

Pressetext

Brot backen in Perfektion mit Sauerteig

Vollendete Ergebnisse statt Experimente

Der denkbar einfachste Weg zu wirklich perfekten Sauerteigbroten

„Mit dem Plötz-Prinzip für Hefebrote ist Lutz Geißler nicht nur ein Bestseller, sondern auch der Beweis gelungen, dass wirklich jeder zu Hause – ohne Profi-Equipment und ohne Zusatzstoffe – makellose Brote, Brötchen und andere Brotklassiker backen kann. Nun legt „Backpapst“ Lutz Geißler mit Sauerteigrezepten für Einsteiger nach. Mit seinen äußerst präzisen Rezepten, eindeutig erklärten Arbeitsschritten und ein paar einfachen Tipps und Tricks gehören Zufallsergebnisse der Vergangenheit an. Nicht einmal eine Knetmaschine ist für ein perfektes Backergebnis notwendig; ein normaler Ofen und handelsübliches Mehl genügen.

Lutz Geißler stellt die gängige Sauerteigbäckerei auf den Kopf. So verwendet er zum Beispiel nur kleinste Mengen an Sauerteigansatz und gibt den Teigen dafür viel Zeit zum Reifen. Innerhalb eines für den Alltag äußerst praktischen und flexiblen Zeitfensters von 12 und 24 Stunden sind die notwendigen Handgriffe in wenigen Minuten erledigt.

60 Klassiker mit Sauerteig, wie Roggenbrot, Schusterjungen, Schrotbrot oder Pumpernickel, aber auch Rezepte

aus Weizen und Dinkel, komplett ohne Zusatz von Backhefe, etwa für Baguettes, Ciabatta oder Frühstücksbrötchen, gelingen aufs Feinste. Selbst Süßes, wie Milchbrötchen, Kuchen, Brioche und Franzbrötchen, lässt sich mit Sauerteig in handwerklicher Perfektion backen. Mit präzisen Anleitungen gelingt alles wie von selbst und überzeugt mit wunderbarer Kruste, lockerer Krume und bester Bekömmlichkeit. Das Buch ist für diejenigen unter den Brotbackfans, die bisher mit ihren Sauerteig-Backergebnissen noch nicht rundum zufrieden waren, wie auch für Anfänger eine Offenbarung.



Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-139-4,
neuer Preis ab dem 07.04.22:
32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)
192 Seiten, Format 21 x 27 cm,
189 Fotos, gebunden, mit SU
Text: Lutz Geißler,
Fotografie: Hubertus Schüler



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

Pressekontakt: Valerie Mayer, vm@bjvv.de, 02103 90788-15

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**