



## **Wildes Brot: Archaisch backen im Freien - am Feuer, über der Glut, auf dem Grill und im Ofen**



**Download**



**Online Lesen**

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

# Wildes Brot: Archaisch backen im Freien - am Feuer, über der Glut, auf dem Grill und im Ofen

*Katharina Bodenstein*

**Wildes Brot: Archaisch backen im Freien - am Feuer, über der Glut, auf dem Grill und im Ofen**  
Katharina Bodenstein

 [Download Wildes Brot: Archaisch backen im Freien - am Feuer ...pdf](#)

 [Online lesen Wildes Brot: Archaisch backen im Freien - am Feu ...pdf](#)

## **Downloaden und kostenlos lesen Wildes Brot: Archaisch backen im Freien - am Feuer, über der Glut, auf dem Grill und im Ofen Katharina Bodenstein**

---

160 Seiten

### **Kurzbeschreibung**

Was gibt es Urtümlicheres und Archaischeres, als draußen am Feuer ein Stockbrot oder ein würziges Fladenbrot zu backen? Mit wenigen Zutaten wie Mehl, Hefe, Salz und Wasser gelingen über der Glut, auf dem Grill und natürlich auch konventionell im Lehm- oder Pizzaofen vielfältige hauchdünne Fladen, Brötchen und knusprige Brote. Das Buch präsentiert fünf Grundteige, die sich dutzendfach variieren lassen, zum Beispiel mit Kräutern, Nüssen oder weiteren Zutaten wie Oliven und Käse; insgesamt sind es über 120 Rezepte. Das Selbermachen gelingt auch Ungeübten, da die Teige in nur wenigen Schritten einheitlich zubereitet werden. Sie lassen sich im Handumdrehen meist in vielerlei Formen schlingen, winden oder flechten. Gemeinsam (große und kleine) Brote zu backen ist ein sinnliches Erleben, das auch gemeinsam am Lagerfeuer Spaß macht. Das »wilde Backen« lädt übrigens auch wunderbar zum Improvisieren ein: Backen Sie Ihr Brot mal direkt auf dem Rost, auf einen Stahldraht aufgezogen oder auf einem Spaten wir verraten wie es gelingt! Und allen, die häufiger große Laibe ins Feuer schieben wollen, sei ein eigener Brot- oder Pizzaofen empfohlen. Eine Bauanleitung dafür findet sich am Ende des Buches. Alle Rezepte gelingen auch im heimischen Backofen. Über den Autor und weitere Mitwirkende

Katharina Bodenstein Biologin und langjährige Redakteurin der Gartenzeitschrift »kraut & rüben«. Begeisterte Camperin, Freiluftköchin und Mutter zweier Söhne. Sie hat seit 1991 zahlreiche Artikel zum Thema Kräuter und ihrer Verwendung in Küche und Heilkunde verfasst und kocht und bäckt privat leidenschaftlich gern. Fotos: Katharina Bodenstein

Download and Read Online Wildes Brot: Archaisch backen im Freien - am Feuer, über der Glut, auf dem Grill und im Ofen Katharina Bodenstein #FA6P5UWV27K

Lesen Sie Wildes Brot: Archaisch backen im Freien - am Feuer, über der Glut, auf dem Grill und im Ofen von Katharina Bodenstein für online ebook Wildes Brot: Archaisch backen im Freien - am Feuer, über der Glut, auf dem Grill und im Ofen von Katharina Bodenstein 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 Wildes Brot: Archaisch backen im Freien - am Feuer, über der Glut, auf dem Grill und im Ofen von Katharina Bodenstein Bücher online zu lesen. Online Wildes Brot: Archaisch backen im Freien - am Feuer, über der Glut, auf dem Grill und im Ofen von Katharina Bodenstein ebook PDF herunterladen Wildes Brot: Archaisch backen im Freien - am Feuer, über der Glut, auf dem Grill und im Ofen von Katharina Bodenstein Doc Wildes Brot: Archaisch backen im Freien - am Feuer, über der Glut, auf dem Grill und im Ofen von Katharina Bodenstein Mobipocket Wildes Brot: Archaisch backen im Freien - am Feuer, über der Glut, auf dem Grill und im Ofen von Katharina Bodenstein EPub