



BROOD IN DE OUDHEID

INTRODUCTIE HISTORISCHE BAKCURSUS

In de **Historische Bakcursus Brood in de Oudheid** leer je aan de hand van artikelen, historisch beeldmateriaal, antieke bronnen, archeologische vondsten, kookvideo's en downloadbare recepten over broodsoorten, bakkers, ingrediënten, baktechnieken, bakkerijen en eetgewoonten in de oudheid.

MODULE 1: BROOD: DE BASIS

Wat is brood? (artikel)

Zo kneed je een brood (video)

Zo bol je een brood op (video)

Zo laat je brood rijzen (video)

Zo maak je zuurdesem (video)

Het oudste broodrecept (recept SEBETU)

MODULE 2: BAKKERS & BAKKERIJEN

De Romeinse bakkerij (artikel & video)

Oog in oog met een bakker uit Pompeii (artikel)

Bakker Eurysaces en zijn succes (artikel & video)

De bakkerij van Popidius Priscus (artikel)

De bomvolle oven van baker Modestus (artikel)

BROOD IN DE OUDHEID

MODULE 3: ANTIEKE BROODTYPEN

Panis Quadratus (recept & video)

Granen & Rijsmiddelen in de Oudheid (artikel)

Mostbroodjes (receptvideo)

Antieke smaakmakers in brood (artikel & recepten)

Dobbelstenen (recept)

Broodsoorten in de Oudheid (artikel)

Boletinos (recept)

Libum (receptvideo)

MODULE 4: HET DAGELIJKS BROOD

Brood & Spelen (artikel)

Brood op tafel (artikel)

Brood in de keuken (artikel & recepten)

Artos Katharos (recept)

Ten slotte

Afsluiting & Certificaat

