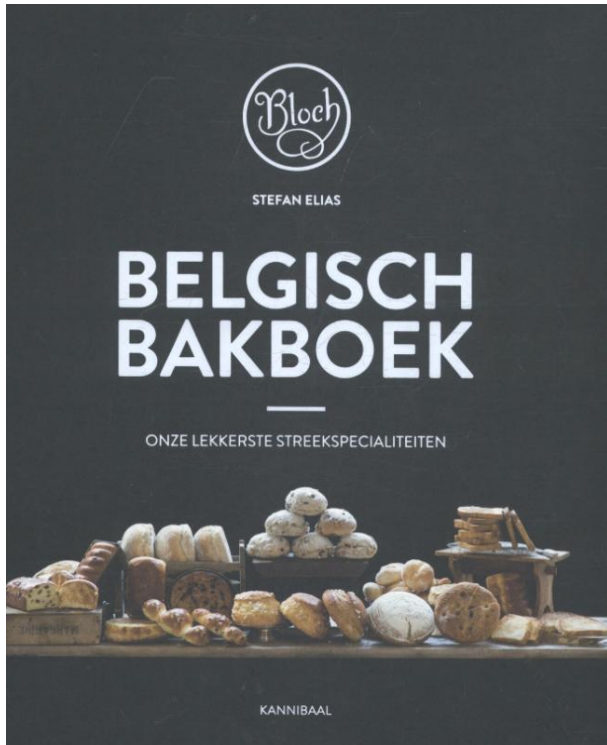


# Belgisch bakboek



<b>Auteur:</b>	Stefan Elias
<b>Bladzijden:</b>	256 pp.
<b>Genre:</b>	Koken
<b>Taal:</b>	Nederlands
<b>Uitgever:</b>	Kannibaal
<b>ISBN:</b>	9789492081735
<b>Verschenen:</b>	25-10-2016

[Belgisch bakboek.pdf](#)

[Belgisch bakboek.epub](#)

Belgisch bakboek De lekkerste ambachtelijke klassiekers Stefan Elias & Greet Draeye EEN LOFZANG OP DE RIJKE TRADITIE VAN DE BELGISCHE BAKCULTUUR, MET RECEPTEN VAN DE PANNE TOT ARLON In ons land heeft bijna elke streek of stad een eigen bakspecialiteit: Brusselse en Luikse wafels, Lierse vlaaike, Aalsterse ajuinentaart, Kortrijkse beschuit, Brugse kletsoppen, Ardens speltbrood, Antwerpse koekhandjes... Een schat aan bakkunst, waarvan veel te weinig mensen zich bewust zijn. Het Belgisch bakboek brengt voor het eerst meer dan honderd van deze culinaire schatten en feestelijke recepten uit heel België samen. Meesterbakker Stefan Elias, jarenlang de rechterhand van de legendarische Gentse bakker Jacques Bloch, ging op zoek naar authentieke, soms bijna vergeten recepten. Stap voor stap legt hij uit hoe je zelf aan de slag kunt gaan, aangevuld met tips en anekdotes over de ontstaansgeschiedenis van elke lekkernij. Daarnaast brengt Greet Draeye (Centrum Agrarische Geschiedenis Leuven) het historische verhaal achter de ambachtelijke taarten, gebakjes en koeken uit ons land. Het Belgisch Bakboek gaat terug naar de essentie van het bakken en ademt de passie voor het ambacht. Laat je inspireren door de Belgische baktradities en haal de geuren van de warme bakker in huis!