

MARKUS
STEINLEITNER

Besser BACKEN

MIT BAYERNS BESTEM BÄCKER

Die Leidenschaft meines Lebens



Ausgezeichnet
durch die
ZDF-SHOW
„Deutschlands
bester Bäcker“

SüdOst Verlag

Markus Steinleitner

**Besser backen mit Bayerns bestem Bäcker
Die Leidenschaft meines Lebens**

MARKUS
STEINLEITNER

Besser



BACKEN

MIT BAYERNS BESTEM BÄCKER

Die Leidenschaft meines Lebens

SüdOst Verlag

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in
der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.
ISBN 978-3-86646-765-1

1. Auflage 2016

ISBN 978-3-86646-765-1

© SüdOst-Verlag in der Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regenstauf

www.gietl-verlag.de

Alle Rechte vorbehalten

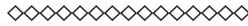
Fotografie: Volker Debus

Text von Markus Steinleitner, Stefanie Steinleitner und Eva Janik

Layout: Lena Schmalzl

Hintergrundbild (Titel): strannik_fox, fotolia.com, Ähren: sljubisa, fotolia.com

Vorwort



Endlich ist es soweit, Markus Steinleitner veröffentlicht sein erstes Backbuch und lässt uns an seinen hervorragenden Rezepten, die er in den letzten Jahren entwickelt und stetig verfeinert hat, teilhaben.

Im Rahmen der Dreharbeiten zur Sendung "Deutschlands bester Bäcker" im Jahr 2015 hatte ich das Vergnügen, seine köstlichen Brotkreationen und Backwaren als Jurymitglied zu verkosten.

Das war für mich nicht nur fachlich perfekt, sondern auch unglaublich schmackhaft und hat mich begeistert!

Seine Leidenschaft, ausschließlich Brot zu backen, das völlig ursprünglich, traditionell und ganz ohne künstliche Zusatzstoffe hergestellt wird, deckt sich absolut mit meiner eigenen Philosophie. Uns verbindet die große Wertschätzung zu dem, was die Natur uns schenkt.

Gesund essen mit Genuss und Geschmack gehört für mich untrennbar zusammen. Ich halte an dem Prinzip fest, die Speisen sorgfältig auszuwählen und bewusst zu genießen. Dabei setze ich, genau wie Markus Steinleitner, auf hochwertige und natürlich verarbeitete Lebensmittel, die schonend zubereitet werden. Denn sie sind nicht nur gesünder, sie schmecken auch besser. Ich empfehle eine Ernährung, die frisch, bedarfsgerecht und ausgewogen ist. Das Motto lautet: Qualität vor Quantität.

Markus Steinleitners phantasievolle Rezepte bringen perfekt kombinierte Zutaten optimal zur Geltung und sind so konzipiert, dass man sie auch wirklich 1 : 1 nachbacken kann.

Ich wünsche Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, viel Vergnügen, wenn Sie demnächst in Ihrer heimischen Küche Steinleitner-Rezepte nachbacken und damit sich selbst und ihre Gäste kulinarisch verwöhnen.





BÄCKEREI STEINLEITNER



„DEN MENSCHEN EIN BROT ZU BACKEN, DAS
SCHMECKT, WIE ZU GROSSMUTTERS ZEITEN“



Sich selber treu bleiben



Die meisten von uns ernähren sich heute von zu viel Chemie und legen zu wenig Wert auf natürliche Zutaten. Ein Trend, den ich gerne umkehren möchte, indem ich Sie für das wichtigste Grundnahrungsmittel unserer Kultur - das Brot - wieder neu begeistern möchte. Und damit verbunden für eine Geschichte, die bereits mit dem Brotbrechen beim letzten Abendmahl begann.

Wir alle bedauern doch, dass Äpfel nicht mehr wie Äpfel und Erdbeeren nicht mehr so „erdbeerig“ wie in unserer Kindheit schmecken. Und chemisch hergestelltes Brot schmeckt definitiv nicht mehr so wie das Urbrot unserer Großmutter, das sie damals für die ganze Familie frisch gebacken hat.

Meine Leidenschaft ist es, ausschließlich Brot zu backen, das völlig ursprünglich, traditionell und garantiert ohne Chemie hergestellt wird. Wenn Ihnen das auch wichtig ist, lade ich Sie dazu ein, mit mir in die Welt des Brotbackens einzutauchen.

Denn Sie, liebe Hobbybäcker/innen, Brotliebhaber und mich verbindet dann sicherlich eines, die Sehnsucht nach Brot, das so schmeckt wie zu unseren Kindertagen. Wir wollen den Duft von natürlichem Brot, der uns in unsere Kindheit entführt, wieder mit unserer Nase einfangen. Wir holen den Glücksmoment in unser Leben zurück, als uns unsere Oma eine Scheibe Brot mit Butter bestrichen hat und wir genussvoll mit geschlossenen Augen den ersten Bissen auf unserem Gaumen wahrgenommen haben.

Der Augenblick, als ich es bewusst zu meiner Lebensaufgabe gemacht habe, natürliches Brot – mit selbstgezogenem dreistufigem Natursau-

erteig, mit wertvollem Korn und auch Urgetreidearten und frischen Kräutern - zu backen, hat eine Wende in meinem Leben hervorgerufen. Denn so hat sich auch mein eigenes Bewusstsein und mein Genussempfinden geändert. Und die Wertschätzung gegenüber dem, was uns die Natur schenkt. Denn darin steckt so viel Wertvolles, das uns zum Genießen einlädt und das man ganz bewusst wahrnehmen sollte.

Vielleicht hat genau diese Einstellung und dieser Wunsch, ein wertvolles Brot zu backen, dazu beigetragen, warum Johann Lafer und seine Jury uns 2015 im ZDF zu „Bayerns bestem Bäcker“ bundesweit zum Zweitbesten gekürt haben. Für uns war es definitiv ein Meilenstein in der Geschichte unserer Bäckerei und eine Bestätigung dessen, wofür wir uns in den vergangenen Jahren Tag für Tag mit voller Leidenschaft eingesetzt haben.

Im Jahre 2009 stand ich vor der wohl größten Herausforderung meines Lebens. Meine Frau und ich begriffen langsam, dass uns die Industrie eingeholt hat. Wir mussten eine Entscheidung treffen, wie wir uns in Zukunft marktfähig ausrichten wollen und es gab lediglich zwei Möglichkeiten. Die eine hätte bedeutet, es der Industrie nachzuahmen und billige Massenprodukte zu produzieren. Diese Entscheidung hätte uns dazu gezwungen, günstigere Zutaten zu verwenden und Zeit zu sparen. Damit meine ich, dass wir unser Brot in seiner Reifung hätten beschleunigen müssen. Wir hätten Ihrem Brot die Teigruhe stehlen müssen, damit es in dieser schnelllebigen Zeit günstig zu produzieren ist. Und wir hätten unsere Bäcker durch immer mehr Maschinen ersetzen müssen.



Ein Gedanke, der uns jegliche Energie aus unseren Adern zog. Denn damit hätten wir zeitgleich auch all das, was mein Vater seit 1960 mit meiner Mutter aufgebaut hatte, verraten und dem Brot die Seele genommen. Mit dieser Basis, die für uns keine war, hätten wir unsere Werte verraten.

Und so haben wir uns für unsere Mission „Den Menschen ein Brot zu backen, das schmeckt wie zu Großmutterns Zeiten“ entschieden. Jeder Weg ist anfangs holprig und wir hatten die wirklich große Herausforderung, die Menschen davon zu überzeugen, dass man diesen Unterschied auch tatsächlich schmeckt. Heute sind wir absolut der Meinung, dass sich jeder noch so kleine Schritt gelohnt hat.

Für die Umsetzung meiner Rezepte war es mir immer wichtig, die besten Zutaten zu finden, meinen Horizont zu erweitern und über den Tellerrand zu schauen. Und dabei auch alte Traditionen aufzuspüren. In Italien bin ich so zum Beispiel auf das beste Olivenöl der Welt gestoßen und habe die Piemonteser Haselnuss (übrigens wirklich ein wahres Geschmackserlebnis) für mich entdeckt. In Frankreich habe ich mich in die Geheimnisse der Französischen Backkunst einweihen lassen, denn besonders Baguettes gehören zu meinen größten Leidenschaften.

In diesem Backbuch enthülle ich für Sie einige meiner Rezepte, die ich im Laufe der letzten Jahre entwickelt habe. Sie stecken voll Genuss, Tradition und vielen kleinen Geheimnissen, die ich von meinem Vater gelernt habe. Inspiriert durch meine Frau Stefanie Steinleitner entstanden viele Weiterentwicklungen, die ich Ihnen nicht vorenthalten möchte.

Lassen Sie uns gemeinsam die wundervollen Werte des Genießens und des gemeinsamen Abendbrotes zurück in Ihren Alltag holen. erinnern Sie sich an das gemeinsame Abendbrot, bei dem Sie mit Ihrer ganzen Familie zusammen saßen und über die Ereignisse des Tages gesprochen haben? Über gute und über schlechte Noten, über das Leben, über das, was uns bewegt und auch über das, was uns herausfordert? Lassen Sie uns beim gemeinsamen Essen wieder über Gott und die Welt sprechen. Es wäre schade, wenn diese Werte an Bedeutung verlieren. Zuhören, hinhören, wertschätzen – das tun wir am liebsten bei einer Scheibe Brot.

Haben Sie jetzt auch Lust auf Brot bekommen? Dann lassen Sie uns gemeinsam loslegen und denken Sie dabei immer an den wichtigsten Satz: „In der Teigruhe liegt die Kraft.“



Ihr Markus Steinleitner



„Die Brotmacher“ aus Straubing



In der schönen niederbayerischen Stadt Straubing beginnt die Geschichte der Bäckerei Steinleitner. Mein Vater, Josef Steinleitner, übernahm am 1.7.1960 mit meiner Mutter Eleonore pachtweise eine kleine Bäckerei mit zwei Mitarbeitern. 1979 kaufte er sie und baute sie zu einem handwerklichen, kleinen Unternehmen aus, das bis 2002 immerhin 84 Mitarbeiter und zwölf Filialen hatte. Eines aber hatte mein Vater nie aus den Augen verloren, er war Handwerker und er wollte auch einer bleiben. Und diesem Grundsatz blieb er treu, denn selbst damals wurden nur so viele Maschinen wie nötig eingesetzt.

Anfangs war ich mir noch gar nicht so sicher, ob ich je in den elterlichen Betrieb mit einsteigen würde. Ich liebäugelte damals ehrlich gesagt mit einer Ausbildung zum Bankkaufmann, was ich meinen Eltern allerdings verschwiegen. Dass ich die Ausbildung auf einer Bank nicht angetreten habe, war eine der besten Entscheidungen meines Lebens. Ich kann mir keinen schöneren Beruf als den des Bäckers oder Konditors vorstellen. Es gibt nur sehr wenige Berufe, in denen man seine Kreativität so sehr einbringen und mit den Händen so viel Ergebnis (er)schaffen kann.

Im August 1986 begann ich meine Lehre zum Bäcker in Regensburg. Nach anfänglichen Schwierigkeiten, vor allem mit dem frühen Aufstehen, dauerte es ungefähr vier Monate, bis ich mich langsam in diesem Beruf zurecht fand. Ich weiß noch gut, wie mein damaliger Chef und Lehrmeister anfangs zu mir sagte: „Wenn du mal ein guter Bäcker werden solltest, dann werde ich Bischof von Regensburg!“ Nun, Bischof von Regensburg ist er bis heute

noch nicht, dafür schloss ich diese Ausbildung mit Bravour als Prüfungsbester ab. Oft kommt es im Leben eben doch anders, als so manch einer vermutet. Im Anschluss folgte die Ausbildung zum Konditor, die ich 1990 ebenfalls sehr erfolgreich hinter mir ließ.

Im Frühjahr 1993 begann die Meisterschule im Bäckerhandwerk in Lochham, gleich danach die Ausbildung zum Betriebswirt im Handwerk in der Akademie des Handwerks in München und zu guter Letzt die Meisterschule im Konditorenhandwerk 1994 in Straubing. Es folgten Jahre, in denen ich Erfahrung um Erfahrung sammelte, unter anderem auch in anderen Betrieben. 2005 übernahm ich schließlich die Bäckerei meiner Eltern.

MASSE ODER KLASSE?

In die Selbständigkeit startete ich mit vielen Ideen und eben so viel Tatendrang. Zunächst musste ich allerdings wohl die schwerste Zeit meines Berufslebens überstehen. Denn es lief alles anders als geplant und das leider nicht gerade im positiven Sinn. Irgendwie hatte ich verpasst, was die Industrie da draußen in punkto Brot erschaffen hatte. Mir war nie bewusst, dass ich meinen Kunden sagen sollte, wie ich arbeite. Hallo, schließlich bin ich mit Leib und Seele Bäcker! Obwohl ich Nacht für Nacht mit meinem Team Brot gebacken habe, wie wir es alle aus Grossmutterzeiten kennen, habe ich doch verschlafen, dass diese Glaubwürdigkeit beim Kunden mehr und mehr schwindet und er von ganz anderen Umständen ausgeht. Nie hätte ich auch nur einen Gedanken daran verschwendet, dass ich eines Tages in die Situation komme, meinen Kunden

zu erklären, dass ihr Brot ein reines handwerkliches Lebensmittel, ohne jegliche Zusätze ist. Für mich war und ist das einfach selbstverständlich. Doch weit gefehlt. Der Tag kam, an dem genau dies passierte und zu meinem Erschrecken war es nicht nur ein Kunde, sondern eine ganze Schar. Stück für Stück wurde die Nachfrage nach unserem Brot geringer und wir waren gezwungen umzudenken. Nur in welche Richtung? Mancher „Berater“ sagte uns, wir sollen auf den Zug der Backmischungen und Billigrohstoffe aufspringen, denn so wie wir unseren Betrieb führen wollten, hätten wir keine Zukunft. Die Umsetzung unserer Vision, Natur statt Chemie, wäre für die Zukunft zu teuer und es gäbe zu wenig Fachkräfte in unserer Branche. Aber bei jeder Aussage, die dagegen sprach, klopfte immer wieder mein Bauchgefühl an und sagte: „Bleib dir treu...“ Wir erweiterten unser Sortiment im Bio- und Brotbereich und ich beschäftigte mich intensiv mit der französischen Backkunst, vor allem mit der Rezeptur für ganz besonderes Baguette. Die Leidenschaft, mit den unterschiedlichsten, natürlichen Zutaten zu spielen und den Brotgeschmack neu zu entdecken, trieb mich an. Das schätzt der Brotliebhaber: Regionalität, ein traditionelles Rezept und hie und da eine kleine Finesse zugefügt.

Nur vier Zutaten braucht ein Brot und diesem „Urrezept“ bleibe ich garantiert treu.

Wir verwenden ausschließlich unseren 3-Stufen-Natursauerteig, arbeiten mit aufwändigen Vorteigen, Koch- und Quellstücken. Teigruhezeiten von über 72 Stunden sind bei uns schon lange Routine.

WIE ERFÄHRT ES DER KUNDE?

Gemeinsam mit allen Mitarbeitern habe ich begonnen unseren Kunden zu erzählen wie wir arbeiten.

Dieser Weg schien am Anfang schier unendlich und es dauerte sehr lange, bis wir die ersten



positiven Signale unserer Kunden bekamen. Heute bin ich stolz und vor allem sehr dankbar, dass ich diesem Weg treu geblieben bin. In meiner Ehefrau Stefanie habe ich eine Partnerin an meiner Seite, die genau diesen Weg ohne Wenn und Aber mit mir geht und ohne die ich heute nie dort wäre, wo ich jetzt gerade bin. Großen Anteil daran haben aber auch unsere Mitarbeiter, die in dieser holprigen Zeit immer loyal zu uns gestanden haben. Egal wann, hat jeder Einzelne sein Bestes gegeben, um das Konzept unserer Bäckerei zu stärken und unseren Betrieb weiter nach vorne zu bringen. Heute denken wir schon wieder weiter in die Zukunft. In einer Zeit, in der fast täglich eine Bäckerei schließt, planen wir einen Neubau unserer Produktion. Wir wollen unseren Mitarbeitern die besten Arbeitsbedingungen bieten und zugleich den künftigen Anforderungen in der Prozesssicherheit, den Betriebsabläufen und auch der Hygiene gerecht werden. Denn auch in Zukunft wollen wir nur eines, Brot backen wie zu Großmutter's Zeiten, ganz natürlich ohne Chemie.

Besser backen mit Bayerns bestem Bäcker



Natur statt Chemie

Oft werde ich gefragt, woher meine Leidenschaft für gutes Brot kommt. Tatsächlich gab es dafür einen Auslöser, denn auch bei mir gab es wohl vor einigen Jahren so eine Art Schlüsselerlebnis. Damals wurde mir bewusst, dass Brot immer mehr zur Massenware verkommt. Auf traurige Art und Weise wurde mir plötzlich klar, dass Brot an fast jeder Ecke „verramscht“ wird. Das wertvollste Lebensmittel unserer Kultur, das uns schon seit der Bibel und dem letzten Abendmahl vertraut ist, wurde immer mehr zu billigem „Industriebrot“. Und in mir wuchs der Wunsch, den Menschen das Brot zurückzugeben, das schmeckt, wie zu Großmutterns Zeiten. Eines, das nach Kindheit, Tradition, Vertrauen und Heimat duftet. Denn eigentlich backen wir für die Menschen, die einfach gutes Brot lieben. Für sie stehen wir jede Nacht auf. Die Deutschen sollen ihr Lieblingsnahrungsmittel wieder mit allen Sinnen genießen dürfen. Wir wollen, dass die Menschen wieder das gemeinsame Abendbrot zelebrieren und dabei über das Schöne und die Herausforderungen des Tages sprechen. Sich damit das Gefühl zurückholen, dass ein von der Oma geschmiertes Butterbrot die Welt wieder heil macht. Wir alle sind es wert, Gutes zu genießen. Und es ist so wichtig für jeden von uns, dass diese Werte, und vor allem auch das Zusammensein, erhalten bleiben. Mit dem Brot, das wir backen, möchten wir dazu beitragen, denn Genuss ist die Essenz unseres Lebens.

Ja, wir backen ohne Backmischungen. Wir sieben, wiegen, kneten und das mit großer Leidenschaft. Denn wir essen unser Brot auch selbst. Die Leidenschaft für Brot, das schmeckt wie zu Großmutterns Zeiten, hat auch einen ethischen Hintergrund. Die Kunden vertrauen uns. Brot ist ein Lebensmittel und damit ein Mittel zum Leben. Aus zahlreichen Kundengesprächen erfahren wir, dass die Sehnsucht nach dem Urbrot größer ist denn je. Wir wollen diese Sehnsucht stillen und nehmen diese Aufgabe sehr ernst. Der Kunde soll schmecken, dass jedes Brot seinen ganz eigenen Charakter hat. Das erreichen wir, indem wir mit unterschiedlichen Zutaten spielen. Mit Kräutern, Gewürzen, Superfoods, hochwertigen Ölen, den besten Nüssen der Welt, verschiedensten Mehlen und mit dem Wichtigsten, der Zeit. Denn eine ausreichende Teigruhe ist für jeden Brotgenuss das Wichtigste überhaupt.

Leidenschaft für Baguettes

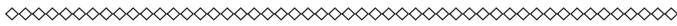
Der Wunsch, ein typisch französisches Baguette zu backen, verfolgte mich seit den 90er Jahren. Ich war in Frankreich und absolut von diesen genialen und knackigen Baguettes begeistert, die es dort an jeder Ecke gibt. Damals wäre ich nie auf die Idee gekommen, einen französischen Bäcker einfach zu fragen, ob er mir zeigt

SAUERTEIGBROTE





Sauerkraut-Speckbrot:



◇ Für 1 Laib, ca. 1 kg

Sauerteig: ca. 28°C

192 g Roggenmehl Type 1150

192 ml lauwarmes Wasser

19 g Anstellgut

Hauptteig: ca. 29°C

384 g Sauerteig

288 g Roggenmehl Type 1150

120 g Weizenmehl Type 1050

12 g Hefe

10 g Salz

258 ml Wasser

80 g Sauerkraut

60 g Speck (gewürfelt)

Vermischen Sie das Anstellgut mit dem Roggenmehl und dem lauwarmen Wasser in einer Schüssel und verkneten Sie es gut. Decken Sie den Teig anschließend mit einem feuchten Tuch oder einer Frischhaltefolie ab und lassen Sie ihn an einem warmen Ort mindestens 16 Stunden reifen.

Wenn der Sauerteig die notwendige Reife besitzt, geben Sie das restliche Roggenmehl, das Weizenmehl, Salz, Hefe und das Wasser dazu und kneten Sie ihn nun ca. 7 – 8 Minuten gut durch. Jetzt erst geben Sie das gut abgetropfte Sauerkraut und den gewürfelten Speck dazu und kneten beides nur kurz unter, bis es vollkommen in den Teig untergearbeitet ist. Lassen Sie nun den fertigen Brotteig am besten in der Schüssel, abgedeckt mit einem Tuch, für etwa 20 – 30 Minuten ruhen.

Nachdem der Teig geruht hat, nehmen Sie ihn aus der Schüssel und formen ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Laib. Wälzen Sie danach die glatte Oberfläche in Roggenmehl und legen Sie den Laib mit der bemehlten Seite in ein Gärkörbchen. Alternativ zu einem Gärkörbchen können Sie übrigens auch ein bemehltes Baumwolltuch in einer Schüssel auslegen und den Teig darauf setzen oder Sie verwenden einen Brotschieber oder ein mit Backpapier belegtes Blech. Lassen Sie das Brot nun nochmals für 40-50 Minuten ruhen. Durch das Sauerkraut und den Speck dauert der Garprozess etwas länger.

In der Zwischenzeit heizen Sie den Backofen auf 250°C vor. Auf die untere Schiene setzen Sie ein leeres Backblech, auf die mittlere Schiene kommt ein Gitterrost und darauf setzen Sie einen Backstein. Sollten Sie keinen Backstein haben, können Sie einfach und unkompliziert auch ein zweites Backblech, das mit Backpapier oder Dauerbackfolie ausgekleidet ist, verwenden.

Stürzen Sie den Brotlaib nun aus dem Gärkörbchen auf einen Brotschieber und schieben Sie ihn auf den heißen Backstein. Auf das untere leere Blech schütten Sie dann 1 Tasse und schließen umgehend wieder die Ofentüre. Der Schwaden, der durch den Wasserdampf erzeugt wird, sorgt dafür, dass der Teig an der Oberfläche elastisch bleibt und nicht einreißt. Außerdem erhalten Sie später eine bessere Kruste und das Brot wird kräftiger gebräunt. Nach etwa 2 Minuten öffnen Sie die Ofentüre für einen kurzen Moment, damit der überschüssige Wasserdampf entweichen kann. Nach weiteren 5 Minuten reduzieren Sie die Temperatur auf 200°C. Das Brot ist nach 60 Minuten fertig gebacken.

Mein Genusstipp:

Was soll ich noch sagen? Dazu ein gutes Bier, am besten ein Kloster Gold von der Karmeliten Brauerei in Straubing – mehr braucht es nicht.

Geht es Ihnen auch so? Die besten Ideen entstehen bei mir oft zufällig. Und nicht selten dann, wenn ich mich eigentlich mit etwas ganz anderem beschäftige. Vor einigen Jahren stand eine kleine Feier im Bekanntenkreis an. Ein guter Freund meinte, ob es denn nicht ein Brot gäbe, in dem der Belag schon mit eingebacken ist. Und da es an diesem Abend unter anderem Sauerkraut und Speck gab, dachte ich mir, dass man diese beiden Komponenten auch gleich zu einem wunderbaren Brot kombinieren könnte. Das Ergebnis war dieses saftig-pikante Sauerkraut-Speckbrot.





Ist Ihnen auch schon aufgefallen, dass die Erdbeeren heute nicht mehr so „erdbeerig“ schmecken wie die aus unseren Kindertagen? Damals war ein Stück frisch gebackenes Brot mit Butter geschmacklich unbezahlbar. Heute schmeckt Brot in den seltensten Fällen so wie das Brot, das unsere Großmütter damals oft noch selbst gebacken haben. Wir essen mittlerweile zu viel Chemie und haben immer mehr verlernt, wie natürliche Zutaten schmecken.

Dieses Buch offenbart Ihnen die kleinen Geheimnisse einer faszinierenden Genusswelt und zeigt Ihnen, wie Sie Ihre Sehnsucht nach richtig gutem Brot stillen können. Tauchen Sie ein und lassen Sie sich wieder vom betörenden Duft eines selbstgebackenen, natürlichen Brotes verzaubern. Und dabei geht es nicht nur um das Brotbacken an sich. Alleine dieser Duft wird Sie im Handumdrehen in eine unbeschwertere und genussvolle Zeit zurückversetzen, in die Vertrautheit und Sicherheit jener Tage, in der man mit einer guten Scheibe Brot die Welt wieder in Ordnung bringen konnte.

Markus und Stefanie Steinleitner sind leidenschaftliche Brotschafter. Wie aus dieser Leidenschaft eine Mission wurde, kann man in diesem Buch nicht nur lesen, sondern auch fühlen und schmecken. Markus Steinleitner verrät einige Erfolgsrezepte, mit denen er bereits die Jury um Johann Lafer in der ZDF-Sendung „Deutschlands bester Bäcker“ begeistern konnte und damit bundesweit auf Platz 2 landete. Freuen Sie sich auf die Genussgeschichten seiner Frau Steffi. Als „Die Brotschafterin“ haucht sie dem Lieblingsnahrungsmittel der Deutschen wieder den Lebensgeist ein, den das Brot eigentlich verdient.

