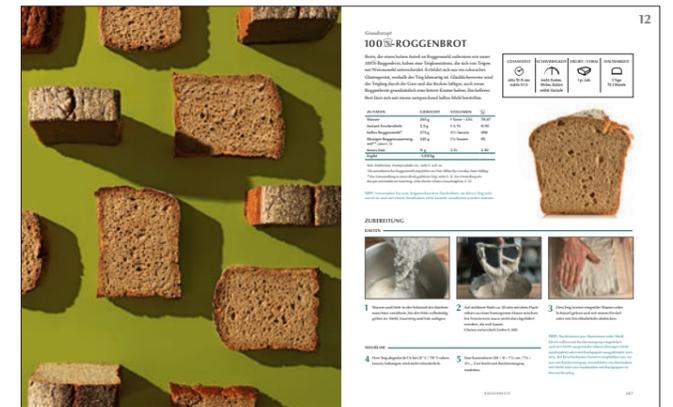
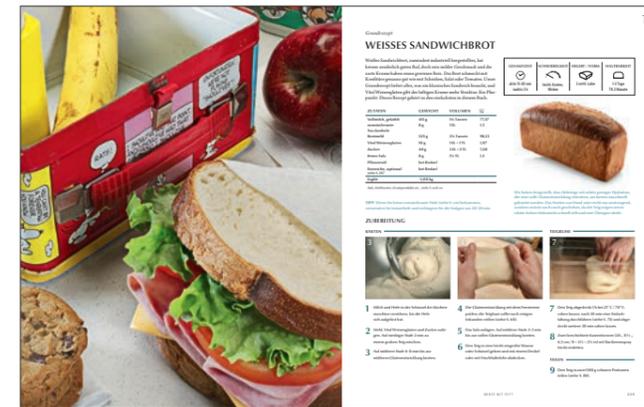
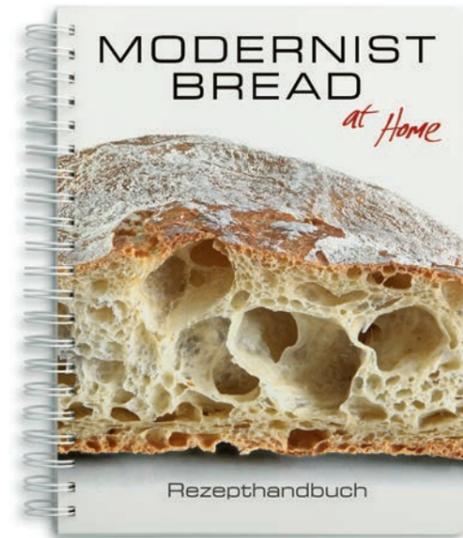


Modernist Bread at Home

Nathan Myhrvold und Francisco Migoya



Modernist Bread at Home ist ein unverzichtbares Buch für alle, die leidenschaftlich gern eigenes Brot backen.

Modernist Bread at Home ist ein unverzichtbares Buch für alle, die leidenschaftlich gern eigenes Brot backen. Es wurde vom selben Team entwickelt, das auch das preisgekrönte Werk *Modernist Bread* herausgebracht hat, und ist das Ergebnis von mehr als vier Jahren unabhängiger Forschung über die Grundlagen, Methoden und Wissenschaft des Brotbackens. Jetzt wurde all dieses Wissen in einem 420-seitigen Einzelband zusammengefasst, der für Hobbybäcker gedacht ist. Man findet darin neue Verfahren, die das Brotbacken vereinfachen, sowie köstliche Rezepte, zeitsparende Tipps und innovative Techniken, die nicht nur großartige Ergebnisse liefern, sondern Hobbybäckern auch ein neues Maß an Selbstvertrauen beim Backen vermitteln.

Nathan Myhrvold ist der Gründer von Modernist Cuisine und Hauptautor der Modernist-Cuisine-Bücher. Die Reihe umfasst fünf Bücher zu den Themen Brot, Pizza und modernistische Kochtechniken sowie zwei Bildbände, die Myhrvolds beeindruckenden Fotografien gewidmet sind. Als Koch, Fotograf, Wissenschaftler und Autor überschreitet er immer wieder die Grenzen der Kochkunst.

Francisco Migoya ist Co-Autor von *Modernist Bread (2017)*, *Modernist Pizza (2021)* und *Modernist Bread at Home (Frühjahr 2024)*. Als Chefkoch leitet er das Kochteam von Modernist Cuisine und ist neben dem Gründer Nathan Myhrvold für Forschung und Entwicklung zuständig. Migoya ist ein innovativer Konditor und Autor von drei eigenen Büchern.

Hardcover mit Schuber
281 x 350 mm
16½ x 11½ Zoll
420 Seiten
inklusive Rezepthandbuch
-
Veröffentlicht
April 2024

\$ 140.00 US
£ 100.00 UK
€ 125.00 EUR
\$ 140.00 CAN
\$ 200.00 AUS

979-8-9887131-0-4



Modernist Bread at Home ermöglicht es auch Einsteigern, vorzügliches Brot zu backen – mit praktischen Techniken, Geräten und Rezepten, die zu Hause bestens funktionieren. Dank des überarbeiteten, benutzerfreundlichen Rezeptformats, mehr als 60 Schritt-für-Schritt-Anleitungen und über 1100 Fotos wird die Kunst des Brotbackens für jedermann erlernbar.

Modernist Bread at Home enthält über 160 gründlich getestete Rezepte aus der gesamten Welt des Brots, mit denen man rustikale Sauerteigbrote, traditionelles französisches Weißbrot, luftig-leichte Sandwichbrote, opulente Brioche, kernige Roggenbrote sowie Challa, Focaccia, Bagels, Bao und vieles mehr zubereiten kann.

Zu den Highlights zählen unsere innovativen Rezepte für Zweite-Chance-Sauerteigbrot, No-Knead Brioche, 100%[®]-Roggenbrot und glutenfreie Bagels.

Also available:



Modernist Cuisine: Die Revolution der Kochkunst

\$625.00 US, £425.00 UK, €525.00 EUR

978 3 83653 256 3



Modernist Bread

\$625.00 US, £425.00 UK, €525.00 EUR

978 0 99929 293 8



Modernist Pizza

\$425.00 US, £325.00 UK, €375.00 EUR

978 1 73438 616 5

