

Pressetext

PIZZA PASSION

Wie du zu Hause die beste Pizza
deines Lebens backst



Der erfolgreichste Pizzakanal im Netz

Einfach nur „wie beim Italiener“ reicht Sven Teichmann nicht. Wenn er von selbst gebackener Pizza spricht, dann ist das Liebe und Leidenschaft pur. Deshalb hat er sich aufgemacht, den besten Pizzabäckern der Welt ihre Geheimnisse zu entlocken – und ihnen am heimischen Herd Konkurrenz zu machen. Dabei hat er alle Pizzafans im Blick, die selbst die besten Pizzen backen wollen, und zwar bei sich zu Hause: den Neuling mit normalem Backofen genauso wie den versierten Halbprofi, der einen Pizzaofen besitzt.

Von Pizza überzeugen muss man wohl niemanden. Sie zählt weltweit zu den beliebtesten und am häufigsten servierten Leibspeisen für Groß und Klein. Dass aber mit etwas Geduld, Liebe zum Detail und dem einzigartigen Teigführungs-Know-how des Autors auch in der heimischen Küche Pizza in einer Qualität möglich ist, mit der man schon an Wettbewerben teilnehmen

könnte, zeigt dieses erste Buch von Sven Teichmann. Es liefert präzise Rezepte, Anleitungen, Tipps und Tricks sowie diverse Techniken für Pizza napoletana, römische Pizza, Detroit-Style und vieles mehr bis hin zu Pinsa, Focaccia und erstklassiger selbst gemachter Tiefkühlpizza. Vom perfekten Pizzateig und Teigvarianten wie Polish, Biga, Sauerteig, Vollkorn oder glutenfrei, bis hin zum perfekten Belag: Hier ist alles dabei!

Tauchen Sie ein in die Welt köstlicher Pizza und genießen Sie tolle Abende mit Freunden und Familie!

Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-314-5, 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A),

168 Seiten, Format 21×27 cm, 95 Fotos, Hardcover

Text: Sven Teichmann, Fotografie: Hubertus Schüler, Hannah

Bichay, Erscheint am 26. März 2024



Text zur Veröffentlichung freigegeben. Cover-Daten und Pressetext
zum Download unter www.bjvv.de. Bilder stellen wir gerne zur Verfügung.

Pressekontakt: Lena Vaßen, lv@bjvv.de, 02103 90788-24

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**