



Heute back ich ... Brot!

Der Weg vom Getreide zum Mehl und viele leckere Rezepte

Selber machen ist angesagt und besonders Brot selbst zu backen hat sich in den letzten Jahren zu einem richtigen Trend entwickelt. Das macht auch Kindern Spaß, denn es ist etwas ganz Besonderes, wenn der Duft von frisch gebackenem Brot durch die eigene Wohnung zieht und man den knusprigen, noch warmen Laib in den Händen hält.

Heute back ich... Brot! führt Kinder an das Thema heran und lässt sie dank der bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen die einfachen Rezepte gut nachvollziehen.

Mit diesem Buch finden Familien einen gemeinsamen Einstieg in die Welt des Brotbackens. Die 20 abwechslungsreichen Rezepte zeigen die große Vielfalt und umfassen dabei sowohl Typisches wie Baguette, Sauerteig- und Vollkornbrot als auch Brotrezepte aus aller Welt wie Fladenbrot, Focaccia und Maisbrot. Auch süße Rezepte wie Zimtschnecken und Milchbrötchen kommen dabei nicht zu kurz.



Doch damit nicht genug: Während der Teig aufgeht oder im Ofen bräunt, können sich die kleinen Bäcker weiter mit dem Buch beschäftigen und ihren Wissensdurst stillen. Über das Buch verteilt sind Infoseiten, die verschiedene Prozesse sowie spannende Zahlen und Fakten darstellen. Humorvoll und farbenfroh illustriert wird u.a. erklärt, wie Getreide angebaut und geerntet wird, wie Getreide zu Mehl verarbeitet wird, welche Mehl- und Brotsorten es gibt und was in einer Bäckerei passiert.

Heute back ich ... Brot!

Der Weg vom Getreide zum Mehl und viele leckere Rezepte

ISBN 978-3-8310-4421-4

64 Seiten, 224 x 283 mm

Mit farbigen Fotos und Illustrationen

€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)

Ab 6 Jahren

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.