

easy« haben alle einen kleinen, besonderen Kniff. So können Sie mit ganz wenigen Handgriffen und ohne Brotbackkenntnisse beeindrucken – sich selbst und Ihre Gäste. Und für die ganz Eiligen gibt es auch noch die Fixen mit Fertigteig. Hier habe ich süße und salzige Rezepte für Sie entwickelt, die in Windeseile fertig sind. Für das Geburtstagsbüfett, eine spontane Einladung oder den Wochenendbrunch. Gekaufte Brötchen vom Bäcker können Sie also ab sofort streichen!

Außerdem finden Sie in jedem Kapitel viele nützliche Tipps. Wussten Sie schon, dass Hefeteig gerne mal in der Kälte übernachtet? Und wie man sich mit dem Tütenteig-Trick garantiert nicht die Finger schmutzig macht? Klingt ungewöhnlich? Ist es auch – funktioniert aber garantiert! Und gerade darum sollten Sie meine Ideen

unbedingt einmal selbst ausprobieren.
Mit meinen einfachen Rezepten denken Sie
ab hoffentlich sofort und auch immer öfter:
»Ran ans Brot!« Trauen Sie sich und legen
Sie am besten noch heute los.

Viel Spaß beim Backen!
Ihre

A handwritten signature in black ink that reads "A. Watz". The signature is written in a cursive style with a long horizontal stroke at the end.



TRICK 1

BROTE OHNE KNETEN

ÜBERNACHTTEIG



Teig auf Vorrat?

Von Teigen ohne Kneten, die mindestens 8 Std. kühl stehen müssen, können Sie größere Mengen zubereiten und an mehreren Tagen Brot backen! Rezept z. B. Französisches Weißbrot (s. [≥](#)).