



Det er enkelt, udbytterigt og sjovt at bage, og grove brød giver os livsnødvendige fibre, vitaminer og mineraler. Når mel, vand, gær og salt transformeres til et duftende, sprødt og velsmagende brød – eller når man med stolthed kan stille en saftig, hjemmebagt kage på bordet – er der magi i luften.

Skærtøft Mølle på Als producerer friskmalet, økologisk mel af høj kvalitet. I denne dejlige bagebog har Hanne Risgaard, som ejer Skærtøft Mølle sammen med sin mand, udvalgt sine bedste opskrifter på brød og andet bagværk. Alt er udførligt forklaret og suppleret med alle fornødne oplysninger om bagning, udstyr, ingredienser, forskellige former for hævemidler og surdeje.

Hjemmebagt fortæller om korn og mel – et fantastisk produkt, som vi har direkte fra naturen – og gennemgår systematisk og enkelt vejen til det bedste bagværk. Bagning er et håndværk, alle kan lære, men det er bedst, når det bliver drevet af lyst, forventning og glæde. Når man har opnået den nødvendige rutine, er det at bage som at cykle: Har man først lært det, kan man det resten af livet.

Bogen er smukt illustreret med fotos af Thomas Tolstrup.

Gyldendal



HJEMMEBAGT

Korn, mel og bagværk fra Skærtøft Mølle



Hanne Risgaard



HJEMMEBAGT

Korn, mel og bagværk fra Skærtøft Mølle



Gyldendal