Heute back ich ... Brot!

Der Weg vom Getreide zum Mehl und 20 leckere Rezepte mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen für Kinder ab 6 Jahren

Was duftet da so gut?
Selber Brot backen ist angesagt! Von Baguette und Sauerteigbrot bis hin zu Fladenbrot, Bagel und Pizza: **20 Rezepte** zeigen **Kindern ab 6 Jahren** die ganze Vielfalt des Brotbackens. Mit **Fotoanleitungen** lassen sich die Rezepte ganz einfach umsetzen. Und nebenbei können junge Bäcker*innen sich mit den bunt gestalteten Infoseiten beschäftigen. Dort erfahren sie, wie Getreide angebaut und zu Mehl verarbeitet wird, welche Brotsorten es gibt und was in einer Bäckerei passiert.

Lesen, kneten, backen!
Es ist etwas ganz Besonderes, wenn der Duft von frisch gebackenem Brot durch die eigene Wohnung zieht und man den knusprigen, noch warmen Laib in den Händen hält. Das macht auch das **Backen mit Kindern** zu einem wunderbaren Erlebnis. Mit diesem Buch finden Familien einen super Einstieg in die Welt des **Brotbackens**. Humorvoll und farbenfroh illustriert wird erklärt, wie Getreide angebaut und geerntet wird, wie es zu Mehl verarbeitet wird, welche Mehl- und Brotsorten es gibt und was in einer Bäckerei passiert.

- Ein einzigartiges Buch zum **Brot backen mit Kindern**
- **20 Rezepte** von hell bis dunkel und von herzhaft bis süß
- **Übersichtsseiten** bieten Unterhaltung und Informationen rund um Brot
- **Schritt-für-Schritt-Fotografie** und viele lustige und farbenfrohe Illustrationen

Macht Spaß, schmeckt und informiert: Das erste Rezeptbuch zum Brot backen speziell für Kinder!

Dieses Buch ist bei Antolin verfügbar.

Heute back ich ... Brot!
Der Weg vom Getreide zum Mehl und 20 leckere Rezepte mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen für Kinder ab 6 Jahren

ISBN 978-3-8310-4421-4
64 Seiten, 225 x 283 mm
Mit farbigen Fotos und Illustrationen
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A)
Ab 6 Jahren