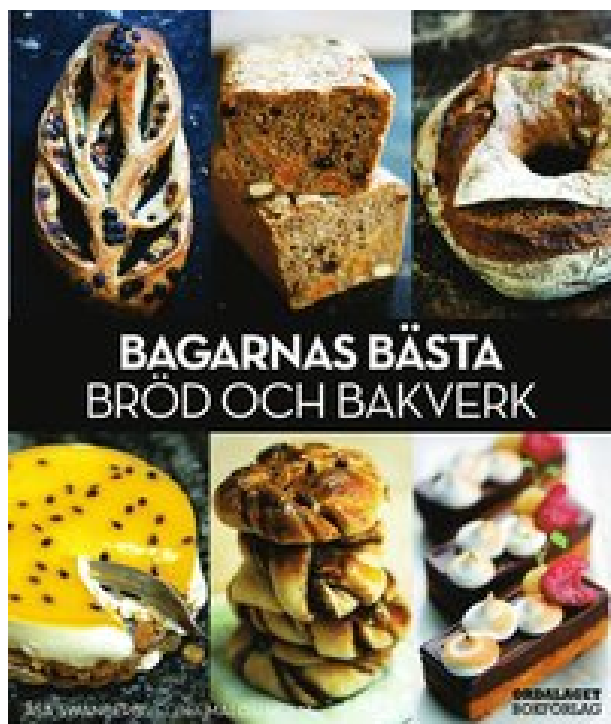


Bagarnas bästa bröd och bakverk



Författare:	Åsa Swanberg
Utgivningsdatum:	2013-08-22
Förlag:	Ordalaget Bokförlag
Upplaga:	1
Antal sidor:	175
ISBN:	9789174690552
Kategori:	Mat & dryck

[Bagarnas bästa bröd och bakverk.pdf](#)

[Bagarnas bästa bröd och bakverk.epub](#)

Hêlain, äppelflarn, tryffel - låt bagarna få fresta med sådant du själv kan baka! Över 100 recept från några av Sveriges främsta bagare och konditorer! Besök några av Sveriges bästa bagerier och konditorier och få recepten på godsakerna. Bakom varje väldoftande bröd finns en bagare, ofta prisbelönt för sin kreativitet och kunskap. Möt legendaren Jan Hedh, som startat och driver Olof Viktors på en åker på Österlen, och bagaren bakom Riddarbageriet. Få recept på Fabian Flinks Enköpingslimpa och Heléne Johanssons Hêlain. Roy Fares, känd från Go'kväll, delar med sig av fem favoriter och den franske bagarn Sebastien Boudets ger dig recept på tartelette au citron och andra franska läckerheter.

Recepten är i varierad svårighetsgrad. Här finns såväl fantastiska sötsaksskapelser som klassiska matbröd. Här finns också vetbullar, knäckebröd, praliner och wienerbröd. Och mycket mer. Recept för alla smaker och i alla nivåer.

Boken är smakfullt formgiven och illustrerad med en mängd smaklöskittlande foton. Åsa Swanberg är matskribent och har tillsammans med formgivaren Malou Holm gett ut en rad uppmärksammade kok- och bakböcker: Smaker från Saltå Kvarn, Sweet dreams, Tjejmiddag m m. De gör också tidningen Baka tillsammans.

100% Cirkulärt delas ut på GastroNord.

WHITE GUIDE: För andra gången delar White Guide tillsammans med initiativtagare Stockholm Gas och intressenter ut priset 100% Cirkulärt till en restaurang som långsiktigt arbetar för att minska miljöpåverkan

och utveckla nya resurssnåla driftsupplägg. WHITE GUIDE: För andra gången delar White Guide tillsammans med initiativtagare Stockholm Gas och intressenter ut priset 100% Cirkulärt till en restaurang som långsiktigt arbetar för att minska miljöpåverkan och utveckla nya resurssnåla driftsupplägg.

100% Cirkulärt delas ut på GastroNord. WHITE GUIDE: För andra gången delar White Guide tillsammans med initiativtagare Stockholm Gas och intressenter ut priset 100% Cirkulärt till en restaurang som långsiktigt arbetar för att minska miljöpåverkan och utveckla nya resurssnåla driftsupplägg. WHITE GUIDE: För andra gången delar White Guide tillsammans med initiativtagare Stockholm Gas och intressenter ut priset 100% Cirkulärt till en restaurang som långsiktigt arbetar för att minska miljöpåverkan och utveckla nya resurssnåla driftsupplägg. 100% Cirkulärt delas ut på GastroNord. 100% Cirkulärt delas ut på GastroNord. 100% Cirkulärt delas ut på GastroNord. WHITE GUIDE: För andra gången delar White Guide tillsammans med initiativtagare Stockholm Gas och intressenter ut priset 100% Cirkulärt till en restaurang som långsiktigt arbetar för att minska miljöpåverkan och utveckla nya resurssnåla driftsupplägg. 100% Cirkulärt delas ut på GastroNord. 100% Cirkulärt delas ut på GastroNord. WHITE GUIDE: För andra gången delar White Guide tillsammans med initiativtagare Stockholm Gas och intressenter ut priset 100% Cirkulärt till en restaurang som långsiktigt arbetar för att minska miljöpåverkan och utveckla nya resurssnåla driftsupplägg. WHITE GUIDE: För andra gången delar White Guide tillsammans med initiativtagare Stockholm Gas och intressenter ut priset 100% Cirkulärt till en restaurang som långsiktigt arbetar för att minska miljöpåverkan och utveckla nya resurssnåla driftsupplägg.