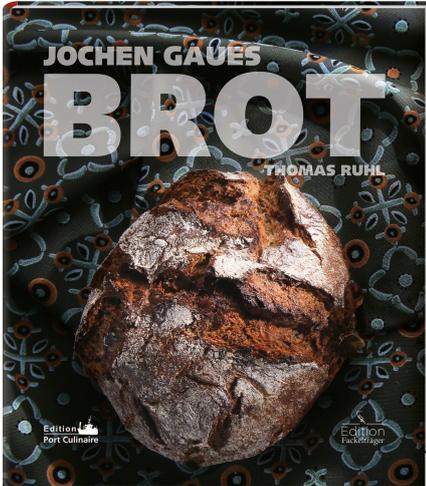

Brot

Das neue Standardwerk zum Brotbacken



- Warenkunde und zahlreiche Rezepte von Laugenbrezeln über Ciabatta bis hin zu Bauernbrot
- Traditionelle, ehrliche Handwerkskunst auf höchstem Niveau - zu Hause einfach nachbacken
- Von Jochen Gaues – dem Promibäcker und Lieferant der Sternegastronomie

Jochen Gaues ist der bekannteste Bäcker Deutschlands. Das kommt nicht von ungefähr, denn sein Brot ist einzigartig! In Zusammenarbeit mit dem renommierten Food-Fotografen Thomas Ruhl lüftet Jochen Gaues das Geheimnis um seine legendäre Brotbackkunst. Kommen Sie in den Genuss von lecker-knusprigem Kürbiskern-Quark-, Ox- und Gersterbrot, Rheinischem Schwarzbrot, Irish Soda Bread, Schokocroissants und Laugenbrezeln! Brot ganz einfach selbst backen – Jochen Gaues zeigt, wie es richtig geht und lecker schmeckt!

Autoreninfo:

Jochen Gaues ist Deutschlands bekanntester Bäcker – und das aus Leidenschaft. Seine Philosophie ist Handarbeit und beste Zutaten. Er verbindet traditionelle Backtechnik mit neuen, kreativen Rezepten ohne vorgefertigte Teigmischungen und künstliche Zusätze. **Thomas Ruhl**, Grafiker, Fotograf und Art Director, wurde für seine Bücher mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Bei Fackelträger erschienen u.a. Heiko Antoniewiczs Fermentation, Kevin Fehlings

Prodigy, Nils Henkels Pure Nature oder Karlheinz Hauser.

Zielgruppe:

Brotfans

gebunden, mit Schutzumschlag

208 Seiten, Format 24 x 28 cm

ISBN: 978-3-7716-4715-5

Erscheint: Juli 2017

15,00 EURO