

## Brote & Snacks

### Zuhause Backen

Brot backen ist kein Hexenwerk! Die Rezepte von **Kultbäcker und Artisan Boulanger Peter Kapp** gelingen leicht und versprechen leckerste Ergebnisse – auch bei all denjenigen, die noch keine Erfahrung mit dem Brotbacken haben. Ob Baguette, Mühlenbrot oder Fougasse – die kreativen Brotideen schmecken großartig und gelingen auch ohne Vorkenntnisse. Und dieser Geruch zuhause, von frischem Brot aus dem eigenen Ofen...Lecker. Macht's Euch schön zu Hause und backt euer eigenes Brot!

Peter Kapp war an der Seite von Johann Lafer Juror der beliebten ZDF-Sendung „Deutschlands bester Bäcker“. Der Ausnahmegäcker ist unermüdlich unterwegs in seiner Herzensangelegenheit, der „Revolution des Brotes“. Er hält bundesweit Vorträge, bietet Seminare für Profis an, genauso wie Backkurse für Hobbybäcker.



- Tolle Brotvielfalt
- Focaccia, Fougasse, und andere mediterrane Snacks
- Ganz einfach rustikale Brote backen

#### Bibliografie:

Peter Kapp: Brot & Snacks zu Hause backen

128 Seiten, 210 x260 mm, Paperback, zahlreiche Farbfotos, ISBN 978-3-96664-155-5, €(D):9,80