

Pressetext

BAKING PASSION

1 Mehl – 1000 Möglichkeiten



Ganz einfach Brot backen wie ein Profi!

In seinem zweiten Backbuch zeigt uns Sven Teichmann, wie einfach es ist, zu Hause fast nebenbei perfekte Brote, Brötchen und raffinierte Spezialitäten selber zu backen.

Nach seinem letzten Buch „Pizza Passion“, dem Mega-Bestseller über perfekte Pizza, bringt er mit „Baking Passion“ jetzt eine überraschend vielfältige Auswahl an Broten, Baguettes, fluffigen Subs, Brioche-Burger-Buns, Ciabattas, Focaccias, Fladenbroten, Wraps, Flammkuchen und Muffins sowie Pidesi, Naan, Simit und Bagels auf den Tisch: natürlich alles mit höchstem Anspruch an das perfekte Ergebnis – und gebacken mit einer einzigen Mehlsorte, dem italienischen Weizenmehl Type 00. Durch die leicht verständlichen Anleitungen zur Teigverarbeitung

von Sven entstehen Backergebnisse, die sich kaum jemand selbst zugetraut hätte. So können nicht nur Anfänger oder Neulinge schnell Erfolgserlebnisse auf höchstem Niveau erreichen, auch erfahrene Backenthusiasten sind von seinen perfekten Teigen überzeugt und folgen zu Hunderttausenden seinen Pizzakanälen bei Instagram, TikTok und YouTube.

Hol dir mit diesem Brotbackbuch die Abwechslung und Qualität von Selbstgebackenem nach Hause! !

Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-339-8, 28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A),

168 Seiten, Format 21x27 cm, 145 Fotos, Hardcover

Text: Sven Teichmann, Fotografie: Hubertus Schüler, Justyna

Schwertner, Hannah Bichay, Erscheint am 18. Oktober 2024



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

Pressekontakt: Claudia Braun, cb@bjvv.de, 02103 90788-15

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**