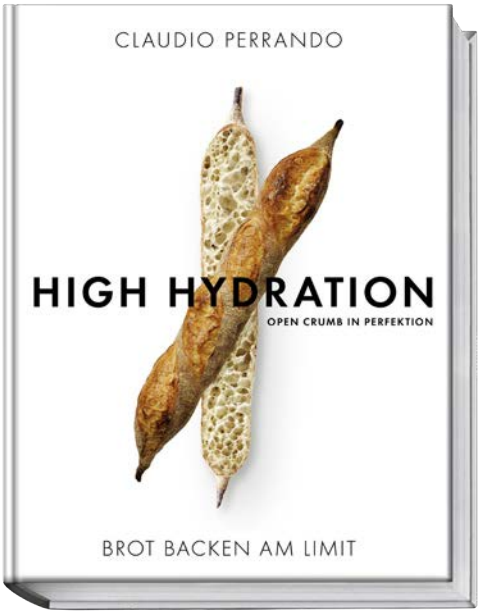
**Pressetext**




# HIGH HYDRATION

**Zwei Level – ein Ziel: Perfektion**

**High Hydration – Backen an der Grenze des Möglichen**

Es ist der Traum vieler Backnerds: Brote mit wilder, maximal offener Krume, hauchdünner, splitternder Kruste und einer aromatischen Tiefe, wie man sie sonst nur bei wenigen herausragenden Bäckern findet. Genau diesen Grenzbereich lotet Claudio Perrando, einer der weltweit bekanntesten Wegbereiter des modernen High-Hydration-Backens, in diesem Buch aus. Von Baguette und Ciabatta über Pan de cristal, Focaccia und Pizza bis hin zu charaktervollen Sauerteig- und Vollkornbroten sowie außergewöhnlichen Spezialbroten zeigt er, was mit hoher Hydration, langen Fermentationen und präziser Teigführung auch zu Hause möglich ist.

Die Rezepte gibt es in zwei Stufen: A wie „ambitioniert“ führt mit anspruchsvollen, aber gut beherrschbaren Techniken zu Ergebnissen, auf die selbst Profibäcker stolz sein dürfen. B wie „Benchmark“ geht an die Grenze: Hier müssen Mehl, Temperaturen, Reifegrade, Zeiten, Handling und Equipment perfekt zusammenspielen – für alle, die das Maximum aus einem Brot herausholen wollen.

Dabei geht es nicht nur um Rezepte. Mehl, Gluten, Vorteige, Sauerteig, Temperatur, Fermentation, Formen und Backen werden so erklärt, dass daraus die Grundlage für herausragende Ergebnisse entsteht, die auch zu Hause zuverlässig gelingen.

Claudio Perrando bringt es auf den Punkt: Herausragendes Brot ist kein Hexenwerk, wenn man erst mal weiß, wie es geht.

---

**Bibliografische Daten**

ISBN 978-3-95453-408-1, 46,00 EUR (D), 47,30 EUR (A), 312 Seiten, Format 21 × 27 cm, Hardcover, Text: Claudio Perrando, Fotografie: Hubertus Schüler, Erscheint am 04. November 2026






---

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

**Pressekontakt: Maria Berning, mb@bjvv.de, 02103 90788-16**

**BECKER JOEST VOLK VERLAG**

**Vita**



# CLAUDIO PERRANDO

**Bäckermeister | Sauerteigspezialist | Internationaler Bäckereiberater**

Claudio Perrando ist Bäckermeister, Sauerteigspezialist und international gefragter Berater mit mehr als 25 Jahren Erfahrung im Bäckerhandwerk. Der italienisch-deutsche Doppelstaatsbürger verbindet traditionelle deutsche Backtechniken mit einer besonderen Leidenschaft für Sauerteig, lange Fermentation und hochhydrierte Teige.

In der internationalen Bäcker-Community ist Perrando vor allem für Brote mit außergewöhnlich offener Krume und sehr hoher Hydratation bekannt. Sein Ansatz verbindet handwerkliche Präzision mit Experimentierfreude: Bei seinen Teigen arbeitet er mit Hydrationen von 80 bis teilweise über 110 Prozent und lotet damit immer wieder die Grenzen klassischer Backtechniken aus.

Sein Wissen gibt Claudio Perrando weltweit als Berater und Dozent weiter. Er leitete Meisterkurse und Projekte auf fünf Kontinenten und unterrichtete unter anderem in Singapur, Israel, Chile, den USA, Italien, Großbritannien, Polen, Spanien, Griechenland, Malaysia, Österreich und Kuwait. Zu seinen Beratungskunden zählen handwerkliche Bäckereien ebenso wie internationale Hotels und Gastronomiebetriebe.

Unter anderem arbeitete er mit der Bäckerei Merzenich in Köln sowie mit Bäckereien in Panama, Mexiko, Kolumbien, Chile, den USA, Griechenland, Kuwait und Rumänien zusammen. In Panama beriet er zudem Häuser internationaler Hotelketten wie Hilton, Marriott, Hard Rock und Radisson. Seine Projekte reichen von der Produkt- und Rezeptentwicklung über die Optimierung von Produktionsabläufen bis zur Konzeption kompletter Bäckereien.

2016 vertiefte Perrando seine Kenntnisse der traditionellen deutschen Brotherstellung in einem dreiwöchigen Seminar für internationale Bäcker an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim. 2022 qualifizierte er sich als Finalist der Panettone-Weltmeisterschaft in Mailand.

Heute lebt und arbeitet Claudio Perrando in Cluj-Napoca (Klausenburg), Rumänien, wo er sein Wissen in seiner Bäckerei und Backschule weitergibt. Seine Philosophie ist geprägt von Geduld und Respekt vor der Fermentation: Einen Sauerteig behandelt er, wie er selbst sagt, „wie ein Kind“ – mit täglicher Aufmerksamkeit und Pflege.

---

Text zur Veröffentlichung freigegeben. Cover-Daten und Pressetext zum Download unter www.bjvv.de. Bilder stellen wir gerne zur Verfügung.
**Pressekontakt: Maria Berning, mb@bjvv.de, 02103 90788-16**

BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG