

***„Brote einfach handgemacht“, Kirsten Skaarup. Neuerscheinung Edel Verlag***

Die schönsten und besten Dinge im Leben sind ganz einfach und klar. Es kommt dabei auf die Inspiration, die Prise Persönlichkeit an, die das Besondere kreiert und daran sich der Mensch erfreut. Das ist in der Liebe so wie auch beim Brotbacken. Ein einfaches Rezept und dann kommt eine lebenslange Inspiration, ein Verfeinern und Genießen hinzu. Und so sinnlich die Liebe ist, so sinnlich ist auch gutes Brot.

Die dänische Kochbuchautorin Kirsten Skaarup stellt nun eine einfache wie verblüffende Methode des Brotbackens vor, die verschiedenste Varianten für den häuslichen Herd bietet und keine besondere Kenntnisse, Fertigkeiten und backtechnische Voraussetzungen erfordert. Zu der reduzierten Einfachheit des Grundrezeptes (Wasser, Hefe, Salz, Weizenmehl, Zucker) wird nur ein feuerfester Topf mit Deckel (glasierter Römertopf, hitzebeständige Glas-, Keramikformen, schmiedeeiserner Topf) benötigt. Das Küchengeheimnis ist dabei die lange Gehzeit. Doch mehr als diese Geduld braucht es nicht zum besonderen Geschmack.

Die Methode, die uns Skaarup hier vorstellt, ist jene des „No-Knead-Bread“, die im New York der 1970er Jahre für den häuslichen Herd adaptiert wurde und die dann bald vom kulinarischen Geheimitipp zum begehrten Leckerbissen wurde, der nun in alle Welt exportiert wird. Dabei wird der Teig nur leicht angeknetet, dafür kommt es zu einer längeren Gehzeit des Teiges, der den besonderen Geschmack dann kreiert.

Skaarup bietet weiters in übersichtlicher Anleitung und inspirierendem Fototeil eine Fülle von Variationen (Gewürzbrot, Frucht-, Gemüsebrot sowie Burgerbrötchen, Focaccia, Pizza und mehr) an, die auch gerne zur persönlichen Kreativität und zum Küchenexperiment einladen.

Das sehr schöne Design und Layout des Buches ist ein zusätzlicher „Appetitmacher“ sowohl zum genießerischen Blättern wie gleich zum Ausprobieren.

***Brote einfach handgemacht, Kirsten Skaarup. Neuerscheinung Edel Verlag***

Walter Pobaschnig, Wien 3\_2017

<https://literaturoutdoors.wordpress.com>

<https://literaturoutdoors.wordpress.com/Rezensionen>