

Enkele extra tips voor de aanschaf en het gebruik van De EetLijn Bakmixen

1. Er zijn 4 smaken EetLijn Bakmixen:
 - a. Kruidkoek: <https://shop.deeetlijn.nl/product/eetlijn-bakmix-voor-kruidkoek/>
 - b. Pistolet: <https://shop.deeetlijn.nl/product/eetlijn-bakmix-voor-pistoletjes/>
 - c. Vezelbrood: <https://shop.deeetlijn.nl/product/eetlijn-bakmix-voor-vezelbrood/>
 - d. Kaasbrood: <https://shop.deeetlijn.nl/product/eetlijn-bakmix-voor-kaasbrood/>
2. Je kunt ook een voordeelpakket bestellen: bakmix assorti:
<https://shop.deeetlijn.nl/product/eetlijn-bakpakket-actie/>
3. Volg de gebruiksaanwijzing op het pak en bak het brood in het midden van de oven bij een temp. van 160 graden gedurende plm. 1 uur.
4. Af laten koelen op een rooster en in plm. 12 plakken snijden.
5. Bewaar in de koelkast, plm. max. 1 week.
6. De plakken zijn super goed in te vriezen.
7. Toastjes: Snijd de plakken dunner dan normaal, plm. 3 mm., en bak ze bijv. in de airfryer gedurende 12 minuten op 150 graden. Af laten koelen en je hebt heerlijke brose toastjes. Indien nodig baktijd iets verlengen.
8. ‘Soepstengels’: Snijd uit het brood repen van plm. 1 x 1 cm en bak die in de airfryer zoals hierboven bij de toastjes. Zijn ze na afkoelen niet brose genoeg, dan nog een keer bijv. 6 minuten tot je tevreden bent over het resultaat.
9. Croutons: deze zijn heerlijk van het kaasbrood maar kan ook van de andere bakmixen. Van het brood dikke plakken snijden, de plakken in repen en de repen in blokjes. Deze bakken in de airfryer zoals boven.
10. Krokanter maken kan ook door de plakken brood licht te roosteren in een droge koekenpan. Ook kan het in de oven; volg hierbij de gebruiksaanwijzing van je eigen oven maar bij voorkeur niet warmer dan 160 graden zodat de voedingswaardes beter behouden blijven.