



Brot (GU Themenkochbuch)

Bernd Armbrust



Download



Online Lesen

Brot (GU Themenkochbuch) Bernd Armbrust

Bernd Armbrust, Bäckermeister mit großer Liebe zu seinem Handwerk, bäckt in seiner eigenen Sendung *Bernd und Brot* zweimal im Monat im WDR-Fernsehen. Zum ersten Mal in einem Buch, präsentiert er 70 klassische und neue Brotrezepte für süße und herzhaft Brot. Die wichtigsten Klassiker der deutschen und internationalen Brotbackkunst werden kombiniert mit neuen und ungewöhnlichen Brotkreationen des Autors. So finden sich neben einem Vollkornbrot für Anfänger, einem französischen Baguette und einem rustikalen Buttermilchbrot so besondere gefüllte Brote wie ein Belugalinsenbrot, ein Tomaten-Basilikum-Ciabatta und süßes Birnen-Walnuss-Brot. Der Bäckermeister gibt Tipps zur Teigbereitung und zum Backen, weiß Anrichte-, Kombi- und Serviervorschläge oder gibt Produkt- und Austausch Tipps. Im Einführungsteil werden Grundrezepte wie Sauerteig, Hefeteig oder das Ansetzen von Sauerteig Schritt-für-Schritt erklärt, damit auch Anfänger mit wenig Erfahrung die beste Anleitung bekommen.



[Download Brot \(GU Themenkochbuch\) ...pdf](#)



[Online Lesen Brot \(GU Themenkochbuch\) ...pdf](#)

Brot (GU Themenkochbuch)

Bernd Armbrust

Brot (GU Themenkochbuch) Bernd Armbrust

Bernd Armbrust, Bäckermeister mit großer Liebe zu seinem Handwerk, bäckt in seiner eigenen Sendung *Bernd und Brot* zweimal im Monat im WDR-Fernsehen. Zum ersten Mal in einem Buch, präsentiert er 70 klassische und neue Brotrezepte für süße und herzhaft Brot. Die wichtigsten Klassiker der deutschen und internationalen Brotbackkunst werden kombiniert mit neuen und ungewöhnlichen Brotkreationen des Autors. So finden sich neben einem Vollkornbrot für Anfänger, einem französischen Baguette und einem rustikalen Buttermilchbrot so besondere gefüllte Brote wie ein Belugalinsensbrot, ein Tomaten-Basilikum-Ciabatta und süßes Birnen-Walnuss-Brot. Der Bäckermeister gibt Tipps zur Teigbereitung und zum Backen, weiß Anrichte-, Kombi- und Serviervorschläge oder gibt Produkt- und Austausch Tipps. Im Einführungsteil werden Grundrezepte wie Sauerteig, Hefeteig oder das Ansetzen von Sauerteig Schritt-für-Schritt erklärt, damit auch Anfänger mit wenig Erfahrung die beste Anleitung bekommen.

Downloaden und kostenlos lesen Brot (GU Themenkochbuch) Bernd Armbrust

168 Seiten

Kurzbeschreibung

Bernd Armbrust, Bäckermeister mit großer Liebe zu seinem Handwerk, bäckt in seiner eigenen Sendung *Bernd und Brot* zweimal im Monat im WDR-Fernsehen. Zum ersten Mal in einem Buch, präsentiert er 70 klassische und neue Brotrezepte für süße und herzhaft Brote. Die wichtigsten Klassiker der deutschen und internationalen Brotbackkunst werden kombiniert mit neuen und ungewöhnlichen Brotkreationen des Autors. So finden sich neben einem Vollkornbrot für Anfänger, einem französischen Baguette und einem rustikalen Buttermilchbrot so besondere gefüllte Brote wie ein Belugalinsenbrot, ein Tomaten-Basilikum-Ciabatta und süßes Birnen-Walnuss-Brot. Der Bäckermeister gibt Tipps zur Teigbereitung und zum Backen, weiß Anrichte-, Kombi- und Serviervorschläge oder gibt Produkt- und Austausch Tipps. Im Einführungsteil werden Grundrezepte wie Sauerteig, Hefeteig oder das Ansetzen von Sauerteig Schritt-für-Schritt erklärt, damit auch Anfänger mit wenig Erfahrung die beste Anleitung bekommen.

Download and Read Online Brot (GU Themenkochbuch) Bernd Armbrust #HXSJCAE5NLI

Lesen Sie Brot (GU Themenkochbuch) von Bernd Armbrust für online ebookBrot (GU Themenkochbuch) von Bernd Armbrust Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Brot (GU Themenkochbuch) von Bernd Armbrust Bücher online zu lesen. Online Brot (GU Themenkochbuch) von Bernd Armbrust ebook PDF herunterladenBrot (GU Themenkochbuch) von Bernd Armbrust DocBrot (GU Themenkochbuch) von Bernd Armbrust MobipocketBrot (GU Themenkochbuch) von Bernd Armbrust EPub