

Annalena Ganner



ALLES SELBST GEMACHT!

Leckere Rezepte,
die viel **EINFACHER** sind,
als sie aussehen

Brot, Pasta, Pizza,
Aufstriche, Snacks,
Desserts

ATHESIA

Annalena Ganner



ALLES SELBST GEMACHT!

Leckere Rezepte,
die viel **EINFACHER** sind,
als sie aussehen

Brot, Pasta, Pizza,
Aufstriche, Snacks,
Desserts

INHALT

Einleitung

- 9 Annalena Ganner
- 10 Warum selber machen?

14 Rezepte

127 Dank



Brot

- 16 Luftige Ciabatta
- 18 Knoblauchbaguette – die perfekte Grillbeilage
- 20 Schnelle Vinschger Paarden
- 22 Knusprige Wurzelbrötchen
- 24 Mehrkornbrötchen ohne Weizenmehl
- 26 Buttermilch-Burgerbrötchen
- 28 Französisches Baguette
- 30 Indisches Naan-Brot
- 32 Sesambagels



Pasta

- 36 Eiernudelteig
- 38 Veganer Nudelteig
- 40 Tortelloni mit Mascarpone-Kürbis-Füllung
- 42 Ravioli mit Artischockenfüllung
- 44 Tagliatelle ohne Nudelmaschine
- 46 Handgemachte Farfalle
- 48 Schnelles Ragù



Aus aller Welt

- 52 Pizza wie in der Pizzeria
- 54 Piadina mit Rohschinken, Rucola, Stracchino und Tomaten
- 56 Burger mit schneller Barbecuesauce
- 58 Luftige Focaccia
- 60 Mozzarella-Zupfbrot
- 62 Tortillas mit Hühnchen, Mais, Avocado und Joghurtsauce
- 64 Peperoni-Zitronengras-Curry
- 66 Zartes Roastbeef
- 68 Selbst gemachtes Tatar



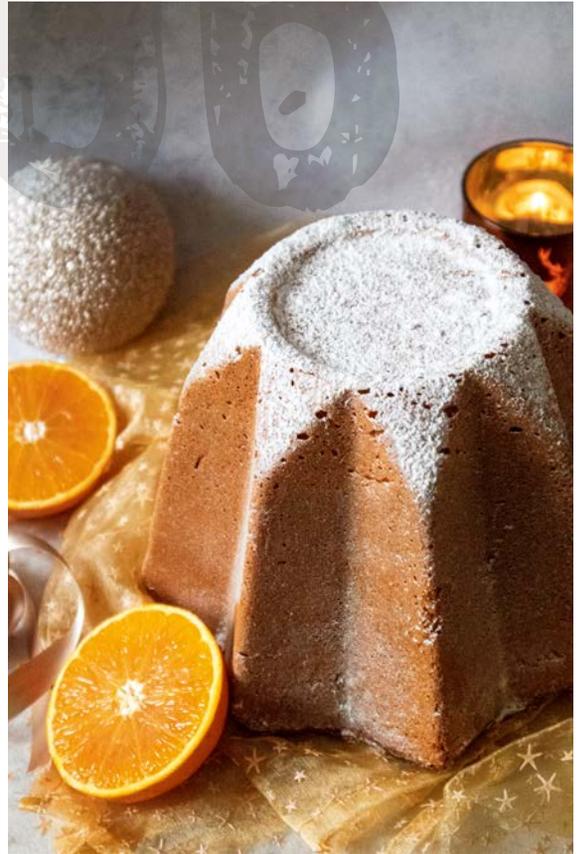
Aufstriche und Dips

- 72 Nuss-Nougat-Creme –
besser als das Original!
- 74 Mediterraner Ricotta-Aufstrich
- 76 Herzhafter roter Linsenaufstrich
- 78 Selbst gemachter Frischkäse
mit nur zwei Zutaten
- 80 Zweierlei Pesto



Snacks und Geschenke aus der Küche

- 86 Das Granola-Einmaleins –
gesundes Müsli selber machen
- 88 Knuspermüsli ohne Zucker –
crunchy Granola
- 90 Zweierlei Grissini
- 94 Dreierlei Knäckebrot
- 96 Vegane Chocolate-Chip-Cookies –
Schokokekse ohne raffinierten Zucker
- 98 Eingelegte Peperoni süß-sauer
- 100 Blitz-Kräutersalz
- 102 Gesunde, knusprige Ofenpommes
- 104 Einfache Pralinen



Backen und Desserts

- 108 Selbst gemachter Joghurt
- 110 Omas Apfelstrudel mit Ziehteig
- 112 Eis ohne Eismaschine
- 114 Himbeer-Blitzsorbet mit Joghurt
- 116 Pistazien-Pannacotta
- 118 Selbst gemachter Pudding –
Schokolade und Vanille
- 122 Luftiger Pandoro
- 124 Südtiroler Kastanienherz



Alles selbst gemacht!

Ein Kochbuch zu schreiben war schon immer ein kleiner Traum – es jetzt in den Händen zu halten, fühlt sich noch immer unwirklich an. Vor sieben Jahren, als ich meinen Foodblog *Annalenas Heart(h)-beat* einfach als kleines digitales Kochbuch für mich selbst ins Leben gerufen habe, hätte ich nie gedacht, dass ich es damit einmal so weit schaffe. Ich bin ein Foodie, durch und durch: Ich liebe gutes Essen, Kochen, Backen, Fotografieren mit Wow-Faktor und das Schreiben von Rezepten, die andere glücklich machen.

Die letzten Monate waren sehr intensiv, aber auch unglaublich spannend. Fast alle Rezeptfotos sind in einer Woche entstanden. Zusammen mit meiner Schwester Laura habe ich alles nach einem strengen Programm gekocht, in Szene gesetzt und fotografiert – wir waren ganz schön kaputt! Bei manchen Gerichten sind wir ins Schwitzen gekommen, z. B. beim Eis, das blitzschnell vor unseren Augen geschmolzen ist, oder beim Joghurt, der einfach langweilig aussah. Lauras Foto- und meine Kochkenntnisse haben aber zusammen super funktioniert: Ich habe gekocht und angerichtet, sie hat fotografiert.

Habt Spaß mit dem Buch! Seid kreativ – ich finde es toll, wenn ihr meine Rezepte abwandelt – und schickt mir auf jeden Fall fleißig Nachrichten und Fotos von den Gerichten, die ihr nachgekocht oder -gebacken habt!

eure Annaleusa

SELBER MAC

Warum selber machen?

Im Lockdown führte gefühlt kein Weg an Sauerteig und Bananenbrot vorbei. Die Social-Media-Feeds waren voll damit! Mehl und Hefe waren ausverkauft, und was früher nur Oma machte, wurde zum Trend: selber machen.

Gekaufte Piadina? Erinnert an Karton, wenn ihr einmal selbst gemachte probiert habt. Nuss-Nougat-Creme? Könnt ihr in fünf Minuten und mit nur drei Zutaten selber machen.

Selbermachen geht Hand in Hand mit den Themen Nachhaltigkeit und Gesundheitsbewusstsein und bedeutet meistens weniger Müll, weniger Zutaten und keine Zusatzstoffe.

Und es ist viel einfacher, als die meisten denken! Man muss kein Sternekoch sein oder den ganzen Tag in der Küche stehen, um Farfalle selber zu machen, Baguette zu backen oder ein richtig aromatisches Ragù zu kochen. Gerichte selber zu machen, bedeutet manchmal etwas Organisation, kann aber problemlos in einen stressigen Arbeits- oder Familienalltag

integriert werden, denn die meisten meiner Rezepte lassen sich gut vorbereiten.

Pssst: Es ist vollkommen okay, auch einmal Brot, Pesto oder Pasta zu kaufen. Die Freude am Selbermachen und Essen wird danach umso größer sein!

Die Basics: Was brauche ich an Zutaten, Utensilien, Zeit?

Beim Kauf von Lebensmitteln achte ich immer darauf, dass die Qualität sehr hoch ist, sie möglichst bio und, wenn möglich, regional sind – denn kein importierter Apfel wird je so schmecken wie geerntete Äpfel aus Südtirol im Herbst. Vor allem bei Olivenöl, Fleisch, Fisch und Milchprodukten lohnt es sich, ein wenig mehr Geld auszugeben.

Meine Rezepte sind alle so geschrieben, dass ihr möglichst wenig spezielle Zutaten, Utensilien und nicht allzu viel Zeit dafür braucht. Die Basics, die ich aber immer zu Hause habe, um Pasta, Brot oder anderes selbst zu machen und eventuell sogar auf Vorrat vorzubereiten, sind ...



WENN



**... ein gutes Messer,
ein stabiles
Schneidebrett ...**

Ein gutes Messer, ein stabiles Schneidebrett, Nudelholz, Töpfe und eine (beschichtete) Pfanne sind die absoluten Basics für jeden Haushalt. Dabei gilt – Qualität vor Quantität! Ich benutze eigentlich nur ein einziges Messer für alles.

Ein leistungsstarker Stab- oder Standmixer bzw. Food Processor, wiederverwendbare Backmatten und ein Pizzastein sind für mich Gold wert. Wiederverwendbare Backmatten sorgen für weniger Müll und können im Gegensatz zu Backpapier unzählige Male verwendet werden. Ein Pizzastein ist keine teure Anschaffung und macht einen riesigen geschmacklichen Unterschied, wenn ihr öfter Brot und Pizza backt.

Gefrierbeutel und -behälter, denn Einfrieren ist alles für mich, da ich so immer selbst gebackenes Brot, Tortellini oder Ragù zu Hause habe, auch wenn ich einmal keine Zeit zum Kochen habe.

Gläser mit Deckel eignen sich gut für Selbstgemachtes wie Pesto, Nuss-Nougat-Creme oder eingelegte Peperoni. Wenn ihr z. B. Tomatensauce, Nussmus oder Gewürzgurken kauft, könnt ihr die leeren Gläser samt Deckel einfach in der Spülmaschine reinigen, gut abtrocknen und wieder verwenden. Das ist super nachhaltig und günstiger, als immer wieder Gläser zu kaufen!

Bienenwachstücher sind eine nachhaltige Alternative zu Frischhaltefolie und Co. Ihr könnt damit Hefeteig abdecken oder Reste, die ihr im Kühlschrank aufbewahren wollt. Bienenwachstücher halten sehr lange und sind in verschiedenen Größen erhältlich.





Weil ich
Qualität will.

100% Südtirol
100% Qualität
100% Rückverfolgbarkeit

Wähle Qualität aus Südtirol. suedtirol.info/qualitaet

14



BROT

Hefeteig? Nicht mein Fall – bis vor einigen Jahren war das tatsächlich so! Mittlerweile ist Brotbacken eine meiner Lieblingstätigkeiten in der Küche, und ich bin ein Riesenfan von Hefeteig.

Nachdem ich einige einfache Rezepte ausprobiert, Brotbackkurse besucht und mir Bücher zum Thema Brotbacken gekauft hatte, war mein Ehrgeiz geweckt. Je mehr Brot ich backe und je mehr ich darüber lerne, desto mehr Spaß macht es mir. Von einfachen Brötchen mit Trockenhefe und Weizenmehl über Sauerteigbrot und französisches Baguette bis hin zu meiner eigenen Getreidemühle hat sich mein Repertoire stetig weiterentwickelt. Brot vom Bäcker? Ich kann mich gar nicht erinnern, wann ich das das letzte Mal gekauft habe!

Brot backen ist viel weniger aufwendig, als man meistens denkt. Ich backe nie nur 2-3 Brötchen, sondern immer gleich mindestens 15 Stück und friere sie ein. So habe ich jederzeit einen Vorrat im Tiefkühlfach, den ich im Ofen aufbacken oder in der Mikrowelle bzw. über Nacht in der Brotbox auftauen kann.

Mein Geheimtipp: Am wenigsten büßt das tiefgekühlte Brot an Geschmack ein, wenn es sofort (möglichst noch warm / heiß) eingefroren wird.

Luftige Ciabatta

So geht's:

1. Hefe im Wasser auflösen, Weizenmehl dazugeben und etwa 1 Minute vermischen. Salz und Olivenöl dazugeben und alles 10 Minuten verkneten, bis der Teig glatt und elastisch ist.
2. Den Teig mit leicht eingeölkten Händen zu einer glatten Kugel formen, in eine Schüssel legen und abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.
3. Den Backofen zusammen mit einem Backblech oder Pizzastein auf 200 Grad  vorheizen.
4. Den Teig vorsichtig auf eine bemehlte Backmatte stürzen, halbieren und mit einem scharfen Messer einritzen. Da der Teig sehr weich ist, wird er nicht mehr geformt und geht auch nicht noch einmal auf.
5. Im Backofen etwa 25 Minuten backen.

Tipps: Hefe sollte nie direkt in Kontakt mit Salz und Fett (Olivenöl, Butter usw.) kommen. Deshalb vermischt man am besten immer Hefe, Wasser und Mehl, ehe man Salz und Fett dazugibt und den Teig fertig knetet.

Für ein super mediterranes Aroma einfach vor dem Backen etwas frischen Rosmarin auf die Ciabatte streuen.

Für dieses super einfache Rezept braucht es nur fünf Zutaten, die man meistens im Vorratsschrank hat! Ciabatta eignet sich hervorragend für Bruschetta oder als Beilage zu Mozzarella und Tomaten bzw. vielen anderen italienischen Gerichten. Die leichte Kruste und das luftige, fluffige Innere machen Ciabatta zum perfekten italienischen Basic.

 1½ Stunden

Zutaten für 2 Ciabatte

½ Pkg. Trockenhefe oder 14 g frische Hefe
300 ml lauwarmes Wasser
500 g Weizenmehl
1 EL Salz
2 EL Olivenöl



Knoblauchbaguette

die perfekte Grillbeilage

So geht's:

1. Den geschmorten Knoblauch mit weicher Butter und etwas Salz vermischen und kalt stellen.
2. Hefe im Wasser auflösen, beide Mehlsorten zugeben und etwa 1 Minute vermischen. Olivenöl und Salz zufügen und alles mindestens 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde aufgehen lassen.
4. Den Teig halbieren, vorsichtig zu Baguettes formen und leicht eindrehen. Auf eine Backmatte legen und noch einmal 30 Minuten gehen lassen.
5. Inzwischen den Backofen zusammen mit einem Backblech oder Pizzastein auf 230 Grad  vorheizen.
6. Die Baguettes auf das heiße Backblech oder den Pizzastein legen und etwa 20 Minuten backen.
7. Noch heiß einschneiden und mit Knoblauchbutter füllen.

Tipp: Für den geschmorten Knoblauch würzt ihr die Knolle mit Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl, wickelt sie in Alufolie und schmort sie im Backofen bei 200 Grad  etwa 45 Minuten. Auskühlen lassen und weiterverwenden. Verwendet für das Rezept je nach Geschmack mehr oder weniger Knoblauchzehen. Knoblauchbutter kann auch eingefroren werden.

Wenn es schnell gehen muss: Anstatt des geschmorten Knoblauchs 1-2 rohe Knoblauchzehen reiben und mit Butter und Salz vermischen. Ihr könnt unter den Teig auch noch 1 EL getrocknete Tomaten bzw. Oliven, Pinienkerne oder Rosmarin kneten.

Baguettes nach dem Backen (ohne Knoblauchbutter) noch warm in Gefrierbeutel legen und auf Vorrat einfrieren. So bleiben sie fluffig und knusprig. Sobald ihr sie braucht, kurz aufbacken und frisch mit Knoblauchbutter füllen.

Kennt ihr diese Kräuter- und Knoblauchbaguettes zum Aufbacken? Ich mache sie immer selbst. Es ist gesünder und viel leckerer, wenn ihr ein frisches Knoblauch- oder Kräuterbaguette zum Grillen serviert. Außerdem ist die Zutatenliste kürzer. Grillen ohne dieses Baguette? Gibt's nicht bei uns!

 2 Stunden

Zutaten für 2 Knoblauchbaguettes

Knoblauchbutter

1 geschmorte Knoblauchknolle (oder weniger; siehe Tipp)
30 g weiche Butter
Salz

Baguettes

½ Pkg. Trockenhefe oder 14 g frische Hefe
350 ml lauwarmes Wasser
500 g Weizen- oder Dinkelmehl
100 g Weizenvollkornmehl
1 EL Olivenöl
1 EL Salz



VIDEO

Schnelle Vinschger Paarlen

So geht's:

1. Hefe im Wasser auflösen, Mehle dazugeben und kurz vermischen. Salz, Fenchel und Gewürze zufügen. Alles mit einem Teigschaber zu einem weichen Teig verrühren.
2. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.
3. Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben. Mit Mehl bedecken und mit den Händen kleine Brötchen abteilen (nicht rollen oder formen, sondern einfach mit den Händen wegziehen). Je zwei Brötchen nebeneinander auf eine Backmatte legen und 30 Minuten gehen lassen.
4. Inzwischen den Backofen zusammen mit einem Backblech oder Pizzastein 30 Minuten auf 230 Grad  vorheizen.
5. Die Paarlen auf dem heißen Backblech oder Pizzastein etwa 20 Minuten backen.

Tipp: Brotklee ist ein typisches Südtiroler Brotgewürz, das auch als Schabzigerklee bezeichnet wird und im Bioladen, in Reformhäusern oder im Internet erhältlich ist.

Ich backe fast nie direkt auf dem Pizzastein, sondern lasse das Gebäck auch beim Backen immer auf dem Backpapier oder der Backmatte. Es lässt sich so leichter transportieren und der Stein bleibt sauber.

Vinschger Paarlen sind die Südtiroler Brotspezialität. Für dieses schnelle Rezept braucht ihr keinen Sauerteig, der eine Woche vorher angesetzt werden muss. Gewürze und Roggenmehl geben den Paarlen trotzdem den typischen Geschmack! Mit Speck, Käse und Tomaten überbacken, könnt ihr daraus einen Bauerntoast zaubern.

 2 Stunden

Zutaten für 10 Paarlen (20 Brötchen)

1 Pkg. Trockenhefe oder 21 g frische Hefe
 800 ml lauwarmes Wasser
 700 g Roggenmehl
 50 g Roggenvollkornmehl
 250 g Dinkelmehl
 1 EL Salz
 1 EL Fenchelsamen
 1 EL Brotgewürz oder gemahlene Fenchel, Anis, Kümmel und Koriander
 2 EL Brotklee oder etwas mehr Brotgewürz



Knusprige

Wurzelbrötchen

So geht's:

1. Hefe im Wasser auflösen. Beide Mehlsorten dazugeben und alles etwa 1 Minute grob verkneten. Salz und Brotgewürz zufügen und mindestens 5 Minuten weiterkneten, bis der Teig sehr glatt ist.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und abgedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.
3. Den Teig vorsichtig in 15 Portionen teilen, zu länglichen Brötchen formen, eindreihen und auf eine Backmatte legen.
4. Die Teiglinge weitere 30 Minuten gehen lassen.
5. Inzwischen den Backofen zusammen mit einem Backblech oder Pizzastein auf 230 Grad  vorheizen.
6. Die Brötchen noch mal etwas eindreihen und auf das heiße Backblech oder den Pizzastein legen. Eine ofenfeste Schüssel mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen und die Brötchen 15 Minuten backen.
7. Die Schüssel aus dem Backofen nehmen und die Brötchen weitere 5 Minuten backen.

Tipp: Wartet mit dem Backen unbedingt, bis die Temperatur erreicht ist!

Noch bekömmlicher werden die Brötchen, wenn der Teig länger und mit weniger Hefe aufgehen kann. Probiert es einfach einmal aus. Nehmt nur eine kleine Prise Trockenhefe bzw. ein winziges Stück frische Hefe, und lasst den Teig bis zu 24 Stunden in einem kühlen Raum aufgehen. Dann schmeckt das Brot viel weniger nach Hefe, und das volle Brotaroma kommt noch besser zur Geltung!

Mein absolutes Lieblingsbrot, das ich schon unzählige Male gebacken habe, ist Wurzelbrot. Die kleinen Wurzelbrötchen sind eine Art rustikale, eingedrehte Baguettes mit Roggenmehl, die wunderbar knusprig und luftig werden. Sie schmecken sowohl mit herzhaftem als auch süßem Belag, z. B. zum Frühstück.

 2 Stunden

Zutaten für 15 Wurzelbrötchen

1 Pkg. Trockenhefe oder 21 g frische Hefe
 800 ml lauwarmes Wasser
 1 kg Weizen- oder Dinkelmehl
 200 g Roggenmehl
 2 EL Salz
 1 EL Brotgewürz oder gemahlene Fenchel, Anis, Kümmel und Koriander



Mehrkornbrötchen

ohne Weizenmehl

So geht's:

1. Körner und Samen mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und etwa 30 Minuten quellen lassen.
2. Hefe in 500 ml Wasser auflösen und zu den Körnern geben. Mehle, Kümmel, Brotgewürz und Brotklee dazugeben und kurz verkneten.
3. Salz zufügen und alles zu einem weichen, glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Den Teig zu einem etwa 5 cm dicken Strang formen und etwas platt drücken. Mit einem stumpfen Messer oder einer Teigkarte Dreiecke abstechen, auf eine Backmatte legen und noch einmal aufgehen lassen.
5. Inzwischen den Backofen zusammen mit einem Backblech oder Pizzastein auf 230 Grad  vorheizen.
6. Die Brötchen auf dem heißen Backblech oder Pizzastein etwa 20 Minuten backen.

Tipp: Durch das Quellen entziehen die Körner und Samen dem Teig später weniger Feuchtigkeit, und die Brötchen bleiben saftiger. Das funktioniert bei jedem Brotrezept mit Körnern oder Samen.

Die Lieblingsbrötchen meiner Familie sind ohne Zweifel diese knusprigen Mehrkornbrötchen oder „Dreiecke“, wie sie bei uns einfach genannt werden. Die Form ist wichtig, denn durch die drei Ecken wird die Kruste der Brötchen besonders knusprig – Krachen garantiert!

 2½ Stunden

Zutaten für 15 Mehrkornbrötchen

100 g gemischte Körner und Samen (z. B. Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne)
 700 ml Wasser
 1 Pkg. Trockenhefe oder 21 g frische Hefe
 500 g Dinkelmehl
 100 g Dinkelvollkornmehl
 150 g Roggenmehl
 1 EL Kümmel
 1 EL Brotgewürz oder gemahlene Fenchel, Anis, Kümmel und Koriander
 1 EL Brotklee oder etwas mehr Brotgewürz
 2 EL Salz



Buttermilch-Burgerbrötchen

So geht's:

1. Hefe mit Wasser, Buttermilch und Zucker vermischen. Ei und Mehl dazugeben und kurz verkneten.
2. Salz und 30 g weiche Butter zufügen und etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig eine sehr glatte Konsistenz hat.
3. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.
4. Den Teig in 8 Portionen teilen und jede zu einer glatten Kugel rollen. Mit Abstand auf eine Backmatte setzen und zugedeckt etwa 20 Minuten gehen lassen.
5. Inzwischen den Backofen zusammen mit einem Backblech oder Pizzastein auf 180 Grad  vorheizen.
6. Die Teiglinge mit etwas Wasser bestreichen und mit Sesam bestreuen. Auf dem heißen Backblech oder Pizzastein etwa 15–20 Minuten backen.
7. Aus dem Ofen nehmen und noch warm mit der restlichen Butter bestreichen.

Tipp: Anstelle von Buttermilch könnt ihr Milch mit einem Spritzer Zitronensaft verwenden.

Ich liebe Burger, vor allem selbst gemachte. Die eingepackten Brötchen aus dem Supermarkt mit ihrer langen Zutatenliste mag ich allerdings weniger, deshalb backe ich sie gerne selbst. Meine Burgerbrötchen sind luftig, fluffig und passen perfekt zu jedem Burger-Topping.

 2 Stunden

Zutaten für 8 Burgerbrötchen

½ Pkg. Trockenhefe oder 14 g frische Hefe
 60 ml lauwarmes Wasser
 100 ml lauwarme Buttermilch
 1 Prise Zucker
 1 Ei
 400 g Weizenmehl
 1 TL Salz
 40 g weiche Butter
 30 g Sesam



Französisches Baguette

So geht's:

1. Hefe im Wasser auflösen, Mehl zugeben und etwa 1 Minute verkneten. Salz zufügen und mindestens 10 Minuten weiterkneten, bis der Teig sehr glatt und elastisch ist.
2. Den Teig abgedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.
3. Den Teig von den Seiten zur Mitte falten und 30 Minuten ruhen lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, dazwischen den Teig immer 30 Minuten ruhen lassen.
4. Während der letzten 30 Minuten der Teigruhe den Backofen zusammen mit einem Backblech oder Pizzastein auf 230 Grad  vorheizen.
5. Den Teig halbieren und vorsichtig zu zwei Baguettes formen. Ein letztes Mal nach innen einschlagen, auf eine Backmatte legen und mit einem sehr scharfen Messer oder einer Rasierklinge mehrmals einschneiden.
6. Eine ofenfeste Schüssel mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen und die Baguettes auf dem heißen Backblech oder Pizzastein etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Vorsichtig mit dem Teig umgehen, damit die Luft im Teig durch das Falten und Formen nicht entweicht, sondern drinbleibt – so wird das Baguette schön luftig.
Wer sich das französische Feeling öfter nach Hause holen möchte, sollte sich eine spezielle Baguette-Form anschaffen.



VIDEO

**Oh, là, là! Eine meiner Lieblings-
erinnerungen an meinen Paris-Urlaub:
Frühstück mit Baguette, Croissant und
Marmelade in einem kleinen Straßen-
café in der Nähe des Louvre. Mit diesem
Rezept holt ihr euch das Frankreich-
Feeling und Savoir-vivre nach Hause!**

 3 Stunden

Zutaten für 2 Baguettes

½ Pkg. Trockenhefe oder 14 g frische Hefe
250 ml lauwarmes Wasser
400 g Weizenmehl
1 TL Salz

**Bibliografische Information
der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese
Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet
abrufbar: <http://dnb.d-nb.de>

1. Auflage 2022
© Athesia Buch GmbH, Bozen

Lektorat: Kathrin Kötz

Fotos: Fabian Mazohl, Hamburg/Meran (Umschlag),
IDM/Armin Huber (S. 12),

alle restlichen Fotos stammen von Laura und Annalena Ganner, Hamburg/Meran

Design & Layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Bildbearbeitung: Typoplus, Frangart

Druck: Printer Trento, Trient

Papier: Umschlag Freelifa Vellum White, Innenteil und Vorsatz Tauro Offset

Gesamtkatalog unter
www.athesia-tappeiner.com

Fragen und Hinweise bitte an
buchverlag@athesia.it

ISBN 978-88-6839-631-2

ISBN 978-88-6839-632-9 (e-Book)



Do it yourself gilt auch in der Küche!

Die Foodbloggerin Annalena Ganner zeigt dir in ihrem Kochbuch Rezepte für Lebensmittel, die oft fertig gekauft werden, weil sie vermeintlich schwierig oder zeitaufwendig herzustellen sind. Tagliatelle in 30 Minuten? Dazu muss man kein Sternekoch sein.

Bereite dir zum Frühstück selbst gemachten Schoko-Haselnuss-Aufstrich, zum Mittagessen schnelle Piadina und abends handgemachte Farfalle – Himbeer-Blitzsorbet gibt's noch als Dessert! Die Vorräte werden aufgestockt mit Brötchen, Grissini, frischem Pesto oder gesundem Müsli und Geschenken aus der Küche wie Pralinen.

- Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Videos über QR-Codes bei anspruchsvolleren Rezepten
- Mit Gelinggarantie!
- Jedes Gericht stylisch fotografiert und garniert mit tollen Tipps!

Die Vorteile vom Selbermachen liegen auf der Hand: Geschmack, Frische, Nachhaltigkeit.

Und das Allerbeste daran: **ES MACHT EINE MENGE SPASS!**



ISBN 978-88-6839-631-2



9 788868 396312

athesia-tapeiner.com

25 € (I/D/A)