



[Ilona Chovancova](#)

Brot im Topf

Einfach backen mit Sauerteig. Schritt für Schritt zum perfekten Brot

So gelingt knuspriges Sauerteigbrot im heimischen Ofen

Frisches Brot macht glücklich – und selbst gebackenes umso mehr! Dieses **Backbuch für Brot** lehrt Sie das **Einmaleins des Sauerteigbrot-Backens im Topf**. Denn in einem gusseisernen Topf gelingt das selbstgebackene Brot wie in einem Bäckerofen.

Anschaulich bebilderte Anleitungen führen Sie Schritt für Schritt in die Kunst des Brotbackens ein, von den verschiedenen Phasen beim Herstellen eines Sauerteigs bis hin zu unterschiedlichen Knet- und Falltechniken. Dazu gibt es **vielfältige Sauerteigbrot-Rezepte mit verschiedenen Mehlsorten und Zutaten** sowie ausgefallene und kreative **Rezeptideen für Stullen**.

Ganz einfach Brot im Topf backen

Wasser, Mehl, ein Topf und eine ordentliche Portion Hingabe – mehr braucht es nicht, um selbst frisches Brot herzustellen: Egal ob klassisch mit Weizen, Roggen und Dinkel oder kreative Varianten mit Gemüse, Buttermilch und Nüssen. Das **Brotbackbuch für Einsteiger** begleitet Sie mit **anschaulichen Bildern** bei den **einzelnen Schritten der Brotherstellung**. So zaubern Sie im Handumdrehen herrlich duftendes **Backwerk aus dem Topf** wie z.B. Hafermischbrot mit Getreideflocken, Dinkelmischbrot mit Miso und Sesam oder das klassische dunkle Weizenmischbrot.



- Das Einmaleins des Brotbackens
- Übersichten zu Equipment und verschiedenen Brot-Knet-Techniken
- Abwechslungsreiche Sauerteigbrot-Rezepte für unterschiedliche Mehlsorten
- 21 Rezeptideen für kreative Stullen
- Originelle Resteverwertung aus den Sauerteig-Resten

Ein Teig, ein Topf macht 100% Genuss! Mit diesem Brotbackbuch kreieren Sie schnell und einfach klassische und originelle Sauerteig-Brote im Topf!

[Ilona Chovancova](#)

Brot im Topf

Einfach backen mit Sauerteig. Schritt für Schritt zum perfekten Brot

ISBN 978-3-8310-4145-9
160 Seiten, 195 x 260 mm
Mit 175 farbigen Fotos
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)