



Leseprobe

Gabriele Redden Rosenbaum

Brot aus dem gusseisernen Topf - Die besten Rezepte für Sauerteig, Hefeteig, süße Brote, glutenfreie Brote und Brotaufstriche

aromatisch und knusprig wie aus dem Holzofen

Bestellen Sie mit einem Klick für 7,99 €



Seiten: 96

Erscheinungstermin: 26. August 2019

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Knusprig wie aus dem Holzofen

So einfach und gelingsicher war Brotbacken noch nie! Mit diesen Rezepten und einem gusseisernen Topf kommen auch Einsteiger zum köstlichen Ziel. Der fertige Teig kommt in den aufgeheizten Topf und dann geht es mit aufgesetztem Deckel in den Backofen. So werden Temperaturen über 250 °C erreicht. Der schwere Deckel verhindert zudem, dass das Wasser aus dem Teig vollständig verdampft. Das Ergebnis ist ein Brot mit knuspriger Kruste und weicher Krume, das sich problemlos aus dem Topf lösen lässt.

Rezepte für kleine und große Sauerteig-, Hefe- und süße Brote, für glutenfreie Brote sowie für Brotaufstriche.

Autor

Gabriele Redden Rosenbaum

Gabriele Redden hat in Deutschland und in den USA Germanistik studiert und war Lektorin in einem großen deutschen Buchverlag. Anschließend arbeitete sie als Textchefin bei bekannten Zeitschriften. Heute ist sie freie Journalistin, Übersetzerin und Autorin von Kochbüchern, dabei hat sie sich vor allem auf traditionelle Themen spezialisiert.

