

AKTION

JUDITH ERDIN

«TAG DES BROTES»



Judith Erdin besucht uns am «Tag des Brotes» – und hat viele schmackhafte Brote im Gepäck. Die Backbuchautorin plaudert über ihre Erfahrungen in der Küche und beantwortet Ihnen Fragen rund ums Backen.

SAMSTAG, 16. OKTOBER 2021, 12 BIS 16 UHR

Bei Orell Füssli, im Emmen Center
Eintritt frei

Wir halten die vom BAG vorgegebenen Sicherheitsmassnahmen ein und danken für Ihre Mithilfe.

Orell Füssli im Emmen Center
Stauffacherstrasse 1, 6020 Emmenbrücke
orellfussli.ch

orell.
füssli



Zur Autorin

Judith Erdin ist gelernte Bäckerin-Konditorin und ausgebildete Polygrafin. Sie entwickelt für ihre Kunden und ihren eigenen Rezepte-Blog streusel.ch immer wieder neue, gelingsichere Rezepte. Ihr Wissen gibt sie in verschiedenen kulinarischen Kursen weiter.

Zum Buch

Brot wie vom Bäcker selbst backen? Das geht, und zwar ganz ohne Zusatzstoffe oder teure Profigeräte. Detailliert, aber dennoch unkompliziert verrät die ehemalige Bäckerin-Konditorin Judith Erdin ihre Lieblingsrezepte für Brot und Brötchen. Neben beliebten Klassikern wie Weggli, Sonntagszopf, Laugenbrötchen oder Baguettes sind das auch Vollkornbrot, Dinkel-Frühstücksbrötchen oder Nussbrot.

Mit wenig Aufwand zaubert sie viel aus dem Ofen, denn dank des Konzepts «1 Teig – 3 Rezepte» entstehen aus 14 Grundteigen 42 verschiedene Brote und Brötchen. Wer hätte gedacht, dass aus dem Teig für Tessinerbrot auch Mohnbrötchen oder Grissini werden können?

Zusätzlich enthält das Buch Informationen und Bäckertricks rund ums Brotbacken, sodass selbst im normalen Haushaltsbackofen Qualität wie vom Bäcker erreicht wird und auch Anfänger perfekte Backresultate erreichen. Damit das selbstgebackene Brot wirklich so schmeckt wie vom Bäcker – vielleicht sogar ein bisschen besser.