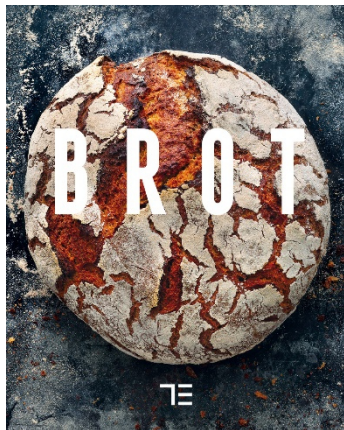


Brot

Knusprige Kruste, weiche Krume, noch ofenwarm mit gesalzener Butter bestrichen – oh wie köstlich kann Brotzeit sein! Ob aus Vollkorn- oder Weismehl, Sauer- oder Hefeteig gebacken, mit Kümmel, Rosmarin oder Bärlauch gewürzt, mit Nüssen, Ölsaaten oder Speck verfeinert, süß, herzhaft oder mild, Brot ist nicht einfach nur ein Grundnahrungsmittel, sondern zugleich unendlich vielfältig im Geschmack. Mit seinen über 3000 Sorten ist die deutsche Brotkultur seit 2014 sogar offiziell als immaterielles Kultur-



erbe anerkannt und in der Liste des Deutschen UNESCO-Komitees eingetragen. Alles über das faszinierende Handwerk des guten Brotbackens und die besten Brotrezepte mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen verraten Experten der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim und 13 Mitglieder der deutschen Bäcker-Nationalmannschaft im Teubner-Titel Brot.

Mehl, Wasser, Salz und ein Lockerungsmittel – im Prinzip braucht es nicht

viel, um gutes Brot zu backen. Wer zudem auf Ruhezeiten, Temperatur und richtiges Kneten achtet, dem ist der Erfolg garantiert. Erfährt der Leser im ersten Teil des Buches zunächst alles Wichtige zum Thema Warenkunde, wird er im zweiten Teil detailliert in die verschiedenen Phasen der Brotherstellung eingeführt. Spannende Exkurse in die Welt des Bäckerhandwerks runden den Theorieteil ab.

Der umfangreiche Rezeptteil bietet dann Brotgenuss ohne Grenzen: Angefangen bei Klassikern wie Altdeutschem Landbrot, Baguette, Tiroler Schinkenkruste oder Schweizer Rübli-(Möhren)brot, gibt es zahlreiche Spezialitäten, Kreativ- und Trendbrote wie zum Beispiel Süßkartoffel-Maronen-Fougasse, Apfelkruste, Rotweinbrot mit Walnüssen, Rosmarin-Blütenbrot oder Eiweissbrot zu entdecken. Brötchen und Kleingebäck wie Schwäbische Laugenbrezen, Schokoladen-Brioche oder Bagels dürfen natürlich auch nicht fehlen. Und wenn doch mal was übrigbleibt, verraten die Autoren zu guter Letzt ihre besten Rezepte für altbackenes Brot.

Brot
ISBN 978-3-8338-5537-5
www.teubner-verlag.de