

Kurztext

Anne-Katrin Weber

Brot backen

64 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos

Nicht definiert

9,99 € (D) / 10,30 € (A) / 14,50 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-7138-2



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-Nuss-Babka 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!