

Pressetext

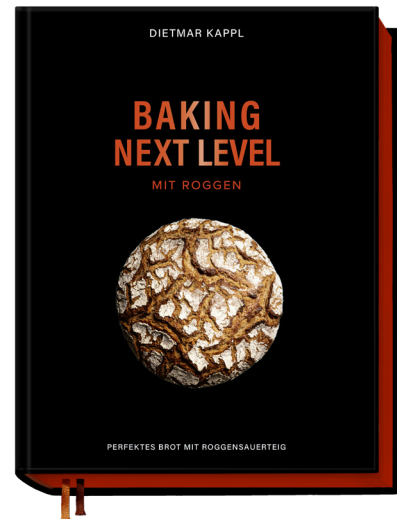
BAKING NEXT LEVEL

Perfektes Brot mit Roggensauerteig

Backkunst auf höchstem Niveau – zum Nachbacken!

Selbst renommierte Größen der Backbranche besuchen seine Kurse und Brotliebhaber reisen aus aller Welt an, um ihn und sein Handwerk in der Academy in St. Marien, Österreich, hautnah zu erleben. Dietmar Kappl, Bäckermeister und Produktionsleiter einer renommierten Brotmanufaktur, gilt als wahre Institution in der Welt des Brotbackens.

Nun lüftet er endlich die Geheimnisse seines Handwerks in seinem ersten Brotbackbuch – dem Auftakt zu einer wegweisenden Trilogie, die die Herzen ambitionierter Hobbybäcker höherschlagen lässt. Der erste Band widmet sich ganz dem Roggenbrot aus Sauerteig – bekannt für seinen intensiven Geschmack, die ausgezeichnete Bekömmlichkeit und eine beeindruckende Frischhaltung.



Mit Dietmar Kappls Rezepten gelingen Roggenbrote in Perfektion. Dieses hochwertig gestaltete Buch setzt neue Maßstäbe und wird zum unverzichtbaren Begleiter für alle, die die Kunst des Roggenbrotbackens zu Hause meistern und handwerkliche Exzellenz erreichen möchten.

Eben einfach: BAKING NEXT LEVEL!

Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-347-3, 38,00 EUR (D), 39,10 EUR (A),
336 Seiten, Format 21 × 27 cm, 880Fotos mit zahlreiche Stepfotos,
Hardcover, Text: Dietmar Kappl, Fotografie: Lukas Kirchgasser,
Erscheint am 28. März 2025

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

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

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**