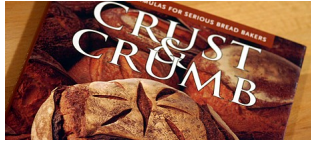


## Crust & Crumb.

2006-10-27 14:12:31

Master Formulas for Serious Bread Bakers.

Peter Reinhard



Leider gibt es keine deutsche Übersetzung für dieses grandiose Brotbackbuch. Peter Reinhard erklärt die Prozesse und Zutaten des Brotbackens, die verschiedenen Varianten der Teigführung und liefert zugleich zahlreiche internationale Grundrezepte für herrliche Brotsorten, die in dieser Form im deutschen Handel kaum zu finden sind. Nur machen leider die zahlreichen Fachbegriffe und die Maßangaben etwas Mühe bei der Interpretation der Rezepte. Nach etwas Eingewöhnung und Anlegen einer [Umrechnungstabelle](#) für Maße und z. B. Temperaturen klappt's aber recht gut. Es gibt meines Erachtens kein vergleichbares deutsches Standardwerk.

Einsteiger sollten jedoch die Finger von diesem anspruchsvollen Werk lassen und stattdessen einen Blick auf das Ende 2006 erschienene Buch von Richard Bertinet "[Brot für Genießer](#)" werfen.

Kaufen kann man's aber bei Amazon: