

MEIN BROTBACHBUCH

Posted on 31. Oktober 2021



Heute habe ich eine großartige Neuigkeit: In Kürze wird mein Brotbackbuch »**FOR THE LOVE OF BREAD -Zeit für gutes Brot**« erscheinen. **Das Buch ist ab sofort vorbestellbar!** Immer wieder erreichte mich der Wunsch nach einem Brotbackbuch. Nach einiger Überlegung habe ich mich dazu entschlossen, diesen Wunsch zu erfüllen. Der fünfte Bloggeburtstag ist dafür außerdem ein schöner Anlass! Aus der ursprünglichen Planung heraus, die beliebtesten Brot-Rezepte als Buch zu verfassen, hat sich dann mit der Zeit ein großes (Herzens-)Projekt entwickelt. Die Blogrezepte bilden

nun den kleinsten Anteil der Rezepte. Ich habe lediglich ausgewählte Blog-Liebliche mit aufgenommen, die sich perfekt in das Buchkonzept eingliedern und diese zusätzlich noch etwas für das Buch angepasst. Das Buch enthält **über 65 Brotrezepte** und zusätzlich Anleitungen zur Herstellung von Backmalz sowie zur Züchtung von Sauerteig(en). **Davon sind 50 Rezepteneu und nicht auf dem Blog zu finden.** Ihr könnt euch also auf viele neue und leckere Brotrezepte mit Sauerteig, Lievito Madre und wenig Hefe freuen!

[Hier vorbestellen!](#)

Das neue Brotbackbuch
von **COOKIE**
• HERZGEMACHT •

**FOR THE
SONJA BAUER
LOVE OF
Zeit für gutes Brot
BREAD**

NEW!

Jetzt (vor)bestellen!

**COOKIE
• HERZGEMACHT •**

SONJA BAUER
SONJA BAUER
SONJA BAUER

Zeit für gutes Brot

Der Untertitel Zeit für gutes Brot hat übrigens eine tiefere Bedeutung. Das Buch ist nicht nur aus Liebe zum Brot (For the love of Bread) entstanden, sondern die Kapitel sind nach dem zeitlichem Ablauf der Rezepte geordnet. Je nachdem, wieviel Zeit zur Verfügung steht, können so gleich im passenden Kapitel die Rezepte gesucht werden. Alle Rezept sind deshalb auch vollständig im Inhaltsverzeichnis aufgelistet und können so schnell gefunden werden. Die Kapitel gliedern sich in „Same Day Bake“-Rezepte für Brot, das am gleichen Tag der Zubereitung fertig wird, Rezepte mit einfacher Zubereitungsweise und Teigführung über Nacht bei Raumtemperatur, Rezepte mit langer Teigführung im Kühlschrank, Rezepte mit zeitintensiven Vorstufen wie Poolish oder Sauerteig und (das beste kommt ja bekanntlich zum Schluss) süße Rezepte aus Hefeteig – mit und ohne Lievito Madre. Außerdem enthält das Brotbackbuch ein ausführliches Kapitel mit Grundwissen rund ums Thema Brotbacken – von den Zutaten über die Teigzubereitung bis hin zum Backen.

Mein Brotbackbuch

Das Buch habe ich übrigens selbst verlegt. Das heißt, alles ist von Grund auf selbst entschieden und ausgesucht, vom Papier über die Druckerei bis hin zum Vertrieb. Daher ist es für den Beginn erstmal exklusiv [hier bei deligio](#) erhältlich. Mir haben übrigens schon mehrere Verlage Angebote unterbreitet, ein Buch zu schreiben. Die meisten Vorschläge haben mich nicht gereizt. Ich kann aber schon mal so viel verraten, dass ich nicht alle Angebote abgelehnt habe. Bei meinem eigenen „herzgmachten“ Brotbackbuch wollte ich aber nicht auf eine bestimmte Seitenzahl hinarbeiten oder mich nach Vorgaben richten. Mein Buch ist fertig, wenn alles drin ist, was ich drin haben möchte. Natürlich muss man auch hier etwas rationell und wirtschaftlich denken und manchmal Kompromisse machen. Und auch mich hat die Papierkrise hart getroffen. So war das Buch größtenteils schon Ende Juli gestaltet und gesetzt. An dieser Stelle möchte ich mich auch herzlich bei meiner wundervollen Grafikerin Helene bedanken, die unermüdlich und zum Glück krisenfest immer wieder all meine Änderungswünsche umgesetzt hat. An diesem Zeitpunkt (Ende Juli) musste auch bereits das Papier bei der Druckerei bestellt werden, damit ihr **das Buch noch pünktlich bis Weihnachten in den Händen halten könnt**. Deshalb muss ich hier auch erwähnen: **nur solange der Vorrat reicht!** Wenn ihr Interesse an dem Buch habt, dann wartet nicht zu lange. Ein Nachdruck dürfte aktuell sehr viele Wochen dauern.

Mit viel Fachwissen & über 65 Rezepten!



Buch-Beschreibung

FOR THE LOVE OF BREAD – Dieses Buch ist eine Hommage an die Liebe zu gutem Brot. Das Backbuch enthält über 65 Brotrezepte mit praktischen Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viel Liebe zum Detail.

- **Für jeden Geschmack:** von einfachen Mischbrotten über saftige Vollkornbrote bis zu mediterranem Gebäck. Knusprig, gesund und lecker!
- **Übersichtlich erklärt:** viel Grundwissen zum Nachschlagen | Backen mit Sauerteig, Lievito Madre & wenig Hefe | Schritt-für-Schritt Anleitungen | alphabetisches Register.

- **Ideal für den Alltag:** Kapitel nach Zeitaufwand sortiert. Mal mit wenig Aufwand oder praktischer Übernachtgare bis hin zu langer kalter Teigführung. So ist immer...**ZEIT FÜR GUTES BROT!**

Hochwertig produziertes gebundenes Buch



Produktinformation

- Autorin: Sonja Bauer

- ISBN: 978-3-9823514-07
- Erscheinungstermin: 10. Dezember 2021
- Format: 20,5 x 2,8 x 26,5 cm
- Hardcover
- 312 Seiten
- über 65 Rezepte
- ca. 150 Farbfotos
- Preis: 29,90 €

[Hier vorbestellen!](#)

Backen mit Sauerteig, Lievito Madre & wenig Hefe

NEW!

01 Roggensauerteig

02 Lievito Madre
(Reiser-Weizensauerteig)

03 Li.co.li - Lievito in coltura liquida
(flüssiger Weizensauerteig)

Sauerteig

Bereits seit tausenden von Jahren nutzt die Menschheit Sauerteig, um Bratlinge und ähnliche Backwaren zu lockern. Während früher Sauerteigbrot vor allem als Nahrungsmittel, ist es heute schon fest ein Lifestyle-Produkt.



- Teiglockerung (ist mit wenig oder gar
- vielschichtige Aromen und ein gutes
- bessere Verdaulichkeit und bekönn
- deutlich verbesserte Frischzeit
- Schatz vor Schimmelinhalten

WELCHES MEHL IST FÜR SAUERTEIG GEEIGNET?

Die Wahl des Mehls hat großen Einfluss auf den Sauer-
teig. Dieser kann prinzipiell mit allen Mehlsorten aus
Getreide (und Pseudogereide) gezeichnet werden. Erfah-
rungsgemäß funktionieren Mehle mit höheren Typen-
zahlen oder Vollkornmehl für den ersten Sauerzuga-
satz sehr gut.

Beim Mahlen von Getreide gelangen die für den Sauer-
teig-günstigen wichtigen Mikroorganismen von der
Treiboberfläche mit ins Mehl. Je mehr Kontakt
ein Mehl erhält, desto mehr Mikroorganismen
enthalten. Bei der Herstellung von Sauer-
teig möglichst Mehl in Bio-Qualität verwenden,
denn beim konventionellen Getreideanbau
Pestizide eingesetzt, welche die Zellen
nehmen auf der Oberfläche des Kornes.

Good frisch gemahlene Vollkorn-
warm aus der Getreidemühle

Endlich ... Zeit für gutes Brot!

NEW!

KNUSPERKRÜSTCHEN

Einfaches Buttermilchbrot mit Vorteig

ARBEITSZEIT 45 MIN. ZEIT GESAMT 15-18 STD. ZEIT AM BACK 3-4 STD.

10-12 STD. 20-22° C
4 STD. 30-32° C
12-16 STD. 4-6° C

VORTEIG (PODLISKA)

100 g	Wasser, küh
0,5 g	Frischhefe
100 g	Hartweizenmehl (Dinkel)

ZIEL: mindestens Vorlagegröße
Frischhefe im Wasser leicht untermassieren. Ab Raumtemperatur reifen lassen.
ODER: Vorteig in Spritze aufspritzen lassen in des Kühlbehälter abkühlen lassen.

HAUPTTEIG

200 g	Buttermilch, kalt
50 g	Wasser, küh
+	Vorteig (Podliska)
2 g	Frischhefe
10 g	Honig
350 g	Weizenmehl T 550
30 g	Dinkelvollkornmehl
11 g	Salz
+ 20 g	Wasser (am Back (Bewässerung))

Jetzt (vor)bestellen!

Kurzinfo

1 LAIB aus 1 KG-GÄRKORB

TOPFBROT GEEIGNET

ca. 174 TEIGDAUSBEUTE

Timing (Beispiel)

21:30 UHR VORTEIG

08:00 UHR HAUPTTEIG

09:10 UHR DEHNEN + FALTEN

09:55 UHR DEHNEN + FALTEN

11:10 UHR FORMEN

12:20 UHR BACKEN

13:10 UHR FERTIG

Hier noch eine kleine Vorschau, was euch im Buch erwartet...

Gewinnspiel

Hier nun das versprochene Gewinnspiel. Die Bedingung, um am Gewinnspiel teilzunehmen ist: Kommentiere hier unter diesem Blogbeitrag, welches dein persönliches Lieblingsbrot von meinem Blog ist.

Das Gewinnspiel beginnt heute am 31.10.2021 und endet am 03.11.2021 um 18.00 Uhr. Teilnehmen kann jeder über 18 Jahre mit Wohnsitz in Deutschland oder Österreich. Die Gewinnauslosung erfolgt per Losverfahren. Die Gewinner werden per Email informiert und haben 48 Stunden Zeit den Gewinn anzunehmen. Sollte diese Frist verstreichen, wird ein neuer Gewinner oder eine neue Gewinnerin ausgelost. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Bargeldauszahlung ist nicht möglich. Die Preise werden nach dem Erscheinungstermin des Buchs versandt (voraussichtlich Mitte Dezember 2021). Viel Glück!

Das Gewinnspiel ist beendet, die Gewinner wurden per Email benachrichtigt!