



Presseinformation

Christiane Müller-Urban

Schnelle Brote plus Backform

Reihe: **GU Buchplus**

64 Seiten, mit ca. 45 Farbfotos.

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

Preis: 12,99 €(D) / 12,99 €(A) / 23,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-2035-9

Erscheinungstermin: Februar 2010



Knuspriges Vergnügen selbst gemacht

Außen knusprig, innen weich und am besten schmeckt es selbst gemacht! Das gilt ganz sicher fürs Brot. Den Beweis schmeckt jeder, wenn er Fertigware mit frischem Bäckerbrot vergleicht. Wie viel schmackhafter wird es aber noch, wenn man die Zutaten gänzlich selbst bestimmen kann? Im GU Küchenratgeber **Schnelle Brote** finden Brotliebhaber über 40 Rezepte für schnelles Backen und Genießen. Die saureteigbeständige Backform wird im GU Buchplus gleich mitgeliefert. .

Deutschland, ein Volk der Brotesser – Vollkorn zum Frühstück, Baguette zum Mittagessen und Bauernbrot zur abendlichen Brotzeit. Der Vorteil beim selbst backen: Es kommen nur bekannte Zutaten in den Teig! Und der ist einfach und mit ein paar Tricks schnell in ein leckeres Brot umzusetzen. Mehl, Salz, Öl, Zucker, schnelle Treibmittel mit Lieblingsgewürzen verkneten, auf ausreichend Wärme und Flüssigkeit bei der Verarbeitung achten und schon ist der Brotteig fertig fürs Backrohr. Das dauert nicht lange, sondern geht ganz schnell! Dabei entstehen Köstlichkeiten wie Gewürzfladen, Möhrenbrot oder Haferbrot mit kandierten Früchten. Egal ob herzhaft oder süß, dem Geschmack sind keine Grenzen gesetzt.

Eine kleine Mengenlehre, Zeitspar-Tipps und die 10 GU Erfolgstitips machen das Brot backen kinderleicht und superschnell. Altes Brot daheim? Kein Problem, Kristiane Müller-Urban verrät, wie man aus altem Brot leckere Sachen zaubern kann. Rezepte für süße und würzige Brotaufstriche machen das selbst gebackene Brot perfekt. Mal eben schnell Brot backen? Das ist keine Hexerei!

Kristiane Müller-Urban wurde als Kochbuchautorin und Reiseschriftstellerin bereits mehrfach ausgezeichnet. Ihr umfangreiches Know-how gibt sie nicht nur in ihren über 100 Kochbüchern, sondern auch in Kochkursen weiter.