
Backen mit Dinkel

50 herzhafte & süße Rezepte

Natürlich Backen mit Dinkel



- 50 herzhafte & süße Rezepte Leckere Ideen für Brote, Brötchen, Kuchen und Gebäck
- Urgetreide im Trend Dinkel ist inzwischen das beliebteste Getreide zum Brotbacken
- Kerngesund Dinkel bringt viele Vitamine und Mineralstoffe mit und fördert die Verdauung
- Einfach für jeden Viele Tipps & Tricks rund um die Verwendung von Dinkelmehlen und rund ums Brotbacken

Urgetreide voll modern!

Backen mit Dinkel ist beliebter denn je. Der Trend zu mehr Nachhaltigkeit, gesünderer Ernährung und heimischen Produkten, hat Dinkel-Produkten in den letzten Jahren einen großen Aufschwung beschert. Vor allem beim Brotbacken läuft Dinkel inzwischen dem Weizen den Rang ab, denn Dinkel gilt als gesünder und bekömmlicher. Durch den geringeren und meist regionalen Anbau des Urgetreides bewahrt sich Dinkel seine Ursprünglichkeit im Gegensatz zur Industrieware Weizen.

Dieses Backbuch setzt einen Schwerpunkt bei Rezepten für Brote und Brötchen, bietet aber auch süße Rezepte mit Kuchen, Gebäck, Waffeln & Co. Probieren Sie knuspriges Dinkel-Walnuss-Brot, krosses Knäckebrötchen oder einen saftigen Rosinenstuten aus Dinkelmehl. Zum Frühstück gibt's Dinkel-Hörnchen oder Laugenstangen und abends eine leckere Dinkel-Pizza. Auch feine Kuchen mit Schokolade oder Obst, vom Blech oder als Gugelhupf, lassen sich fantastisch mit Dinkelmehl backen. Zu Weihnachten erfreuen Sie sich an leckerem Dinkelstollen und bunten Plätzchen.

Lernen Sie die ganze Vielfalt der Dinkel-Backwelt kennen und freuen Sie sich auf 50 herzhaft und süße Rezepte für jede Gelegenheit!

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
gebunden
124 Seiten, Format 19 x 24,5 cm
ISBN: 978-3-625-19167-4
Erscheint: Februar 2022
8,00 EURO