.
4. Gist als laatste: Maak een klein kuiltje in het meel en voeg de gist toe.
5. Start de broodbakmachine: Kies Zachtbrood (Programma 1) en stel het juiste gewicht in. Druk op start.
6. Na het bakken: Laat het brood 10-15 minuten afkoelen in de pan voordat je het eruit haalt.

Tip van Lars

Voeg een handje zonnebloempitten of lijnzaad toe via de notendispenser voor een gezonde variant. Of vervang het water door melk voor een nog zachtere kruim!

Bewaren

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

Frans brood

Een klassiek Frans brood met een stevige korst en een luchtige, zachte binnenkant. Perfect bij kaasplankjes, salades of gewoon met roomboter.

Programma 4 — Fransbrood

Bruining: Medium



Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water (lauw, 35-40°C)	160ml	240ml	320ml
Zout	4,5g (¼tl)	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. Starten maar! Selecteer Fransbrood (Programma 4), 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.

Tip van Lars

Voor een extra knapperige korst kun je het brood na het bakken nog 5 minuten in een hete oven (220°C) afbakken. Gebruik Franse T65 bloem voor een echt authentiek resultaat!

Bewaren

Het lekkerst op de dag zelf. Bewaar in een papieren zak (niet in plastic, dat maakt de korst slap). Invriezen kan, maar de korst wordt zachter.

Snel brood

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

Programma 6 — Snelbrood

Bruining: Licht



Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Melk (lauw, 35-40°C)	125ml	190ml	250ml
Boter	14g (1el)	21g (1½el)	28g (2el)
Zout	4,5g (¾tl)	6g (1tl)	9g (1½tl)
Suiker	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 Snelbrood (Programma 6), stel gewicht en bruining in, en druk op Start.
7. Even afkoelen: 10-15 minuten in de pan, dan voorzichtig eruit halen.

Tip van Lars

Voor een iets stevigere structuur: gebruik half melk, half water. Smeer na het bakken een klein beetje roomboter over de korst voor extra glans!

Bewaren

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

Melkbrood

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

Programma 9 — Melkbrood

Bruining: Licht



Ingrediënten

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

Bereidingswijze

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

Tip van Lars

Voeg een klein beetje vanille-extract toe voor een subtiel zoete geur. Superlekker met jam, Nutella of gewoon natureel!

Bewaren

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

Volkorenbrood

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

Programma 5 — Volkorenbrood

Bruining: Medium



Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. Water toevoegen: Giet het lauwe water onderin de broodpan.
2. Meel erbovenop: Strooi het volkorenmeel gelijkmatig over het water.
3. Suiker en zout toevoegen: Verdeel aan tegenovergestelde zijden.
4. Boter toevoegen: In kleine stukjes bovenop het meel.
5. Gist als laatste: Kuiltje in het midden, gist erin.
6. Start het bakproces: Selecteer Volkorenbrood (Programma 5), 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 van Lars

Voeg een handje zonnebloempitten of lijnzaad toe via de notendispenser. Volkorenmeel absorbeert iets meer water — controleer de deegstructuur tijdens het kneden.

Bewaren

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



Bekijk de video: Volkorenbrood bakken

Meergranenbrood

Een voedzaam en stevig brood vol granen. Ideaal met kaas, hummus of een gekookt ei!

Programma 8 — Meergranenbrood

Bruining: Donker



Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water (lauw, 35-40°C)	150ml	225ml	300ml
Boter	14g (1el)	21g (1½el)	28g (2el)
Zout	4,5g (¾tl)	6g (1tl)	9g (1½tl)
Suiker	15g (1el)	15g (1el)	30g (2el)
Bloem (tarwebloem)	200g	300g	400g
Meergranenmix	50g	75g	100g
Droge gist	3g (1tl)	4,5g (1½tl)	6g (2tl)

Bereidingswijze

1. Water onderin: Giet het lauwe water onderin de broodpan.
2. Bloem en meergranenmix erbovenop: Strooi de bloem gelijkmatig en verdeel de meergranenmix eroverheen.
3. Suiker en zout toevoegen: Aan tegenovergestelde zijden bovenop het meel.
4. Boter toevoegen: In blokjes verspreid bovenop het meel.
5. Gist toevoegen: Kuiltje in het midden, gist erin.
6. Start de machine: Selecteer Meergranenbrood (Programma 8), stel gewicht en bruining in, en druk op Start.
7. Laat het brood rusten: 10-15 minuten afkoelen in de pan, dan uitnemen.

Tip van Lars

Gebruik een grove meergranenmix met lijnzaad, zonnebloempitten en haver voor extra textuur. Voeg noten of extra zaden toe via de notendispenser.

Bewaren

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

Speltbrood

Een heerlijk voedzaam brood met een nootachtige smaak en een zachte structuur. Spelt is een oergraan dat lichter verteerbaar is dan tarwe.

Programma 5 — Volkorenbrood

Bruining: Medium



Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water (lauw, 35-40°C)	160ml	240ml	310ml
Boter of olijfolie	14g (1el)	21g (1½el)	28g (2el)
Zout	4,5g (¾tl)	6g (1tl)	9g (1½tl)
Suiker of honing	10g (½el)	15g (1el)	20g (1½el)
Speltmeel	125g	190g	250g
Volkoren speltmeel	125g	190g	250g
Droge gist	3g (1tl)	4,5g (1½tl)	6g (2tl)

Bereidingswijze

1. Voeg eerst de vloeistoffen toe: Giet het lauwe water in de broodpan.
2. Voeg de droge ingrediënten toe: Strooi het speltmeel en volkoren speltmeel gelijkmatig over het water. Voeg suiker en zout toe.
3. Boter of olie toevoegen: Plaats de boter in kleine stukjes of giet de olijfolie bovenop het meel.
4. Gist als laatste: Maak een klein kuiltje in het meel en voeg de gist toe.
5. Instellingen kiezen: Selecteer Volkorenbrood (Programma 5), stel het juiste gewicht en bakkleur in. Druk op start.
6. Na het bakken: Laat het brood 10-15 minuten afkoelen in de pan, haal het eruit en laat het verder afkoelen op een rooster.

Tip van Lars

Speltmeel bevat minder gluten dan tarwe, waardoor het deeg minder elastisch is. Gebruik daarom een mix van licht en volkoren speltmeel. Wil je een zachter brood? Gebruik melk in plaats van water.

Bewaren

2-3 dagen in een broodtrommel. Speltbrood droogt iets sneller uit dan tarwebrood. Invriezen in plakken is ideaal.

Roggebrood

Een stevig, donker en vol brood boordevol vezels en smaak. Perfect met kaas, appelstroop of een dikke laag roomboter!

Programma 5 — Volkorenbrood

Bruining: Donker



Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. Water onderin: Giet het lauwe water in de broodpan.
2. Meel erbovenop: Strooi roggemeel en tarwebloem gelijkmatig bovenop het water.
3. Honing, zout en gist toevoegen: Verdeel honing en zout aan de zijkanten van het meel. Maak een kuiltje in het midden en voeg de gist toe.
4. Start het programma: Selecteer Volkorenbrood (Programma 5), 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.

Tip van Lars

Roggemeel absorbeert veel vocht en rijst traag — het brood wordt zwaarder, maar ook voedzamer. Gebruik de Fermentatie-stand als je het deeg langer wilt laten rijpen.

Bewaren

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

Zoet brood

Een heerlijk zacht en lichtzoet brood, perfect voor ontbijt of een tussendoortje.

Programma 2 — Zoetbrood

Bruining: Licht



Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Melk (lauw, 35-40°C)	125ml	190ml	250ml
Boter	14g (1el)	21g (1½el)	28g (2el)
Zout	4,5g (¾tl)	6g (1tl)	9g (1½tl)
Suiker	30g (2el)	45g (3el)	60g (4el)
Bloem (tarwebloem)	250g	375g	500g
Droge gist	3g (1tl)	4,5g (1½tl)	6g (2tl)

Bereidingswijze

1. Voeg eerst de vloeistoffen toe: Giet de lauwe melk in de broodpan.
2. Voeg de droge ingrediënten toe: Strooi de bloem gelijkmatig over de melk. Voeg suiker en zout toe.
3. Boter toevoegen: Plaats de boter in kleine stukjes bovenop het meel.
4. Gist als laatste: Maak een kuiltje in het meel en voeg de gist toe.
5. Start de broodbakmachine: Selecteer Zoetbrood (Programma 2), stel het juiste gewicht en bruining in. Druk op start.
6. Na het bakken: Laat het brood 10-15 minuten afkoelen in de pan voordat je het eruit haalt.

Tip van Lars

Lekker met aardbeienjam, Nutella, of honing met roomboter. Voor een extra luchtig brood: voeg 1 eetlepel melkpoeder toe.

Bewaren

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

Krentenbrood

Een klassiek Nederlands brood met een zachte, lichtzoete smaak en heerlijke krenten of rozijnen. Perfect voor ontbijt of als tussendoortje!

Programma 2 — Zoetbrood

Bruining: Medium



Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Melk (lauw, 35-40°C)	150ml	225ml	300ml
Bloem (tarwebloem)	250g	375g	500g
Suiker	15g (1el)	22g (1½el)	30g (2el)
Zout	4,5g (¾tl)	6g (1tl)	9g (1½tl)
Boter	14g (1el)	21g (1½el)	28g (2el)
Droge gist	3g (1tl)	4,5g (1½tl)	6g (2tl)
Krenten/rozijnen (dispenser)	75g	100g	150g

Bereidingswijze

1. Voeg eerst de vloeistoffen toe: Giet de melk in de broodpan.
2. Voeg de droge ingrediënten toe: Strooi de bloem gelijkmatig over de melk. Voeg suiker en zout toe.
3. Boter toevoegen: Plaats de boter in kleine stukjes bovenop het meel.
4. Gist als laatste: Maak een kuiltje in het meel en voeg de gist toe.
5. Vul de noten-/fruitdispenser: Doe de krenten of rozijnen in de dispenser. Plaats de dispenser terug in de machine.
6. Start de broodbakmachine: Kies Zoetbrood (Programma 2) en stel het juiste gewicht in. Druk op start.
7. Na het bakken: Laat het brood 10-15 minuten afkoelen in de pan voordat je het eruit haalt.

Tip van Lars

Gebruik half tarwebloem en half volkorenmeel voor een vezelrijkere variant. Probeer ook eens gedroogde cranberries in plaats van krenten!

Bewaren

2-3 dagen in een broodtrommel. Lekker om te toosten als hij iets ouder is. Kan worden ingevroren.

Rozijnenbrood

Een heerlijk zoet brood boordevol sappige rozijnen en een vleugje kaneel. Een echte verwennerij voor het hele gezin!

Programma 2 — Zoetbrood

Bruining: Medium



Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water (lauw, 35-40°C)	140ml	210ml	280ml
1 ei (losgeklopt)	1 klein	1 medium	1 groot
Zonnebloemolie	10ml (2tl)	15ml (1el)	20ml (1½el)
Bloem (tarwebloem)	225g	340g	450g
Rozijnenbroodpoeder (of 1tl kaneel)	25g	38g	50g
Suiker	15g (1el)	22g (1½el)	30g (2el)
Zout	3g (½tl)	4,5g (¾tl)	6g (1tl)
Droge gist	3g (1tl)	4g (1¼tl)	5g (1½tl)
Rozijnen (in dispenser)	150g	225g	300g

Bereidingswijze

1. Vloeistoffen eerst: Klop het ei los in de maatbeker, vul aan met lauw water tot het juiste niveau. Giet in de broodpan samen met de olie.
2. Droge ingrediënten: Strooi de bloem en het rozijnenbroodpoeder (of kaneel) gelijkmatig over de vloeistof. Voeg suiker en zout toe.
3. Gist als laatste: Kuiltje in het meel, gist erin.
4. Vul de fruitdispenser: Doe de rozijnen in de automatische dispenser.
5. Start de machine: Selecteer Zoetbrood (Programma 2), kies het gewicht en druk op Start.
6. Controleer na 5 minuten kneden: Kijk even of het deeg een mooie bal vormt. Te nat? Voeg een eetlepel meel toe. Te droog? Een scheutje water.
7. Na het bakken: Laat 10-15 minuten afkoelen in de pan.

Tip van Lars

Geen rozijnenbroodpoeder in huis? Gebruik dan 1 theelepel kaneel en een snufje nootmuskaat. Week de rozijnen vooraf in warm water of sinaasappelsap voor extra smaak!

Bewaren

2-3 dagen in een broodtrommel. Lekker getoast met roomboter! Kan worden ingevroren in plakken.

Suikervrij brood

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

Programma 7 – Suikervrijbrood

Bruining: Medium



Ingrediënten

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

Bereidingswijze

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

Tip van Lars

Dit brood past perfect bij hartig beleg zoals avocado, kaas of hummus. Voeg zaden toe via de notendispenser voor extra voedingswaarde!

Bewaren

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

Wit tijgerbrood

Een heerlijk luchtig witbrood met een knapperige tijgerkorst! De karakteristieke barsten in de korst maak je met een simpel rijstmeelmengsel.

Programma 9 — Melkbrood

Bruining: Medium



Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Melk (lauw, 35-40°C)	125ml	190ml	250ml
Boter	14g (1el)	21g (1½el)	28g (2el)
Zout	4,5g (¾tl)	6g (1tl)	9g (1½tl)
Suiker	15g (1el)	22g (1½el)	30g (2el)
Bloem (tarwebloem)	250g	375g	500g
Droge gist	3g (1tl)	4,5g (1½tl)	6g (2tl)
Tijgerkorst: rijstmeel	50g	—	—
Tijgerkorst: water (lauw)	30ml	—	—
Tijgerkorst: gist, olie, suiker	3g / 5ml / 3g	—	—

Bereidingswijze

1. Brooddeeg maken: Voeg de ingrediënten in de gebruikelijke volgorde toe aan de broodpan en selecteer Melkbrood (Programma 9).
2. Tijgerkorst-mengsel voorbereiden: Meng het rijstmeel, water, gist, olie en suiker tot een glad, dik papje. Laat dit 15 minuten staan zodat de gist activeert.
3. Korst aanbrengen: Open het deksel vlak voor de bakfase begint. Smeer het rijstmeelmengsel met een kwast of lepel gelijkmatig over de bovenkant van het deeg.
4. Laat de machine bakken: Sluit het deksel en laat het bakprogramma zijn werk doen.
5. Na het bakken: Laat 10-15 minuten afkoelen. De korst barst tijdens het bakken open tot het kenmerkende tijgerpatroon!

Tip van Lars

Het moment om de korst aan te brengen is cruciaal — doe het vlak voor het bakken begint. Het rijstmeelmengsel moet de consistentie hebben van dikke pannenkoekenbeslag.

Bewaren

1-2 dagen op kamertemperatuur. De korst verliest na een dag zijn knapperigheid. Toast een plak even voor het knapperige effect terug te krijgen!

Tostibrood

Een luchtig, stevig brood dat perfect is voor tosti's! Gebruik het Frans brood programma voor die ideale stevige structuur.

Programma 4 — Fransbrood

Bruining: Medium



Gebruik het Frans brood recept (zie eerder in dit boek) met dezelfde ingrediënten en bereidingswijze.

Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water (lauw, 35-40°C)	160ml	240ml	320ml
Zout	4,5g (¼tl)	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. Starten maar! Selecteer Fransbrood (Programma 4), 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.

Tip van Lars

Snijd het brood in dikke plakken (1,5 cm) voor de beste tosti-ervaring. Besmeer de buitenkant met een dun laagje boter voor een extra knapperig resultaat!

Bewaren

2-3 dagen. Ideaal om in te vriezen in plakken — pak er steeds twee uit voor een tosti.

Zuurdesembrood

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

Programma 3 — Zuurdesembrood

Bruining: Donker



Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Water (lauw, 35-40°C)	150ml	225ml	300ml
Actieve zuurdesemstarter	50g	75g	100g
Bloem (tarwebloem)	250g	375g	500g
Zout	5g (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. Bloem erbovenop: Strooi de bloem gelijkmatig bovenop het vloeibare mengsel.
4. Zout als laatste: Voeg het zout toe aan de rand bovenop de bloem.
5. Start de broodbakmachine: Kies Zuurdesembrood (Programma 3), stel gewicht en bruining in en druk op start.
6. Laat rusten na het bakken: Laat het brood minstens 15 minuten afkoelen in de pan.

Tip van Lars

Voor een extra knapperige korst: bak het brood na in de oven op 200°C voor 5-10 minuten. Gebruik een starter die al minimaal 5 dagen oud is.

Bewaren

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

Glutenvrij brood

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

Programma 16 — Glutenvrijbrood

Bruining: Medium



Ingrediënten

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

Bereidingswijze

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

Tip van Lars

Gebruik een glutenvrije meelmix met xanthaangom of psylliumvezels voor een luchtigere textuur. Glutenvrij deeg is vaak iets natter — dat is normaal!

Bewaren

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



Bekijk de video: Glutenvrij brood bakken

Suikervrij bananenbrood

Gezond, smeugig en zoet door de bananen zelf — zonder toegevoegde suikers.

Programma 16 — Glutenvrijbrood, 750g

Bruining: Medium



Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
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 ingrediënten: 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 Glutenvrijbrood (Programma 16), 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 van Lars

Gebruik extra rijpe bananen met bruine vlekken voor de beste natuurlijke zoetheid. Wil je extra smaak? Voeg een eetlepel cacaopoeder of speculaaskruiden toe.

Bewaren

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



Bekijk de video: Bananenbrood bakken

Bananenbrood met havermout

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

Programma 16 — Glutenvrijbrood, 750g

Bruining: Medium/Donker



Ingrediënten

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

Tip van Lars

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.

Boerencake

Een luchtige, smeuïge cake met een knapperig korstje. Makkelijk te maken en altijd een succes!

Programma 10 — Cake

Bruining: Medium



Ingrediënten

Ingrediënt	500g	750g	1000g
Eieren	2 stuks	3 stuks	4 stuks
Suiker	135g	200g	265g
Boter (gesmolten of zacht)	70g	100g	130g
Bloem (patentbloem)	135g	200g	265g
Bakpoeder	2g (½tl)	4g (1tl)	6g (1½tl)

Bereidingswijze

1. Meng de natte ingrediënten: Klop de eieren met de suiker luchtig in een aparte kom. Voeg daarna de gesmolten boter toe en meng goed door.
2. Voeg de droge ingrediënten toe: Zeef de bloem en het bakpoeder boven het eimengsel en spatel dit rustig door tot een glad beslag ontstaat.
3. Giet het beslag in de broodpan: Giet het beslag gelijkmatig in de broodpan.
4. Start het cakeprogramma: Selecteer Cake (Programma 10), stel het juiste gewicht en bruining in, en druk op Start.
5. Na het bakken: Controleer met een prikker of de cake gaar is. Laat daarna 10 minuten afkoelen in de pan.

Tip van Lars

Voeg voor een twist wat citroenrasp, vanille-extract of chocoladechunks toe. Let op: verwijder het kneedblad voor het gieten van het beslag — zo krijg je een gladde onderkant.

Bewaren

2-3 dagen luchtdicht verpakt. Kan ook worden ingevroren.

Jam

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

Programma 13 — Jam



Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
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 Jam (Programma 13) 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 van Lars

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

Bewaren

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

Yoghurt

Zelf yoghurt maken was nog nooit zo makkelijk!

Programma 15 — Yoghurt



Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
Volle melk	1 liter
Natuurlijke yoghurt (als starter)	30g (2el)

Bereidingswijze

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

Tip van Lars

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

Bewaren

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



Bekijk de video: Zelf yoghurt maken

Kleefrijst

Zin in sushi, sticky rice bowls of een Aziatisch bijgerecht? Met dit programma maak je eenvoudig perfecte kleefrijst.

Programma 17 – Kleefrijst



Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
Kleefrijst (sushi- of glutineuze rijst)	300g
Water	400ml

Bereidingswijze

1. Rijst goed wassen: Spoel de kleefrijst meerdere keren onder koud water tot het spoelwater helder is.
2. Voeg rijst en water toe: Doe de rijst en het water in de broodpan.
3. Start het programma: Selecteer Kleefrijst (Programma 17) en druk op Start.
4. Na afloop: Laat een paar minuten rusten, roer voorzichtig los met een houten spatel.

Tip van Lars

Voeg na het koken een scheutje rijstazijn en suiker toe voor echte sushirijst. Ook lekker als toetje met kokosmelk en mango!

Bewaren

1-2 dagen in de koelkast in een afgesloten bakje. Opnieuw opwarmen in de magnetron met een scheutje water.

Snijd je brood als een pro

Je hebt net de lekkerste broden ontdekt — maar hoe snijd je ze perfect? Met de Fornello Supremo Snijmachine maak je van elk brood gelijkmatige, professionele plakken. Geen kruimels, geen scheurtjes, altijd de perfecte dikte.

Fornello Supremo Snijmachine

- Verstelbare snijdikte voor elke voorkeur
- Geschikt voor alle soorten brood — van zacht tot knapperig
- Compact en stijlvol design dat past bij je Fornello
- Makkelijk schoon te maken



Bekijk de Fornello Snijmachine

Scan de QR-code of ga naar fornello.eu

Overige programma's

Programma 11 — Deeg

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

Programma 12 — Gistdeeg

Kneedt en laat het deeg uitgebreid rijzen. Perfect voor kaneelbroodjes, brioche of gevulde broodjes. Het langere rijproces zorgt voor een luchtigere structuur.

Programma 14 — Bakken

Alleen de bakfunctie — geen kneden of rijzen. Handig om brood af te bakken, taart te bakken of om iets op te warmen. Baktijd is instelbaar.

Programma 18 — Roerbakken

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

Programma 19 — Fermentatie

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

Tip

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

Probleemoplosser

Symptoom	Oorzaak	Oplossing
Brood rijst niet of nauwelijks	Gist verlopen of niet actief; water te warm of te koud	Controleer de houdbaarheidsdatum. Gebruik water van 35-40°C. Zorg dat gist niet in contact komt met zout.
Brood zakt in na het rijzen	Te veel gist of te veel water	Verminder de gist of het water met 10%. Controleer de meelsoort.
Brood is te compact	Te weinig gist of verkeerde bloem	Gebruik tarwebloem (geen zelfrijzend bakmeel). Controleer de gisthoeveelheid.
Korst te donker	Bakkleur te hoog ingesteld	Stel de bruining in op Licht. Probeer het brood 5 min eerder uit de machine te halen.
Korst te licht	Bakkleur te laag of te weinig suiker	Stel de bruining in op Donker. Voeg een eetlepel suiker of honing toe.
Brood plakt aan de pan	Antiaanbaklaag beschadigd of pan niet goed schoongemaakt	Reinig de pan grondig. Vet de pan licht in met boter. Vervang de pan als de coating beschadigd is.
Display toont 'HHH'	Interne temperatuur te hoog	Laat de machine volledig afkoelen (minimaal 15 minuten) voordat je een nieuw programma start.

Kom je er niet uit?

Scan de WhatsApp QR-code op pagina 2 of neem contact met ons op via fornello.nl. We helpen je graag!



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



Extra garantie

Instagram: @fornello.eu YouTube: @FornelloEU

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

Dankjewel! Samen maken we het beter.

Fornello

Simpel onbewerkt

www.fornello.nl

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

Het beste eten maak je zelf.
Gemaakt met liefde in Nederland.