



[Richard Bertinet](#)

Backwerkstatt

Brot und Gebäck in Perfektion

Brot backen in Perfektion!

Sauerteigpizza, Zimtknoten oder Fougasse mit Gruyère – wie Ihnen so etwas Köstliches gelingt, erklärt Ihnen Profibäcker und Erfolgsautor Richard Bertinet **Schritt für Schritt**. Mit **detaillierten Anleitungen für Klassiker und Trendgebäck** und vielen Step-Fotos backen Sie selbst als Anfänger die **Ideen des französischen Meisterbäckers** ganz einfach nach. Knusprige Kruste und weiche Krume für Sauerteig- oder Hefebrot? Mit diesem Backbuch gelingt Ihnen Brotgenuss in Perfektion!

Schritt für Schritt das Brotbacken lernen.

Hände, Instinkt, Geduld und dieses praktische Brotbackbuch – das ist es, was Sie zum Brot backen wirklich brauchen. Richard Bertinet ist Profi-Bäcker aus Leidenschaft und lüftet in seinem neuesten Backbuch die größten Geheimnisse rund um das perfekte Brot. Denn der Weg dorthin ist viel einfacher als Sie bisher vielleicht vermutet haben. Hier erfahren Sie alles über die Grundlagen des Handwerks und Sie kreieren herzhaft und süße Brotrezepte, fluffige Fladenbrote und flüssige Teige: Haferbrot mit Honig und Himbeeren, Knäckebrot, Schokobrotchen mit Pistazien und vieles mehr.



Brotbackbuch – Highlights auf einen Blick:

- Brot backen – so geht's: mit vielen Step-Fotos, ausführlichen Anleitungen und einfachen Grundteigen.
- Traditionelle und innovative Brotrezepte.
- Extra-Kapitel „Kochen mit Brot“.

Brot backen leicht gemacht – so gelingt Ihnen perfektes Brot und Gebäck im eigenen Zuhause!

[Richard Bertinet](#)

Backwerkstatt

Brot und Gebäck in Perfektion

ISBN 978-3-8310-3764-3
224 Seiten, 209 x 268 mm
Mit über 100 farbigen Fotos
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)