

Ken Forkish

Brot für alle!

Wie du richtig gutes Brot backst

Das erste illustrierte Buch übers Brotbacken: leicht verständlich, liebevoll gestaltet und unterhaltsam. Brot für alle! stellt eine universell anwendbare Methode vor, wie man selbst köstliches und gesundes Brot backt. Für alle, die gerne ihr eigenes Brot backen würden, aber sich nicht trauen, ist dieses Buch genau das Richtige: Vom Ansetzen des Teigs bis zum Backen im Haushaltsofen wird jeder Schritt genauestens erklärt; die detailreichen Illustrationen sorgen dafür, dass auch Brotback-Neulinge verstehen, worauf es ankommt. In Brot für alle! stellt Brot-Guru Ken Forkish eine Grundmethode für das Backen von Hefe- und Sauerteigbroten vor und liefert alle nötigen Informationen dazu: Welche Grundausstattung man benötigt. Welche Mehle zu empfehlen sind. Wie man einen Sauerteig ansetzt, füttert und am Leben erhält. Was beim Umgang mit Temperatur, dem Gehenlassen und der Konsistenz des Teiges zu beachten ist. Und wie alles reibungslos gelingt. Das Buch enthält 17 Rezepte, sowohl für klassische Brotlaibe wie für aromatische Varianten. Als Draufgabe gibt es ein Rezept für Sauerteigpizza. In Brot für alle! steckt geballte Kompetenz, Witz, Liebe zum Detail – und die pure Lust am Backen von Brot.

Ken Forkish
Brot für alle!
Wie du richtig gutes Brot backst

160 Seiten

ISBN: 978-3-95614-607-7
EUR 28,00 [DE]
EUR 28,80 [AT]
ET 12. September 2024
Format : 19,0 x 27,0 cm
Übersetzung: Übersetzt von Ulrike Becker
Illustrator*in: Sarah Becan
Übersetzer*in: Ulrike Becker

Autor*in

Ken Forkish

dtv Verlagsgesellschaft mbH & Co.KG
Tumblingerstraße 21
80337 München





Übersetzer*in

Ulrike Becker



Illustrator*in

Sarah Becan

dtv Verlagsgesellschaft mbH & Co.KG
Tumblingerstraße 21
80337 München

Autor*in Ken Forkish bei dtv

- Brot für alle!, Hardcover, ISBN: 978-3-95614-607-7

dtv Verlagsgesellschaft mbH & Co.KG
Tumblingerstraße 21
80337 München