

## Brot aus dem Gusstopf

### Köstliche Rezepte für Hefe- & Sauerteig

Gabriele Rosenbaum

Brotbacken erlebt eine regelrechte Renaissance, viele Hobbybäckerinnen und -bäcker wagen sich ans Mehl, probieren aus und pflegen ihren selbstgezüchteten Sauerteig.

Wer die Kruste annähernd so knackig, die Krume so elastisch hinbekommen möchte wie der Bäcker des Vertrauens, landet früher oder später beim Gusstopf. Hier hat der Teig die idealen Voraussetzungen, um als perfektes Brot aus dem heimischen Ofen zu kommen. Ganz gleich, ob Hefe- oder Sauerteig, herzhaft oder süße Brote im Gusstopf gelingt alles!

#### Über die Autorin

Gabriele Rosenbaum arbeitete nach dem Studium in Deutschland und USA als Verlagslektorin, TV-Redakteurin und Ressortleiterin einer großen Frauenzeitschrift. Sie veröffentlichte mehrere Kochbücher und Reiseführer. Heute schreibt sie als freie Journalistin für verschiedene Zeitschriften über die schönen Dinge des Lebens: Essen, Wein und Reisen. Sie lebt in Florida und auf Mallorca.



**Rezeptideen mit Hefe- und  
Sauerteig für verschiedene  
Anlässe**

#### Bibliografie:

Gabriele Rosenbaum: Brot aus dem Gusstopf - Köstliche Rezepte für Hefe- & Sauerteig.

128 Seiten, zahlreiche Abbildungen, Softcover, 183 x 225 mm, ISBN 978-3-96664-521-8 € (D):14,99