



Presseinformation

Brotrezepte

aus ländlichen Backstuben

160 Seiten, 17 x 24 cm

gebunden, durchgehend farbige Abbildungen

ISBN: 978-3-8404-7404-0

Preis: 16,95 €

Duftendes, frisch gebackenes Brot, wer kann ihm schon widerstehen? Dieses Buch enthält die besten Brotrezepte, die auf dem Lande von Generation zu Generation weitergegeben werden. Über 70 beliebte Hausrezepte für leckere Brote und Brötchen jeder Art, die es in keinem Geschäft zu kaufen gibt, sind darin zu finden. Das herzhaftes Holzfällerbrot mit Zwiebeln und Schinken, die süße gewickelte

Zimtbrötchen oder das festliche Hochzeitsbrot – für jeden Geschmack etwas. Jedes Rezept ist Schritt für Schritt erklärt und mit zahlreichen Farbfotos illustriert, die schon beim Anschauen Appetit auf Knuspriges aus Schrot und Korn machen. Nebenbei verraten die Hausbäcker ihre geheimen Kniffe und Tricks.

Wer sich auf Entdeckungsreise zu den wichtigsten Stätten rund ums Brotbacken begeben möchte, findet hier interessante Anregungen. Am Ende des Buches finden Sie eine Karte zu Brotattraktionen in Deutschland. Wie wäre es zum Beispiel mit für einem Besuch in einer historischen Brotmühle?

Aus dem Inhalt

- Vom wilden Korn zum Leib Christi – die Geschichte des Brotes
- Gemahlene Gesundheit – Aus Korn wird Mehl
- Mit Säure oder Hefe – Aus Mehl wird Brot
- Roggen- und Roggenmischbrot
- Weizen- und Weizenmischbrote
- Milchbrote
- Baguettes und Brötchen
- Gesundheitsbrote
- Festtagsbrote
- Aus vollem Schrot und Korn – Zehn Brotattraktionen in Deutschland

LANDLEBEN *in* CADMOS Verlag

Cadmos Verlag GmbH
Ansprechpartnerin Presse:
Martina Selinger
Tel: +49 89 451 08 510-11
Englmannstraße 2 • D-81673 München
presse@cadmos.de

avBuch im Cadmos Verlag GmbH
Sturzgasse 1a, A-1140 Wien
Tel.: +43 1 982 33 44-491
Fax: +43 1 982 33 44-459

Dieses Buch erhalten Ihre Leser besonders schnell über den Verlag:

Für Österreich: +43 1 982 33 44-491 oder www.avbuch.at

Für Deutschland und andere Länder: +49 89 451 08 510 oder www.cadmos.de