Vanessa Kimbell

Die Sauerteig Schule

Gutes Brot für ein gesundes Leben

Die Leidenschaft für gutes Brot



- In hunderten Workshops erprobt: anschauliche Grundlagen, ausführliche Anleitungen
- Über 30 Rezepte zu Startern, klassischen Broten und kreativen neuen Sorten
- Absolutes Trendthema: selbst gebackenes Brot ist gesund

Backen mit Sauerteig ist eine der ältesten und bekömmlichsten Arten, gutes Brot herzustellen. Die leidenschaftliche Bäckerin und erfolgreiche Back-Dozentin Vanessa Kimbell hat sich ganz dem Sauerteig verschrieben und gibt ihr Wissen seit Jahren in ihrer Sourdough School nördlich von Northamptonshire weiter. Dabei ist ihr das tiefe Verständnis für die chemischen Vorgänge des lebenden Teigs ein wichtiges Anliegen. Mit diesem detaillierten, reich bebilderten Werk legt sie ihr erstes Buch für alle Hobbybäcker vor. Von den Grundlagen über das Ansetzen von Sauerteig bis hin zum fertigen Brot erklärt sie ausführlich und leicht verständlich, wie Sie zuhause gesundes Brot problemlos selbst backen können. Über 30 Rezepte laden zum Ausprobieren ein - vom klassischen hellen Sauerteigbrot über dunkles Roggenbrot bis zu neuen Geschmacksrichtungen wie Kürbis-Polenta-Brot und Earl-Grey-Feigenbrot. Entdecken Sie die ganze Vielfalt

des Sauerteigs!

Autoreninfo:

Vanessa Kimbell hat sich auf das Brotbacken mit Sauerteig spezialisiert. Sie entdeckte ihre Liebe für diesen speziellen Teig schon in Kindheitstagen, die sie im Südwesten Frankreichs verbrachte. Inzwischen leitet sie ihre eigene Bäcker-Schule, die Sourdough School, in Northamptonshire: sourdough.co.uk.

Zielgruppe:

Backfans, Sauerteigfans, Interessierte fürs Brot backen

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH gebunden, mit zahlreichen farbigen Abbildungen 208 Seiten, Format 21 x 25 cm ISBN: 9783963420016