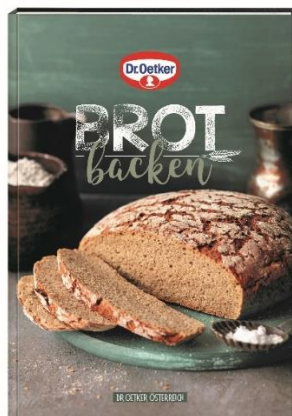


Informationen für die Presse



Selbst gemacht schmeckt es am besten!

51 Brotrezepte – 51 Gründe, das neue Dr. Oetker Buch zu lieben

Backen muss nicht immer süß sein! Das zeigt Dr. Oetker mit 51 abwechslungsreichen Rezepten im neuen Buch „Brot backen“. Damit veröffentlicht Dr. Oetker Österreich erstmals ein Buch abseits von Kuchen, Desserts und Co. und greift den anhaltenden Trend zum selbst gebackenen Brot auf.

Von traditionellen Sauerteigbroten, über aromatische Dinkel- und Roggenmischbrote mit Natron und Buttermilch, bis hin zu beliebten internationalen Spezialitäten wie Burger Buns und trendigen Low Carb-Broten – dieses Rezeptbuch bietet sowohl für erfahrene Brotbäcker wie auch für Neueinsteiger zahlreiche Rezeptideen. Lassen Sie sich von den gelingsicheren Rezepten und wunderschönen Fotos inspirieren!

Der Dr. Oetker Konditormeister verrät außerdem die Geheimnisse der Brotbackkunst: Umfangreiches Hintergrundwissen rund um Mehllarten, die gängigsten Brotbackbegriffe sowie das Backen und Lagern von Brot dürfen in diesem Buch natürlich nicht fehlen. Mit diesen Tipps & Tricks ist es gar nicht schwer, frisches Brot selbst zu backen.

Alle Rezepte sind wie immer einfach beschrieben, mehrfach erprobt und gelingen dank präziser Zutatenliste auch zuhause garantiert. Das Buch „Brot backen“ von Dr. Oetker Österreich erscheint Anfang September in der Reihe „Backen macht Freude“ und ist u.a. im Dr. Oetker Online Shop versandkostenfrei erhältlich.

128 Seiten, 51 Rezepte mit Foto. € 11,99 www.shop.oetker.at

Alles über die Produkte von Dr. Oetker, Rezepte, Tipps, Tricks und vieles mehr im Internet unter www.oetker.at

INHALTSVERZEICHNIS		REZEPTÜBERSICHT
GRUNDWISSEN & TIPPS	S. 6 – 15	A Amaranthbrot..... S. 127
SAUERTEIGBROTE 16 REZEPTE	S. 16 – 49	B Baguette..... S. 34 Bauernbrot..... S. 25 Brot im Blumentopf..... S. 79 Brotstics..... S. 55 Burger Buns..... S. 97 Buttermilchbrot..... S. 67
BROTE MIT GERM, NATRON ODER BACKPULVER 16 REZEPTE	S. 50 – 83	C Ciabatta..... S. 90
INTERNATIONALE BROT-SPEZIALITÄTEN 7 REZEPTE	S. 84 – 99	D Dinkelbrot..... S. 71 Dinkel-Vollkorn- Nussbrot..... S. 60 Dinkel-Wurzelbrot S. 52 Dunkles Eiweißbrot S. 120
SÜSSE BROTE 2 REZEPTE	S. 100 – 105	E Eiweißbrot..... S. 111 Emmerbrot..... S. 63
LOW CARB BROTE 10 REZEPTE	S. 106 – 127	F Fladenbrot..... S. 94 Focaccia..... S. 86
REZEPTÜBERSICHT	S. 128	G Gefüllter Brotkranz S. 83 Germzopf..... S. 105 Grissini..... S. 98
		H Haferflockenbrot..... S. 30
		J Joghurt-Nussbrot..... S. 116
		K Karottenbrot..... S. 112 Kartoffelbrot..... S. 115 Käsetangerln..... S. 38 Kastanienbrot..... S. 119 Körndlbroten..... S. 46 Krustenbrot..... S. 37 Kümmelbrot..... S. 72 Kürbisbrot..... S. 108
		L Laugentangerln..... S. 76 Leinsamenbrot..... S. 68 Low Carb-Brot..... S. 124 Low Carb- Brötchen..... S. 123
		M Mehrkornbrötchen... S. 42 Mischbrot..... S. 18 Mohnweckerln..... S. 75
		N Naan-Brot..... S. 93
		P Parisiene-Brot..... S. 64 Pita-Brot..... S. 89
		R Roggenbrot..... S. 21 Roggenmischbrot... S. 33 Roggenweckerln..... S. 45 Rosinenbrot..... S. 102 Rustikales Zupf-Landbrot..... S. 49
		S Sonnenblumen- Vollkorn-Mischbrot S. 29
		T Toastbrot..... S. 59
		V Vintschgerln..... S. 41
		W Weißbrot..... S. 56 Weizenvollkornbrot S. 26 Würziges Bauernbrot..... S. 22
		Z Zupfbrot..... S. 80



Kontakt: Doris Grabner, 04242/55454-72, doris.grabner@oetker.at

Fotohinweis: © Dr. Oetker GmbH, August 2018. Nutzung: Abdruck 1 Jahr ab Erhalt zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden. Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten.