



Ilona Chovancova

Brot im Topf

Einfach backen mit Sauerteig. Schritt für Schritt zum perfekten Brot

Frisches Brot macht glücklich – und selbst gebackenes umso mehr. Dieses Backbuch für Brot lehrt Sie das Einmaleins des Sauerteigbrot-Backens im Topf. Denn in einem gusseisernen Topf gelingt das selbstgebackene Brot wie in einem Bäckerofen.

Wasser, Mehl, ein Topf und eine ordentliche Portion Hingabe – mehr braucht es nicht, um selbst frisches Brot herzustellen: Egal ob klassisch mit Weizen, Roggen und Dinkel oder kreative Varianten mit Gemüse, Buttermilch und Nüssen. In diesem besonderen Brotbackbuch lernen die Leser alle wichtigen Grundlagen des Brotbackens im Topf. Genaue Anleitungen mit Step-by-Step-Bildern veranschaulichen, wie man den Sauerteigstarter zubereitet, was dabei passiert und wie man ihn dann zu Sauerteig weiterverarbeitet. Eine Übersicht zu Equipment und verschiedenen Brot-Knet-Techniken vervollständigen die Einführung in diesem Buch.



Ein großer Rezeptteil mit verschiedenen Mehlsorten, wie Weizen, Roggen, Dinkel, und weitere Varianten wie Hafermischbrot mit Getreideflocken, Dinkelmischbrot mit Miso und Sesam oder das klassische dunkle Weizenmischbrot sowie kreative Zubereitungsideen für die perfekte Stulle, machen das Buch perfekt für alle Hobby-Brotbäcker und Einsteiger. Auch Ideen für die Verwertung der Sauerteigreste werden erläutert. Das Buch bietet den perfekten Einstieg für alle, die genau wissen wollen, wie man Sauerteig selbst herstellt und mit der „Brot-im-Topf-Backmethode“ kinderleicht perfekte Ergebnisse erzielt.

Über die Autorin: **Ilona Chovancova** kam vor 30 Jahren aus Tschechien nach Paris, wo sie seither als Mutter zweier erwachsener Töchter lebt und arbeitet. Ihr Beruf als Grafikerin, ihrem Interesse zu Kreation und Fotografie und ihre Leidenschaft zum Kochen hat sie dazu gebracht Kochbücher zu verfassen. In der Zwischenzeit war sie für mehr als dreißig Kochbücher als Fotografin, Autorin und Foodstylistin tätig.

Ilona Chovancova

Brot im Topf

Einfach backen mit Sauerteig. Schritt für Schritt zum perfekten Brot

ISBN 978-3-8310-4145-9
160 Seiten, 202 x 268 mm
Mit 175 farbigen Fotos
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeiten • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.