



DK Verlag (Hrsg.), Maurizio Leo

Das große Buch vom Sauerteig

Über 100 Rezepte und Anleitungen für Brote, Gebäck und Süßes. Mit Video-Tutorials zu Teigen und Techniken. Der New-York-Times-Bestseller von Maurizio Leo

Die Bibel rund um Sauerteig – der New-York-Times-Bestseller

So einfach kann Backen mit Sauerteig sein! Der bekannte Blogger und Autor Maurizio Leo nimmt **Backfans jeden Levels** gekonnt an die Hand: Schritt für Schritt zeigt er **detaillierte Techniken**, erklärt wichtige Grundlagen und teilt **über 100 gelingsichere Rezepte** und Anleitungen – inklusive praktischer Video-Tutorials. So gelingen knusprige Pizza, süßes Gebäck oder klassische Brotsorten im Handumdrehen.



Maurizio Leos bahnbrechendes Standardwerk

- **Vom Experten lernen:** Autor Maurizio Leo begeistert auf Instagram und seinem Blog „The Perfect Loaf“ mit seiner Leidenschaft, praktischen Tipps und leckeren Kreationen

- **Sauerteig fundiert verstehen:** Das Buch liefert Grundlagenwissen, aber auch die nötige Handwerkskunst, um die eigenen Back-Skills auf ein Profi-Level zu heben

- **Auch für Anfänger*innen geeignet:** Bebilderte **Schritt-für-Schritt-Anleitungen** und Video-Tutorials zeigen anschaulich, worauf es bei Teigen und Techniken ankommt

- **Die Vielfalt von Sauerteig entdecken:** von mediterranem Oliven-Rosmarin-Brot, 5-Korn-Brot und Baguette über Pizza und Fougasse bis hin zu Süßgebäck wie Zimtschnecken und Babka **Alles zu Grundlagen, Rezepten und Techniken**

Wie setzt man den Teig richtig an, füttert und dehnt oder faltet ihn? Was ist bei der Temperatur und der Wahl der Zutaten und Werkzeuge entscheidend? Auf jeder Seite dieses Buchs spürt man Maurizio Leos Leidenschaft für Sauerteig. In seinem **lässigen Lehrstil** gibt er unter anderem einen Überblick über den Backprozess, die Anatomie eines perfekten Brotlaibs und zeigt detailliert, was das Geheimnis eines guten Sauerteigs ist. Endlich ein Sauerteig-Buch, **bei dem keine Frage offen bleibt** – unverzichtbar für alle Brotback-Fans.

Perfekte Backergebnisse mit Sauerteig! Mit über 100 Rezepten, Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Grundlagentechiken von Bestseller-Autor Maurizio Leo wird jede*r zum Sauerteig-Profi.

DK Verlag (Hrsg.), Maurizio Leo

Das große Buch vom Sauerteig

Über 100 Rezepte und Anleitungen für Brote, Gebäck und Süßes. Mit Video-Tutorials zu Teigen und Techniken. Der New-York-Times-Bestseller von Maurizio Leo

ISBN 978-3-8310-4860-1

432 Seiten, 236 x 266 mm

Über 250 Fotos, Tabellen und Illustrationen

€ 42,95 (D) / € 44,20 (A)