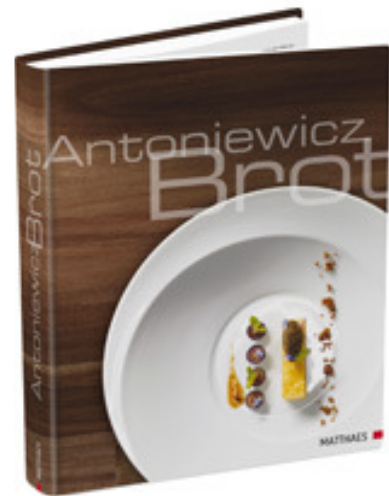


## Presseinformation

### Heiko Antoniewicz Brot

Matthaes Verlag, Stuttgart 2010  
256 Seiten, Hardcover  
978-3-87515-045-2  
69,90 € (D) / 71,90 € (A) / 115,- CHF



### Kurztext

Alles rund um das Brot beschreibt Heiko Antoniewicz in seinem neuen Buch. Gutes Brot, dazu eine frische, außergewöhnliche Buttermischung oder exzellentes Öl mit einer Salzspezialität, ist der ideale Auftakt eines gelungenen Essens. Antoniewicz' Buch verspricht Genuss – und hält es. Von der umfassenden Warenkunde der Körner und Mehle über die Teigzubereitungen bis zum Backen beschreibt er alle Basics, die notwendig sind, um eigenes Brot zu herzustellen.

Seine Rezepte wie Arganölbrot, Grisini, Chapati, um nur einige zu nennen, sind gelingsicher. Im nächsten Kapitel folgen die Rezepte für Buttermischungen, Aufstriche, Tapenaden, Öle und Salzspezialitäten. Diese Begleiter machen Brot erst recht zum Genuss. Die folgenden Snacks sowie Fingerfood mit und aus Brot, wie zum Beispiel Stockbrot, Crostini und Bruschetta, Focaccia und Brioche eignen sich ideal zum kleinen Empfang oder einfach für Zwischendurch. Im Kapitel „Kochen mit Brot“ zeigt Antoniewicz, dass Brot in der Küche einen weitaus größeren Stellenwert verdient, als nur der Resteverwertung zu dienen.

### Aus dem Inhalt

Basics zum Brot backen | Brotrezepte  
| Butter | Aufstriche | Tapenaden | Öle  
| Salze | Stockbrote | Focaccia |  
Flammkuchen | Pizza | Tarteletts |  
Fingerfood | Vorspeisen | Dim Sum |  
Knödel | Krusten und Ummantelungen  
| Saucen mit Brot binden |  
Grundrezepte

### Der Autor

Heiko Antoniewicz erhielt während seiner Laufbahn viele Auszeichnungen, die Krönung ist ein Michelin-Stern für sein damaliges Restaurant Art Manger. Nach jahrelanger Arbeit im Top-Catering ist er heute als selbständiger Berater und Trainer tätig.

### Kontakt

Matthaes Verlag GmbH | Presse Buchverlag | Silberburgstr. 122 | 70176 Stuttgart  
Fon 0711/2133-335 | Fax 0711/2133-320 | Mail [presse-buch@matthaes.de](mailto:presse-buch@matthaes.de)