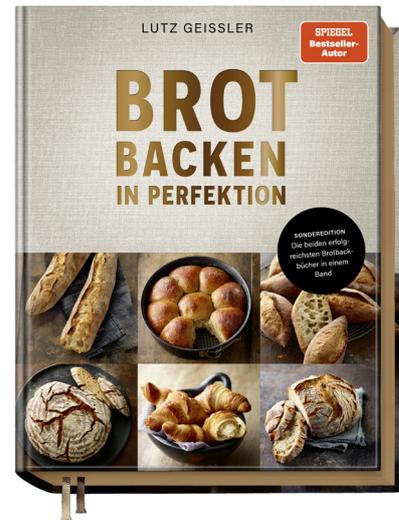


Presstext

BROT BACKEN IN PERFEKTION

Die beiden erfolgreichsten Backbücher aller Zeiten – im exklusiven Doppelband



Brot backen in Perfektion, die Sonderedition

Über 300.000 verkaufte Exemplare der Bücher „Brotbacken in Perfektion mit Hefe“ und „Brotbacken in Perfektion mit Sauerteig“ haben bereits unzählige Menschen dazu inspiriert, selbst zu Hause Brot zu backen. Dank präziser, alltagstauglicher Rezepte gelingen damit selbst Anfängern Brote, die in Geschmack, Aussehen und Bekömmlichkeit so nur in wenigen ausgesuchten Bäckereien zu bekommen sind.

Voraussetzungen sind ein gewöhnlicher Ofen, etwas Mehl, Salz und Hefe – eine Knetmaschine ist hilfreich, aber nicht erforderlich. Lutz Geißler zeigt mit seinen sorgfältig getesteten Rezepten, wie man durch langsame Teigführung und reduzierte Hefemengen sowie mit wenig Aufwand perfekt eine Krume und Kruste

zaubert, wie sie so nur in Handarbeit mit ausreichend Zeit möglich ist.

Von knusprigen Roggenbroten über perfekte Baguettes und Brezeln bis zu süßen Köstlichkeiten wie Brioche: In 130 Rezepten entdecken Backfans die schönsten und beliebtesten Brotklassiker mit Hefe und Sauerteig in bester Qualität – gesammelt in einem der wohl schönsten Backbücher überhaupt.

Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-357-2, 60,00 EUR (D), 61,70 EUR (A), 336 Seiten, Format 21 × 27 cm, 140 Fotos und zahlreiche Stepfotos, Hardcover, Text: Lutz Geißler, Fotografie: Hubertus Schüler, Erscheint am 28. Februar 2025



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

Pressekontakt: Jill Linesch, jl@bjvv.de, 02103 90788-24

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**