

Presstext

LUTZ GEISSLERS NEUE BROTTACKFORMEL

50 Brotsorten aus nur einem Hefeteig – von herzhaft bis süß



Brot backen, ganz einfach nebenbei

Man könnte meinen, zum Brotbacken hätte Deutschlands Bestsellerautor Lutz Geißler schon alles erzählt. Doch mit seiner völlig neuen Brotbackformel sorgt er dafür, dass sich das Brotbacken mit Hefe endlich nach Ihnen richtet – und nicht mehr umgekehrt. Selbst die vollständige Brotversorgung einer ganzen Familie wird so stressfrei nebenbei und von zu Hause möglich. So ist stets für frisches, gesundes, abwechslungsreiches und auch sehr günstiges Brot gesorgt.

Endlich ein Brotbackbuch, das in jeden Alltag passt

Die Zubereitung der detaillierten und präzisen Rezepte ist simpel: Sie wählen die Mehlsorte(n), mischen die Zutaten von Hand grob zu einem Hefeteig und stellen ihn in den Kühlschrank. Innerhalb der nächsten 24 bis 72 Stunden kann der Teig, wenn gerade Zeit ist, aus dem Kühlschrank genommen, geformt und gebacken werden. Dabei kann man zu 50 köstlichen und ganz unterschiedlichen Backergebnissen kommen. Die Entscheidung, welches Brot es werden soll, kann sogar erst kurz vor

dem Backen getroffen werden. Ob schlichtes Weißbrot, französisches Baguette, Vollkornbrot, Flammkuchen, Pizza oder Toastbrot, ob Brötchen, Olivenbrot, Ciabatta oder Stockbrot: Die Vielfalt ist grenzenlos.

Die reine Vorbereitungszeit liegt unter 20 Minuten

Den Rest der Zeit arbeitet der Brotteig allein, entwickelt Geschmack und Bekömmlichkeit, ohne dass man sich selbst darum kümmern muss. Ein revolutionäres Backbuch mit vielen Step-by-Step-Fotos und Infos zur individuellen Anpassung der Rezepte, die nicht einfacher umzusetzen sein könnten.

Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-291-9, 34,00 EUR (D), 35,00 EUR (A),
288 Seiten, Format 21 × 27 cm, 70 Fotos und zahlreiche Stepfotos,
Hardcover, Text: Lutz Geißler, Fotografie: Hubertus Schüler,
Erscheint am 18. August 2023



Text zur Veröffentlichung freigegeben. Cover-Daten und Presstext
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**