

Presstext

BAKING NEXT LEVEL MIT WEIZEN

Perfektes Brot mit Weizensauerteig und Weizenvorteig

Weizen-Backkunst vom Feinsten

Dietmar Kappl gilt als Institution in der Welt des Backens. Selbst erfahrene Bäcker aus ganz Europa besuchen seine Academy in Linz, um mit ihm zu backen. In diesem prachtvollen zweiten Band öffnet der Bäckermeister nun seine Schatzkiste für alle, die das Ziel haben, erstklassige Sauerteig- und Hefebrote aus Weizen und Gebäcke auf höchstem Niveau zu erschaffen.

Dieses Werk geht weit über eine reine Rezeptsammlung hinaus: Es ist eine lückenlose Dokumentation handwerklicher Exzellenz. Wo Kurzanleitungen oft aufhören, fängt dieses Buch erst an. Mit 750 Step-by-Step-Fotografien und fundiertem Fachwissen – von der präzisen Führung des Sauerteigs bis hin zur lückenlosen Temperaturkontrolle im gesamten Prozess – führt es Sie sicher zum Ziel.

Ob die feinsplittrige Kruste eines Baguettes oder einer Ciabatta, eine extrem knusprige, anfrittierte Focaccia,

die großporige Leichtigkeit eines Pan Gallego oder eines Artisan Breads oder der optimale Teig für eine einzigartige, luftig-aromatische Biga-Pizza: Alle Rezepte sind auf Ergebnisse getrimmt, die Maßstäbe setzen.

Ein Buch, das für Profis ebenso wie für ambitionierte Einsteiger geeignet ist, die ihre Fähigkeiten vervollständigen wollen. Dietmar Kappl macht die Faszination Weizen in ihrer ganzen Tiefe greifbar und zeigt, wie aus Wissen wahre Meisterschaft entsteht. Handwerk auf höchstem Niveau – für den heimischen Ofen.

Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-385-5, 42,00 EUR (D), 43,20 EUR (A),
324 Seiten, Format 21 × 27 cm, Hardcover, Text: Dietmar Kappl,
Fotografie: Lukas Kirchgasser, Erscheint am 30. April 2026



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

Pressekontakt: Maria Berning, mb@bjvv.de, 02103 90788-16

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**