

Brotbackbuch Nr. 2: Alltagsrezepte und Tipps für naturbelassenes Brot



Download



Online Lesen


[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Brotbackbuch Nr. 2: Alltagsrezepte und Tipps für naturbelassenes Brot

Lutz Geißler, Björn Hollensteiner

Brotbackbuch Nr. 2: Alltagsrezepte und Tipps für naturbelassenes Brot Lutz Geißler, Björn Hollensteiner

100 Rezepte von Vollkornbrot bis Feingebäck mit vielen Sauerteigvarianten. Brotbacken im Alltag. Jeder kennt das Problem: Eigentlich möchte man Brot backen, aber Familie, Beruf, Papierkram und noch mehr machen uns bei zeitlich aufwändigeren Rezepten einen Strich durch die Rechnung. Aber das ist ein Trugschluss. Auch im hektischsten und dicht terminierten Alltag kann gutes Brot gebacken werden. Neben den Rezepten liefern beide Autoren einen umfangreichen Grundlagenteil mit Praxistipps, die die Inhalte von Brotbackbuch Nr. 1 bestens ergänzen, wenn gleich beide Bücher auch als eigenständige Werke funktionieren. Das Besondere an diesem Buch: Über 800 Fotografien vermitteln nicht nur für jedes der 100 Rezepte einen Blick ins fertige Brot, sondern zeigen auch alle Vorstufen und Teigzustände. Dem Nachbacken steht also nichts im Wege. Wie gehabt werden alle Rezepte als Langfassung, aber auch kurz und übersichtlich in Tabellenform aufgeführt. **Inhalt:** 1 Buch

 [Download Brotbackbuch Nr. 2: Alltagsrezepte und Tipps für ...pdf](#)

 [Online lesen Brotbackbuch Nr. 2: Alltagsrezepte und Tipps fü ...pdf](#)

Downloaden und kostenlos lesen Brotbackbuch Nr. 2: Alltagsrezepte und Tipps für naturbelassenes Brot Lutz Geißler, Björn Hollensteiner

272 Seiten

Kurzbeschreibung

Brot backen in der eigenen Küche? Ja klar! Hier ist für jeden etwas dabei: Weizen-, Dinkel- und Roggenbrote und -brötchen mit Hefe oder nur mit Sauerteig, mit praktischer Übernachtgare oder als no-knead-Brote. Alltagstaugliche Grundteige werden durch kleine Änderungen an die gewünschte Teigführung und die eigenen Zeitvorstellungen angepasst. Der Grundlagenteil zeigt, wie Sie mit wenigen Zutaten und einfachem Zubehör die leckersten Brote backen können. Alltagstaugliche Rezepte in je vier zeitlichen und geschmacklichen Varianten - mit 100 Rezepten und 800 Fotos so gelingt Ihr Brot Schritt für Schritt. Backen, wenn's passt: So können Sie beliebige Brotrezepte an Ihr Zeitbudget anpassen. Über den Autor und weitere Mitwirkende

Lutz Geißler ist ursprünglich Geologe. Er entwickelt als Selbstständiger Rezepte für das Gastronomie- und Bäckerhandwerk, schreibt Backbücher, gibt Brotbackkurse und hofft auf eine Rückkehr des traditionellen Bäckerhandwerks. Seine Backergebnisse und Rezepte veröffentlicht er auf www.ploetzblog.de.

Björn Hollensteiner ist Mediziner im Münsterland. Er backt seit Jahren nach eigenen Rezepten Brote und Brötchen und veröffentlicht seine Rezepte auf www.brotdoc.com.

Download and Read Online Brotbackbuch Nr. 2: Alltagsrezepte und Tipps für naturbelassenes Brot Lutz Geißler, Björn Hollensteiner #U1HE0V4TB6M

Lesen Sie Brotbackbuch Nr. 2: Alltagsrezepte und Tipps für naturbelassenes Brot von Lutz Geißler, Björn Hollensteiner für online ebook Brotbackbuch Nr. 2: Alltagsrezepte und Tipps für naturbelassenes Brot von Lutz Geißler, Björn Hollensteiner Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Brotbackbuch Nr. 2: Alltagsrezepte und Tipps für naturbelassenes Brot von Lutz Geißler, Björn Hollensteiner Bücher online zu lesen. Online Brotbackbuch Nr. 2: Alltagsrezepte und Tipps für naturbelassenes Brot von Lutz Geißler, Björn Hollensteiner ebook PDF herunterladen Brotbackbuch Nr. 2: Alltagsrezepte und Tipps für naturbelassenes Brot von Lutz Geißler, Björn Hollensteiner Doc Brotbackbuch Nr. 2: Alltagsrezepte und Tipps für naturbelassenes Brot von Lutz Geißler, Björn Hollensteiner Mobipocket Brotbackbuch Nr. 2: Alltagsrezepte und Tipps für naturbelassenes Brot von Lutz Geißler, Björn Hollensteiner EPub