

Kurztext

Teubner

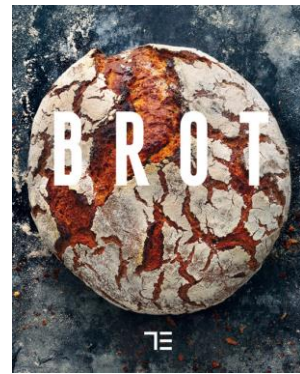
TEUBNER BROT

384 Seiten, mit ca. 500 Farbfotos

Format: 21,0 x 26,5 cm, Pappband

39,90 € (D) / 41,10 € (A) / 52,90 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-5537-5



Gutes Brot ist herrlicher Duft, knusprige Kruste, weiche Krume. Gesalzene Butter drauf und reinbeißen. Köstlich! Über 3.500 Brotsorten gibt es in Deutschland: helles, dunkles, Vollkorn-, Weiß-, Sauerteig-, Hefe-, Holzofenbrot und und und. Süß, pikant oder neutral: am besten schmecken die handwerklich hergestellten Brote von einem echten Bäcker, einer Back-Manufaktur und vor allem natürlich selbst gebacken. Gutes Brot backen ist eine Kunst! Genießer und Profis wissen was das heißt: beste Zutaten, perfekte Zubereitung, ideales Back-Klima (Temperatur und Luftfeuchtigkeit). In diesem Buch erfährt der Leser alles, was zum gekonnten Brotbacken nötig ist, von TEUBNER und der Bäcker-Nationalmannschaft.

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.