

# Werbe- & Presseinformation



Sammüller, Berthold

## Backen mit Hefe

Art.-Nr.: 162  
ISBN: 978-3-89736-162-1  
EAN: 9783897361621  
Inhalt: 80 Seiten  
Ausstattung: Hardcover  
Format: 22 x 29 cm  
Preis: € 5,00

**EDITION XXL GmbH**

Industriestraße 19  
64407 Fränkisch-Crumbach

Fon: +49 (0) 61 64/50 41 – 0  
Fax: +49 (0) 61 64/50 41 – 42

info@edition-xxl.de  
www.edition-xxl.de

## Kurztext

Entdecken Sie in diesem Buch die Vielseitigkeit eines Hefeteiges. Mit den zahlreichen Tipps und Tricks gelingt Ihnen ab sofort jeder Hefeteig und die Rezepte aus diesem Buch bescheren Ihnen wahre Gaumenfreuden.

## Klappentext

Kaum ein Grundteig ist so vielseitig einsetzbar wie der Hefeteig. Ob salzig oder süß hergestellt, gefüllt oder belegt – Hefeteig ist die perfekte Grundlage für alle nur erdenklichen Back-Kreationen.

Und dabei gelingt er leider nicht immer: Oft wartet man vergeblich darauf, dass der Hefeteig „geht“, um daraus ein lockeres Backwerk herzustellen. Mit zahlreichen, schrittweise dargestellten Tipps und Tricks zeigt Ihnen dieses Buch, wie der Hefeteig sicher gelingt. Damit werden die Rezepte aus diesem Buch – von Apfelschiffchen über Frühlings-Flammkuchen bis hin zum Pestokranz – garantiert ein Erfolg.

## Inhaltsverzeichnis

Ratgeber

- Grundrezept Hefeteig
  - Maße und Abkürzungen
  - Die Küchenausstattung
  - Hefezopf flechten
  - Vor dem Backen
  - Damit Hefeteig sicher gelingt
- Buchteln und Dampfnudeln

Frittiertes Kleingebäck  
Zopf und Gugelhupf  
Weihnachten und Ostern  
Hefekuchen vom Blech  
Hefe-Kleingebäck  
Hefegebäck als Dessert  
Pikantes Hefegebäck  
Brot und Brötchen

## Innenseiten



Auslieferung über:



**XXL Medien Service GmbH**

Industriestraße 19  
64407 Fränkisch-Crumbach

Fon: +49 (0) 61 64/50 41 – 0  
Fax: +49 (0) 61 64/50 41 – 41

bestellung@xxl-medien-service.de  
www.xxl-medien-service.de