

## Presseinformation

---

Anne-Katrin Weber

### Brot backen

Reihe: GU KüchenRatgeber

Umfang: 64 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos

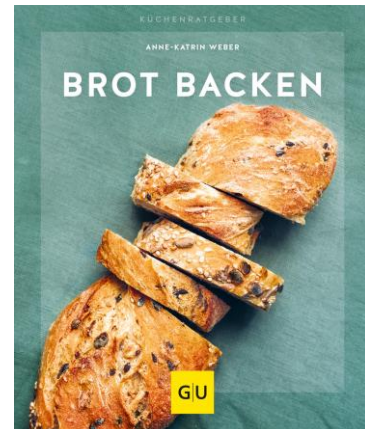
Format: 16,5 x 20 cm, Klappenbroschur

Preis: 9,99 € (D) / 10,30 € (A) / 14,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-7138-2

Erscheinungstermin: August 2019

 Auch als  
eBook  
erhältlich.



### Das kriegt jeder gebacken:

#### Von pikant bis süß – die besten Rezepte für knusprigen Brotgenuss

Transparenz und Mitbestimmung: Dieses Motto für mehr Lebensqualität gilt ab sofort auch für Zuhause, am besten gleich morgen früh! Was im Brot wirklich drin steckt und wer beim Backen seine Finger im Spiel hat, ist mit dem GU KüchenRatgeber Brot Backen eine ausgemachte Sache: Frühstücksbrötchen, Stullenbrote, Sonntagsbrioche, Lunch-Bagels oder Hamburger Buns kommen jetzt nicht mehr aus dem Supermarkt, sondern direkt aus dem eigenen Ofen. Bye bye Emulgatoren oder E-Stoffe! Mehl, Wasser und wenige gute Zutaten reichen aus, um Oliven-Zupfbrot, Kartoffelbaguette, Hafer-Vollkornbrot oder Schoko-NussBabka ofenkross und duftend aus dem Rohr zu zaubern. Ob Sauerteig- oder 5-Minuten-Brot, Hefezopf, Low Carb Brot oder Müsli-Brötchen – mit den Tipps, Tricks und gelingsicheren Rezepten werden auch Anfänger zu Knusperbäckern und wissen von der ersten Zutat an genau, was in ihren abwechslungsreichen Kreationen steckt: wenig Aufwand, viel Liebe, gesunde Zutaten – und jede Menge Spaß beim Genießen!

**Anne-Katrin Weber** studierte nach ihrer Ausbildung zur Köchin Ernährungswissenschaften und ist seit vielen Jahren Autorin zahlreicher Koch- und Backbücher. Auch als Foodstylistin ist sie für namhafte Redaktionen im In- und Ausland tätig.