



Goede bakvoornemens 2022?

Een nieuw jaar met natuurlijk goede voornemens. Wat zijn de jouwe? Wat dacht je bijvoorbeeld van vaker iets lekkers bakken! Bak voor je visite eens zo'n heerlijk chocoladekoekje bij de thee of een heerlijke cake. De chocolade-hazelnootcake en Stellingwerfse Appelcake van De Weyert zijn toppers. En wat dacht je van zelfgemaakt roggebrood of roggeknar bij de snert? En heb je niet zoveel tijd om te koken, bak dan Weyert-pannenkoeken. Dit zijn een paar voorbeelden van de heerlijke bakmixen van De Weyert. Alle droge ingrediënten die je nodig hebt zitten in de verpakking. Denk daarbij aan suiker, noten, gedroogde vruchten, kokos enzovoort. Je hoeft alleen nog de verse ingrediënten toe te voegen. Makkelijker kan het niet en de molenwinkel is 'om de hoek'.

Zelf brood bakken

Tarwe en rogge wordt door de molenaars van De Weyert ambachtelijk gemalen tot meel. Ze builen van dit meel ook bloem. Nieuw is Lavett-meel. Dat is meel van tarwe die op Friese bodem is verbouwd, een Fries streekproduct dus. Allemaal eerlijke producten waar je heerlijk brood van kunt bakken. Probeer het eens. Je krijgt bij het meel gratis een broodrecept. Leuk om te weten: Nijstad in Oosterwolde en Appelscha verkopen Oold Ark- en meergranen-brood. Dat zijn desembroden ambachtelijk gemaakt van Weyert-meel.

Samen bakken met kinderen

Tip: Koekjes bakken met je (klein)kinderen is erg leuk en gezellig om te doen of versier samen de Molenaars cupcakes.

Openingstijden winkel

Elke zaterdag is de molenwinkel open van 9.30 – 12.30 uur, ook tijdens de lockdown. Loopt dus gerust bij ons binnen voor meel, bloem of een bakmix. Zien we jou binnenkort?

Meer weten over De Weyert?

Kijk op www.museumenmolenmakkinga.nl

NB Rondleiding of bezichtiging van de molen is vanwege de lockdown (nog) niet mogelijk.