

## Sauerteig

### Schritt für Schritt zum Erfolg

Valérie Zanon

Nur Mehl, Wasser und Zeit – das ist alles. Eigentlich. Um einen triebfähigen Sauerteig selbst herzustellen, braucht man nur wenige Zutaten, aber einiges an Wissen und Fingerspitzengefühl.

Valérie Zanon nimmt ihre Leser an die Hand und führt sie Schritt für Schritt zum erfolgreichen Backen mit selbstangeseztem Sauerteig. In 40 abwechslungsreichen Rezepten bleibt kaum ein kulinarischer Wunsch offen bei der praktischen Umsetzung des Erlernenen.

#### Über die Autorin:

Valérie Zanon betreibt bereits seit 2007 einen Blog mit kulinarischen Themen. Auf ihrem Instagram-Account @vilainlevain und in ihrem Podcast widmet sich sich den Themen Fermentation und Sauerteigbrot – ihrer großen Leidenschaft.



**Für Hobbybäcker und alle, die  
Brot lieben, selbst backen  
oder damit anfangen wollen!**

#### Bibliografie:

Valérie Zanon: Sauerteig - Schritt für Schritt zum Erfolg.

176 Seiten, zahlreiche Abbildungen, 180 x 240 mm, Hardcover, ISBN: 978-3-96664-584-3, € (D): 22,00