



**Brot backen in Perfektion - Das Plötz-Prinzip!
Vollendete Ergebnisse statt Experimente - 70
Brotklassiker - Lutz Geisslers Brotbackensation
mit einer einfachen Methode**

 **Download**

 **Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Brot backen in Perfektion - Das Plötz-Prinzip! Vollendete Ergebnisse statt Experimente - 70 Brotklassiker - Lutz Geisslers Brotbackensation mit einer einfachen Methode

Lutz Geißler, Hubertus Schüler (Fotos)

Brot backen in Perfektion - Das Plötz-Prinzip! Vollendete Ergebnisse statt Experimente - 70 Brotklassiker - Lutz Geisslers Brotbackensation mit einer einfachen Methode Lutz Geißler, Hubertus Schüler (Fotos)

 [Download Brot backen in Perfektion - Das Plötz-Prinzip! Vo ...pdf](#)

 [Online lesen Brot backen in Perfektion - Das Plötz-Prinzip! ...pdf](#)

Downloaden und kostenlos lesen Brot backen in Perfektion - Das Plötz-Prinzip! Vollendete Ergebnisse statt Experimente - 70 Brotklassiker - Lutz Geisslers Brotbacksensation mit einer einfachen Methode Lutz Geißler, Hubertus Schüler (Fotos)

192 Seiten

Pressestimmen

Mit einfachen, trotzdem raffinierten Rezepturen und präzisen Schritt-für-Schritt-Anleitungen gelingen die schönsten Krusten und leckersten Krumen wie von selbst. (Food & Farm, Aug 2016)

Das Plötz-Prinzip ist ein Segen für Neueinsteiger und für alle, deren Brote bisher nie so schön und knusprig waren wie vom Bäcker. (Leipziger Volkszeitung, Okt 2016)

Mit dem soeben (...) erschienenen Brotbackbuch (...) holt Lutz Geißler auch Back-Einsteiger ab. Die Rezepte sind simpel, alle Zutaten meist daheim. Spezielles Equipment ist nicht notwendig, nicht einmal eine Knetmaschine muss verwendet werden. (...) Ein sehr gutes Buch für Menschen, die beginnen möchten, selber Brot zu backen. (derStandard.at, Okt 2016) Kurzbeschreibung

Und genau so bekommen Sie es selbst hin!Das Plötz-Prinzip ist ein Segen für Neueinsteiger und für alle, deren Brote bisher nie so schön und knusprig waren wie vom Bäcker. Brotpapst Lutz Geißler hat dafür spezielle Tricks und äußerst präzise Rezepte entwickelt, die fehlendes Equipment wie Vedampfung im Ofen und teure Gärschränke, die sonst nur Bäcker haben, komplett überflüssig machen. Ein normaler Ofen und handelsübliches Mehl genügen. Nicht mal eine Knetmaschine ist für ein perfektes Backergebnis notwendig. Mit weniger als einem Gramm Hefe pro Brot, aber mindestens 20 Stunden Ruhezeit erreicht er gutmütige Teige, die sich jederzeit perfekt in einem komfortablen Zeitfenster von zwei Tagen fertig backen lassen. Geschmack und Bekömmlichkeit sind dabei der üblichen Teigführung deutlich überlegen.Über 70 Klassiker wie Baguettes, Brötchen, Hörnchen, Körner- und Mischbrote, Pizza und Focaccia lassen sich so auch für allerhöchste Ansprüche einfach und sicher selbst backen. Die Ergebnisse können nicht nur optisch mühelos mit Backwaren aus der Bäckerei mithalten, sondern sind auch frei von jeglichen Zusätzen und geschmacklich unübertroffen. Und mit den präzisen Schritt-für-Schritt-Anleitungen von Lutz Geißler gelingen die schönsten Krusten und grobporigen Krumen wie von selbst.Über den Autor und weitere Mitwirkende

Autor: Lutz GeißlerGutes Brot ist die Leidenschaft von Lutz Geißler. Ursprünglich Geologe, entwickelt er als Selbstständiger in jeder freien Minute Rezepte für das Gastronomie- und Bäckerhandwerk, schreibt Backbücher, gibt Brotbackkurse und hofft auf eine Rückkehr des traditionellen Bäckerhandwerks.Lutz Geißler begann 2008 mit dem Brotbacken, eher aus einer Laune heraus, um den Kopf zu lüften. In wenigen Jahren vertiefte er sich so sehr in die Materie, dass das Brotbacken inzwischen vom Hobby zu Beruf und Berufung zugleich geworden ist.Seit 2009 veröffentlicht Lutz Geißler seine Rezepte und Backergebnisse sowie Tipps und Reportagen auf seinem Blog ploetzblog.de.**Fotos von: Hubertus Schüler**Hubertus Schüler wurde Fotograf, weil er, wie er selbst von sich behauptet, nicht malen könne was angesichts seiner Werke ein großes Glück für die Fotografie ist!Geboren und aufgewachsen im schönen Münster, absolvierte er dort in einer Werbeagentur auch die Ausbildung zum Fotografen. Die Assistenzzeit verbrachte er in Düsseldorf, bevor er sich 1990 in Bochum selbständig machte. Seitdem arbeitet er mit Vorliebe und Hingabe an spannenden Buchprojekten und genießt den gestalterischen Freiraum, in dem er sich dabei bewegen darf. Download and Read Online Brot backen in Perfektion - Das Plötz-Prinzip! Vollendete Ergebnisse statt Experimente - 70 Brotklassiker - Lutz Geisslers Brotbacksensation mit einer einfachen Methode Lutz Geißler, Hubertus Schüler (Fotos) #PDN2BKM8X5Q

Lesen Sie Brot backen in Perfektion - Das Plötz-Prinzip! Vollendete Ergebnisse statt Experimente - 70
Brotklassiker - Lutz Geisslers Brotbacksensation mit einer einfachen Methode von Lutz Geißler, Hubertus
Schüler (Fotos) für online ebook Brot backen in Perfektion - Das Plötz-Prinzip! Vollendete Ergebnisse statt
Experimente - 70 Brotklassiker - Lutz Geisslers Brotbacksensation mit einer einfachen Methode von Lutz
Geißler, Hubertus Schüler (Fotos) 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 backen in Perfektion - Das Plötz-Prinzip! Vollendete Ergebnisse statt Experimente - 70
Brotklassiker - Lutz Geisslers Brotbacksensation mit einer einfachen Methode von Lutz Geißler, Hubertus
Schüler (Fotos) Bücher online zu lesen. Online Brot backen in Perfektion - Das Plötz-Prinzip! Vollendete
Ergebnisse statt Experimente - 70 Brotklassiker - Lutz Geisslers Brotbacksensation mit einer einfachen
Methode von Lutz Geißler, Hubertus Schüler (Fotos) ebook PDF herunterladen Brot backen in Perfektion -
Das Plötz-Prinzip! Vollendete Ergebnisse statt Experimente - 70 Brotklassiker - Lutz Geisslers
Brotbacksensation mit einer einfachen Methode von Lutz Geißler, Hubertus Schüler (Fotos) Doc Brot backen
in Perfektion - Das Plötz-Prinzip! Vollendete Ergebnisse statt Experimente - 70 Brotklassiker - Lutz
Geisslers Brotbacksensation mit einer einfachen Methode von Lutz Geißler, Hubertus Schüler (Fotos)
Mobipocket Brot backen in Perfektion - Das Plötz-Prinzip! Vollendete Ergebnisse statt Experimente - 70
Brotklassiker - Lutz Geisslers Brotbacksensation mit einer einfachen Methode von Lutz Geißler, Hubertus
Schüler (Fotos) EPub