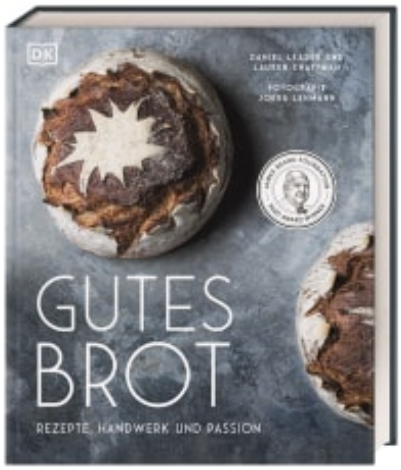
Daniel Leader

Gutes Brot

Rezepte, Handwerk und Passion



Eine Liebeserklärung an das Brot
Das traditionelle Brothandwerk ist eine Kunst für sich – es vereint Leidenschaft, Geduld und Wissen! Dieses **vielfältige Brotbuch** zollt dem ältesten Gebäck der Menschheit seinen Tribut. **Spannende Porträts** und **Reportagen über bekannte internationale Brotmanufakturen und Bäckermeister** und **rund 60 Brot-Rezepten** zu verschiedensten nationalen und internationalen **Brotsorten** – hier gibt es das geballte Wissen rund um den Laib.

Die Welt des Brotbackens in einem Buch
Entdecken Sie die gesamte Vielfalt und die vielen Facetten, die zum traditionellen Brothandwerk dazu gehören. Dieses **Brotbackbuch** lässt Sie mit stimmungsvollen **Fotografien, Geschichten und Rezepten in die Brotkultur** eintauchen.

- **Abwechslungsreiche Brot-Rezepte:** verschiedene Sorten mit Sauerteig, handwerklich perfektioniertes Baguette oder ganz neue moderne Brotsorten – mit ausführlichen und verständlichen Anleitungen gelingt auch Hobbybäcker*innen das perfekte Brot.
- I **nteressante Reportagen** rund ums Brot präsentieren Bäcker*innen, Brotmanufakturen, Geschichten und Brotsorten aus Frankreich, Italien, Deutschland und Amerika.
- **Atmosphärisches Layout:** Charmante Fotografien erwecken die Passion für die Brotbackkunst zum Leben.

Entdecken Sie Ihre Leidenschaft für das Brot! In diesem umfassenden Brotbuch finden Sie alles, was es rund um Brothandwerk und Brotkultur zu wissen gibt.

Daniel Leader
Gutes Brot
Rezepte, Handwerk und Passion

ISBN 978-3-8310-4251-7
368 Seiten, 227 x 275 mm
Über 300 farbige Fotos
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)