



**Daniel Leader**

## **Gutes Brot**

### **Rezepte, Handwerk und Passion**

#### **Eine Liebeserklärung an das Brot**

Das traditionelle Brothandwerk ist eine Kunst für sich – es vereint Leidenschaft, Geduld und Wissen! Dieses **vielfältige Brotbuch** zollt dem ältesten Gebäck der Menschheit seinen Tribut. **Spannende Porträts** und **Reportagen über bekannte internationale Brotmanufakturen und Bäckermeister** und **rund 60 Brot-Rezepten** zu verschiedensten nationalen und internationalen **Brotarten** – hier gibt es das geballte Wissen rund um den Laib.

#### **Die Welt des Brotbackens in einem Buch**

Entdecken Sie die gesamte Vielfalt und die vielen Facetten, die zum traditionellen Brothandwerk dazu gehören. Dieses **Brotbackbuch** lässt Sie mit stimmungsvollen **Fotografien, Geschichten und Rezepten in die Brotkultur** eintauchen.



- **Abwechslungsreiche Brot-Rezepte:** verschiedene Sorten mit Sauerteig, handwerklich perfektioniertes Baguette oder ganz neue moderne Brotsorten – mit ausführlichen und verständlichen Anleitungen gelingt auch Hobbybäcker\*innen das perfekte Brot.
- **Interessante Reportagen** rund ums Brot präsentieren Bäcker\*innen, Brotmanufakturen, Geschichten und Brotsorten aus Frankreich, Italien, Deutschland und Amerika.
- **Atmosphärisches Layout:** Charmante Fotografien erwecken die Passion für die Brotbackkunst zum Leben.

**Entdecken Sie Ihre Leidenschaft für das Brot! In diesem umfassenden Brotbuch finden Sie alles, was es rund um Brothandwerk und Brotkultur zu wissen gibt.**

**Daniel Leader**

## **Gutes Brot**

### **Rezepte, Handwerk und Passion**

ISBN 978-3-8310-4251-7

368 Seiten, 227 x 275 mm

Über 300 farbige Fotos

€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)