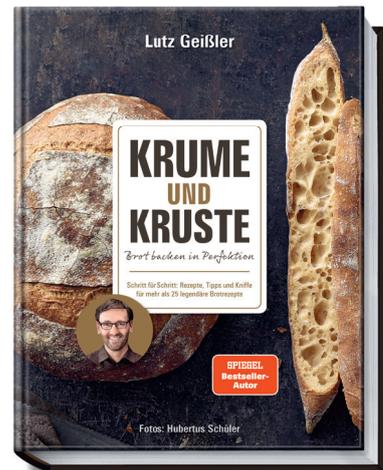


## Pressetext

# Krume und Kruste

## Brot backen in Perfektion



### Brot backen „wie Gott in Frankreich“

Nur wenigen deutschen Bäckereien gelingt ein ähnlich perfektes Baguette, wie es in Frankreich an fast jeder Ecke zu bekommen ist – mit zartsplittiger, röscher Kruste und mit fluffiger, saftiger Krume. Und wo können sich Brotfreunde noch ein echtes Roggenbrot mit tagelang frisch bleibender Krume und dunkel ausgebackener, dicker, knuspriger Kruste kaufen? Was ist mit einem richtig wattigen Sandwichbrot oder einem langfaserigen Butterzopf, was mit offenporigem Weizensauerteigbrot oder einem würzig-milden Graubrot mit dünner, krachender, glänzender Kruste? Und wo finden wir heute noch die hocharomatischen, satten Frühstücksbrötchen mit lockerer Krume und zarter Kruste, die wirklich Freude machen?

Warum nicht einfach zu Hause backen? Neben Mehl, Wasser, Salz, Hefe- oder Sauerteig braucht es für die perfekte Krume und Kruste vor allem die passende Gare, die richtigen Techniken am Teig, eine gute Bedampfung und manch anderen Kniff.

Lutz Geißlers neuestes Buch geht diesen kleinen Handgriffen mit viel Liebe zum Detail nach. Mit den verständlichen Step-by-Step-Foto-Anleitungen gelingen die für ihre charakteristischen Krumen und Krusten bekannten Brote, Brötchen und Feingebäcke auch zu Hause authentisch und unwiderstehlich. Das Buch mit seinen in jeder Feinheit nachvollziehbaren 25 Rezepten und Varianten ist eine perfekte Anleitung für Anfänger und Brotback-enthusiasten, wie sie diese Köstlichkeiten selbst zuverlässig nachbacken können. Die Ergebnisse machen dann nicht nur satt, sondern auch rundum glücklich.

### Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-197-4

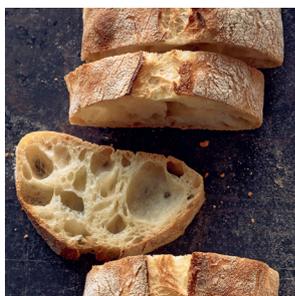
29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

336 Seiten, Format 21 × 27 cm, 92 Fotos, mit vielen Step-by-Step-Fotos, gebunden

Text: Lutz Geißler

Fotografie: Hubertus Schüler

Erscheint im September 2020



Text zur Veröffentlichung freigegeben. Cover-Daten und Pressetext zum Download im Pressebereich unter [www.bjvv.de](http://www.bjvv.de). Bilder stellen wir gerne zur Verfügung.

Pressekontakt: Valerie Mayer, [vm@bjvv.de](mailto:vm@bjvv.de), 02103 90788-15

**BECKER  
JOEST  
VOLK  
VERLAG**