

## Kurztext

---

Kristiane Müller-Urban

### **Brot selbst gebacken**

#### **Einfache Rezepte für Bauernbrot, Ciabatta & Co.**

128 Seiten, mit ca. 100 Farbfotos

Format: 16,5 x 20,0 cm, Pappband

12,99 € (D) / 13,40 € (A) / 18,90 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-2711-2



Brot selber machen ist ein rundum sinnliches Vergnügen: das intensive Kneten des Teigs, der heimelige Duft, wenn das Brot im Ofen ist, und nicht zuletzt der große Genuss beim Hineinbeißen in Knusper-Kruste und weiche Krume. Gelingsicher und einfach sind die 60 klassischen und neuen Brotrezepte für helle und dunkle, süße und herzhaft Brot und Brötchen. Für spezielle Ernährungsgewohnheiten gibt es Rezepte für glutenfreies Brot und Brot mit Backferment, außerdem viele Rezepte für Brotaufstriche und Ideen für die Verwertung von altbackenem Brot. Im reich bebilderten Serviceteil werden Grundrezepte wie Sauerteig und Hefeteig Schritt-für-Schritt erklärt, damit Anfänger wie auch Fortgeschrittene gelingsicher zu einem knusprigem Brot kommen. Probieren Sie traditionelles Bauernbrot, vollwertiges Dinkelbrot mit Grünkern, exotisches Kürbis-Ingwer-Brot, dekoratives Fougasse und resche Kürbiskernbrötchen, denn selbst gemacht schmeckt es einfach besser!