



Presseinformation

Brigitta Stuber

Pizza, Flammkuchen & Co.

Reihe: **GU Küchenratgeber**

64 Seiten, mit ca. 45 Fotos.

Format: 16,5 x 20 cm. Softcover mit Klappen.

Preis 7,99 €(D) / 8,30 €(A) / 14,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-1836-3

Erscheinungstermin: Februar 2010



Lieblingsessen? – Natürlich Pizza!

Wie kommt es nur, dass etwas so Schlichtes wie ein Teigfladen immer wieder für leuchtende Augen sorgt? Vielleicht liegt es an der Vielfalt der leckeren Beläge. Vielleicht hat es auch mit dem Duft zu tun, der beim Backen durch die Küche zieht. Fest steht jedenfalls: Das Prinzip "Teig plus Belag" erfreut sich ungebrochener Beliebtheit: in der Türkei so sehr wie im Elsass oder in Südfrankreich. Und in Italien natürlich sowieso!

Der GU Küchenratgeber **Pizza, Flammkuchen & Co.** stellt die besten dieser herzhaften Blechkuchen vor. Von türkischer Pide über Lauchkuchen bis hin zu Apfelpizza reichen die Rezepte; sie kommen mal edel und mal bodenständig-herzhaft daher. Wer Gäste mit einer neuen Idee für einen Abendsnack überraschen möchte, wird hier ebenso fündig wie der Traditionalist, der das beste aller Pizza-Margherita-Rezepte sucht. Dabei herrscht beim Untendrunter ebenso große Abwechslung wie beim Obendrauf: Neben dem klassischen Hefeteig schmecken auch knuspriger Mürbe- und saftiger Quark-Öl-Teig. Und wer schließlich den Teig aufrollt, faltet oder mit einer zweiten Schicht abdeckt, erweitert die pikante Kuchenparade außerdem um Strudel, Calzone und Pide.

Einfach, schnell zu machen und trotzdem beinahe unendlich wandelbar: Vielleicht liegt es auch daran, dass Pizza und Co. zu wahren Küchenlieblingen geworden sind. Dieser Küchenratgeber tut jedenfalls alles dafür, dass demnächst wieder der Duft nach frisch Gebackenem durch die Küche zieht.

Brigitta Stuber lebt in München und ist freiberufliche Lektorin und Kochbuchautorin. Sie bäckt gerne, probiert ständig Neues aus und verwöhnt ihre Freunde mit Leckereien aus dem Backofen. Dafür verwendet sie am liebsten frische Produkte der Saison aus ihrem Garten. Ihre Erfahrungen als Backexpertin lässt sie in ihre Bücher einfließen.