



Leseprobe

Casper André Lugg, Martin Ivar Hveem Fjeld

Sauerteig. Gutes Brot backen

Bewährte Rezepte nach alter Backtradition - [Grundrezept mit Step-by-step-Fotos und vielen Rezeptvariationen mit besonderen Getreidesorten wie Emmer, Einkorn, Kamut]

Bestellen Sie mit einem Klick für 26,00 €



Seiten: 160

Erscheinungstermin: 20. September 2021

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Die neue Brotbackwelle: Selbstversorgung mit Sauerteig

Brot backen mit Sauerteig ist jahrtausendealte Tradition. Der langsam fermentierte Teig garantiert maximalen Geschmack und beste Bekömmlichkeit. So wurde Sauerteigbrot zum Liebling von (Hobby-)Bäckern, die Wert auf bewährte Handwerkskunst und gesunde Ernährung legen – wie Casper Lugg und Martin Fjeld, Betreiber einer Bio-Bäckerei in Oslo. In diesem Buch verraten sie ihr gesammeltes Wissen über Sauerteig: vom Ansetzen und richtigen Füttern des Anstellguts über das essenzielle Back-Equipment bis hin zu ihrem erprobten Grundrezept für perfektes Sauerteigbrot. Klare Anleitungen erklären dabei jeden Schritt ausführlich und Step-by-Step-Fotos sorgen dafür, dass nichts schief geht. Zahlreiche Rezeptvariationen mit verschiedenen Mehlmischungen, darunter auch Urgetreide-, Vollkorn- und Schrotvarianten, sorgen für geschmackliche Vielfalt. Elegant gestaltet und stimmungsvoll bebildert mit herrlichen Fotografien von knusprigen Broten in der norwegischen Backstube, ist dieses Buch eine unverzichtbare Ressource für Sauerteig-Einsteiger ebenso wie für fortgeschrittene Brotbäcker.

Autor

**Casper André Lugg,
Martin Ivar Hveem Fjeld**

SAUERTEIG
GUTES BROT BACKEN

