

Algemene informatie

Bakpoeder voor het heerlijkste en luchtigste gebak. Wij kiezen voor het merk K-Classic omdat het de beste kwaliteit voor de laagste prijs is. Ervaar het zelf!

Voeg een zakje toe aan 500 gram bloem en je maakt de lekkerste cake, pannenkoeken en koekjes. Zeef de bloem, meng het bakpoeder er doorheen en voeg de overige ingrediënten toe volgens het recept.

Achtergrond & geschiedenis

Het verschil tussen bakpoeder en baking soda is eigenlijk heel simpel.

Baking soda is natriumbicarbonaat, een natuurlijk rijsmiddel dat zuur nodig heeft om zijn werk te doen. Denk aan citroensap of azijn, maar ook karnemelk, wijnsteenzuur, yoghurt en cacaopoeder kun je hiervoor gebruiken.

Bakpoeder is de luie variant van baking soda, en bestaat uit een mengsel van het eerste met een zuur (bijvoorbeeld wijnsteenzuur) en een stabilisator (maizena). Hierdoor hoef je geen zuur meer aan het beslag toe te voegen (het zit immers al in het mengsel), maar rijst het pas wanneer het poeder in contact komt met vocht en warmte.

