»Hände, Instinkt – und Geduld« – das ist es, was man wirklich zum Backen braucht. Richard Bertinet ist Profi-Bäcker aus Leidenschaft und lüftet in seinem neuesten Buch die größten Geheimnisse rund um das perfekte Brot. Denn der Weg zu einer knusprigen Kruste und einer fluffigen Krume muss gar nicht so steinig sein, wie man vielleicht denkt.

Mit vielen Fotos, ausführlichen Anleitungen und einfachen Grundteigen macht Richard Bertinet auch Anfängern das Brotbacken leicht und zeigt dem Teig Schritt für Schritt , wer hier der Chef ist. Wenn man erst einmal weiß, wie sich ein Teig anfühlen muss, stehen in der Sammlung traditioneller und moderner Rezepte neue Ideen und heißgeliebte Klassiker zur Auswahl: von Müslibrot über Quinoabrot, glutenfreie und vegane Pfannkuchen, Sauerteigpizza und Apfelbrötchen bis zu Brioche-Eis.

In diesem Buch findet jeder Hobbybäcker gründliche Anleitungen und neue Ideen.

Über den Autor: Der Franzose Richard Bertinet hat über 20 Jahre Erfahrung als Bäcker und Koch und hat sein Bäckerherz nicht nur französischen Klassikern gewidmet. In seinen legendären Backkursen öffnet er seine Backstube und führt in die Geheimnisse der perfekten Kruste ein. In seinem neuesten Buch versammelt und erklärt er in stimmungsvollen Fotos, dass Brot sehr viel mehr ist als nur ein Grundnahrungsmittel.

ISBN
224 Seiten, 209 x 268 mm
Mit über 100 farbigen Fotos
€ 0,00 (D) / € 25,70 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München
Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.