

Presstext

Brot backen in Perfektion mit Hefe

Das Plötz-Prinzip! Vollendete Ergebnisse statt Experimente.



Und genau so bekommen Sie es selbst hin!

Das Plötz-Prinzip ist ein Segen für Neueinsteiger und für alle, deren Brote bisher nie so schön und knusprig waren wie vom Bäcker. Brotpapst Lutz Geißler hat dafür spezielle Tricks und äußerst präzise Rezepte entwickelt, die fehlendes Equipment wie Bedampfung im Ofen und teure Gärschränke, die sonst nur Bäcker haben, komplett überflüssig machen. Ein normaler Ofen und handelsübliches Mehl genügen, um aus einem einzigen Grundteig über 70 Klassiker wie Baguettes, Brötchen, Hörnchen, Körner- und Mischbrote, Pizza und Focaccia auch für allerhöchste Ansprüche einfach und sicher selbst zu backen. Nicht mal eine Knetmaschine ist für ein perfektes Backergebnis notwendig. Mit weniger

als einem Gramm Hefe pro Brot, aber mindestens 20 Stunden Ruhezeit erreicht Lutz Geißler „gutmütige“ Teige, die sich jederzeit perfekt in einem komfortablen Zeitfenster von zwei Tagen fertig backen lassen. Geschmack und Bekömmlichkeit sind dabei der üblichen Teigführung deutlich überlegen. Die Ergebnisse können nicht nur optisch mühelos mit Backwaren aus der Bäckerei mithalten, sondern sind auch frei von jeglichen Zusätzen und geschmacklich unübertroffen. Und mit den präzisen Schritt-für-Schritt-Anleitungen von Lutz Geißler gelingen die schönsten Krusten und grobporigen Krumen wie von selbst.

Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-104-2

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

192 Seiten, Format 23,5 x 28 cm,

187 Fotos, gebunden, mit SU

Text Lutz Geißler

Fotografie Hubertus Schüller

Auslieferung: September 2016

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

Pressekontakt: Valerie Mayer | E-Mail: vm@bjvv.de | Telefon: +49 (0)2103 90788-15

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**