Presseinformation

Holly und David Jones

Das Holzbackofen-Kochbuch

70 Rezepte für leckere Pizzen und Brote, für Fleisch- und Fischgerichte, Kuchen und Süßspeisen, abgestimmt auf die Zubereitung in Holzbacköfen im Freien und illustriert mit über 400 Bildern

1. Auflage 2013, 128 Seiten, mit durchgehend farbigen Abb.
19,5 x 26 cm, gebunden, ISBN 978-3-936896-70-1
€ 19,95 / SFr 28,50

Fein speisen im Freien

Ob Maisbrot, geschmorte Lammkeule, Dorade im Salzmantel, geröstetes Sommergemüse, Schokoladenbrownies und vieles mehr – alles kann im holzbefeuerten Ofen im Garten wunderbar zart gekocht und gebacken werden!

Im Holzbackofen werden nicht nur die besten Pizzen gebacken, auch Köstlichkeiten für einen gemütlichen Wochenend-Brunch, Kuchen für den sommerlichen Nachmittagskaffee und feine Schmorgerichte für herbstliche Abendessen gelingen leicht, wenn einige Grundregeln beachtet werden. Detaillierte Menüvorschläge und Hinweise zur Zeitplanung helfen darüber hinaus, den Holzbackofen im Garten optimal und entspannt einzusetzen.

In einem einführenden Kapitel werden Hinweise zum Bau bzw. Kauf eines Ofens gegeben, zu dessen Inbetriebnahme, zur Wahl des Brennmaterials, zum Anfeuern und zum Steuern der Temperatur im Ofen. So kann auch die Restwärme des Ofens für langsam garende Speisen wie Schmorgerichte und Gebäck vorteilhaft genutzt werden.

Bezug: im Buchhandel
oder zuzüglich Versandkosten beim Verlag

ökobuch Verlag GmbH
Postfach 1126, 79216 Staufen
Tel.: 07633-50613, Fax 50870
www.oekobuch.de

Holly Jones ist gelernte Köchin und Küchenchefin mit über 20 jähriger Erfahrung. Sie hat viele Artikel und Bücher geschrieben, ist im Fernsehen aufgetreten, betreute die Ernährungs-Website des BBC und ist noch immer in der Ausbildung von Köchen tätig. Ihre große Leidenschaft gilt der Zubereitung von Fischgerichten im Holzbackofen.
David Jones diente als Offizier in der königlichen Marine und war später viele Jahre als Unternehmensberater in aller Welt tätig. Nachdem er sesshaft wurde, erlernte er das Bäckerhandwerk. Er ist heute nicht nur als Bäcker tätig, sondern auch in der Handwerksausbildung. Das Backen von Brot mit ausgezeichneter Konsistenz und schöner Kruste, wie es vor allem im Holzbackofen gelingt, liegt ihm besonders am Herzen.
Holly und David Jones haben eine Kochschule in Süd-Devon in England. Dort vermitteln sie nicht nur, wie Brot gebacken wird, sondern auch das Zubereiten von Fisch und Meeresfrüchten und überhaupt, wie sich leckere Mahlzeiten aus dem Holzbackofen zaubern lassen.