

Holly und David Jones

## Fladen und Flammkuchen

Delikates aus dem Holzbackofen  
Mit 24 Rezepten aus aller Welt

1. Auflage 2018,  
93 Seiten, mit vielen farbigen Abb.  
26 x 19,5 cm, gebunden,  
ISBN 978-3-936896-97-8  
€ 17,95 / SFr 24,50



### Delikates aus dem Holzbackofen: Fladenbrote, Flammkuchen & Co

Im Holzbackofen werden nicht nur die besten Pizzen der Welt gebacken, auch Fladenbrote und Flammkuchen aller Art gelingen leicht, wenn einige Grundregeln beachtet werden. Frisch zubereitet sind diese einfachen Köstlichkeiten ein Gewinn für jede Mahlzeit - von früh bis spät. Fast jede Kultur hat traditionell zu solchen Gerichten aus dem Holzbackofen beigetragen. Und so zeigen die Autoren nicht nur ausführlich in Wort und Bild wie *Flammkuchen* aus dem Elsass, *Piadina* aus Italien oder *Socca* und *Bánh Xéo*, glutenfreie Fladen aus Frankreich bzw. Vietnam hergestellt werden, sondern auch *Msemmen* aus Marokko, *Khachapuri* aus Georgien oder *Lahmacun* aus der Türkei, um nur einige zu nennen.

Detaillierte Hinweise zur Zubereitung und Zeitplanung helfen darüber hinaus, den Holzbackofen im Garten entspannt, aber optimal einzusetzen. Die Autoren, langjährige Köche mit eigener, vielbesuchter Kochschule, geben im einführenden Kapitel Hinweise zum richtigen Umgang mit dem Holzbackofen, zur Wahl des Brennmaterials und zur einfachen Steuerung der Temperatur.

Mit 24 Rezepten aus aller Welt für einen delikatsten Genuss aus dem Holzbackofen.

Bezug: im Buchhandel  
oder zuzüglich Versandkosten beim Verlag

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

Die Autoren:

*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* war 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 ([www.mannafromdevon.com](http://www.mannafromdevon.com)).

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.