

(Download free ebook) Glutenfrei backen: Brot, Kuchen und Gebck bei Zliakie. Rezepte ohne Fertigmischungen

Glutenfrei backen: Brot, Kuchen und Gebck bei Zliakie. Rezepte ohne Fertigmischungen

Von Simone Stefka

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #272929 in BcherVerffentlicht am: 2012-01-01Abmessungen: 8.50 x .67b x 5.67l, Einband: Gebundene Ausgabe220 Seiten | File size: 37.Mb

Von Simone Stefka : Glutenfrei backen: Brot, Kuchen und Gebck bei Zliakie. Rezepte ohne Fertigmischungen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Glutenfrei backen: Brot, Kuchen und Gebck bei Zliakie. Rezepte ohne Fertigmischungen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.

Solala Von Axel Possienke Die vorgestellten Mehle und Bindemittel geben einen guten Anreiz um sich in der Welt des glutenfreien Backens zu orientieren, allerdings sind die vorgestellten Rezepte nicht bebildert und zum Teil was Mengenangaben und Backzeiten angeht schlicht und ergreifend fehlerhaft. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. keine bebilderung Von Tierparkopaleider fehlen mir bilder zu den rezepten, man kann sich das zu backende besser vorstellen zu empfehlen fr erfahrene bcker 19 von 20 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Falsche Mengenangaben!!!!!! Von mamalestars Erst war ich begeistert- es gibt viel Informationen ber die verschiedensten Mehle und wie sich was beim backen verht. Dann wollte ich mein erstes Rezept ausprobieren und musste dabei feststellen, dass in sehr vielen Rezepten Masa Harina verlangt wird, OBWOHL bei den Erklungen der Mehle sogar noch darauf hingewiesen wird, dass dieses Mehl sehr schwer erhltlich ist.... Da ich NICHT in einer GROSTADT wohne, wo man einen mexikanischen Hndler finden KNNT, bleibt einem nur die Wahl des Internets. Da selbst in glutenfrei-online-Shops kein Masa Harina zu bekommen ist, zahlt man in Mex-Shops schnell mal 3,29/kg PLUS 6,- Versand. und dabei wollte ich mich durch das Selber-Backen nicht unbedingt noch finanziell verschlechtern.... Demnach fallen also die Masa-Harina-Rezepte fr mich schon mal weg. Ich habe mich dann fr meinen ersten Backversuch fr das Zwiebelbrot entschieden. Ich habe alles EXAKT nach Anweisung gemacht. Es kam mir schon etwas komisch vor, dass bei dem ganzen Mehl nur 1 Ei und 50ml Wasser zukommen sollen, wo doch glutenfreie Mehle wesentlich mehr Flssigkeit brauchen.... Es kam also, wie ich es befurchtet habe, es war tatschlich viel zu wenig Flssigkeit und die Zutaten haben sich NULL miteinander verbunden!!!! Nachdem der Backautomat fertig war mit meinem "Brot", hatte ich loses Mehl mit ein paar Klumpen im Automaten. Die ganzen teuren Zutaten wanderten also in die Biotonne. In einem sehr hnlichem Rezept fr Zwiebelbrot aus dem Internet hie es 250ml Wasser- und siehe da- das hat funktioniert! Wozu kauf ich mir also ein spezielles Buch ber das glutenfreie Backen, wenn ich 1. nirgends die erforderlichen Zutaten bekomme und dann 2. NOCH NICHT MAL DIE MENGENANGABEN STIMMEN?????? Mein Tip: Rezepte aus dem Internet ziehen! Dort werden viele Rezepte auch bewertet und man bekommt einen guten berblick, welche Rezepte gut funktionieren. Die gf Zutaten sind nun mal teurer als schndes Weizenmehl und wenn man nicht grad Dukaten sch..st, sind mir Experimente zu teuer! Ich bin echt enttuscht!

Produktbeschreibung 2006 Ill. Glutenfreie Dit; Gebck; Kochbuch; Sachgruppe(n) 640 Hauswirtschaft und Familienleben; 610 Medizin, Gesundheit Pp. 22 cm, 350 gr. Darmstadt 216 S. [Belle 640 Hauswirtschaft und Familienleben]

Kurzbeschreibung Wer an Zliakie erkrankt ist, sucht Alternativen zu blichem Brot und Gebck aus Weizen oder Roggen, weil das darin enthaltene Gluten Probleme macht. Die Auswahl an fertigen glutenfreien Backmischungen und glutenfreiem Gebck ist begrenzt. Mehr Abwechslung und Genuss verspricht das Selbstbacken ohne Fertigmischungen. Fr alle, die ihr Mehl selbst mischen mchten, prsentierte Simone Stefka in diesem Buch vielfltige Rezeptideen. Leicht verstndlich und praxisnah informiert die Autorin ber glutenfreie Alternativen zu blichem Brot- und Kuchenmehlen. Sie erklrt, wie man die Mehle mischt und worauf man beim Backen in der eigenen Kche achten muss. Mit Grundrezepten vom Pizza- bis zum Mrbeteig lassen sich lieb gewonnene Familienrezepte glutenfrei abwandeln. Genaue Anleitungen und viele Tipps helfen auch Anfngern mit wenig Backerfahrung. 120 praxiserprobte Rezepte fr Brot, Kleingebck, Muffins, Waffeln, Kuchen, Torten, Mehlspeisen und Pikantes vom Blech. ber den Autor und weitere Mitwirkende Simone Stefka ist selbst an Zliakie erkrankt und wei durch den Austausch mit anderen Betroffenen gut ber deren Wnsche und Probleme Bescheid. Sie wollte trotz ihrer Erkrankung dem Genuss von schmackhaftem Brot, Kuchen oder Kleingebck nicht entsagen. Zum Backen kombinierte sie deshalb so lange glutenfreie Mehialternativen, bis sie das beste Ergebnis hinsichtlich Konsistenz und Geschmack erzielte.