

Kurztext

Anne-Katrin Weber

Brote ohne Kneten

No-Knead-Breads

64 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos

Format: 16,5 x 20,0 cm, Nicht definiert

8,99 € (D) / 9,30 € (A) / 12,90 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-6160-4



Seit 30.000 Jahren backen Menschen Brot. Da sollten wir wissen, was schmeckt und gut bekömmlich ist. Stattdessen führen moderne Turbo-Treibmittel zu Brotfrust und Unverträglichkeiten. Was tun? Selbst backen mit einem traditionellen Verfahren, das just in time sein Comeback feiert: Einfach Wasser, Mehl, Hefe und Salz vermischen. Das ist übersimpel, dauert 5 Minuten, und den Rest erledigt der Teig durch das langsame Gehen von alleine. Nach 20 Stunden Ruhe geht es – ganz ohne mühsames Kneten – ab in den Ofen. Heraus kommen Brote mit knuspriger Kruste und herrlich aromatischem Inneren. Das Prinzip ist so sicher, dass Sie damit die ganze Welt des Brotbackens zu sich nach Hause holen: mit verschiedenen Mehlsorten und mit vielen Zutaten wie Trockenfrüchten, Quinoa oder Hirse, kräftigen Gewürzen, Speck, Kürbis, Möhren oder Käse. Für all diese Brotsorten brauchen Sie nur einen Bräter mit Deckel und diese unwiderstehlichen Rezepte. Und auch Semmeln und Seelen, Pizza und Focaccia gelingen mit der no-knead-Methode!

GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Grillparzerstraße 12, 81675 München

Internet: www.gu.de, www.graefe-und-unzer.de

Text und Abbildung können Sie honorarfrei zur Bewerbung der Titel in Ihrem Shop verwenden.