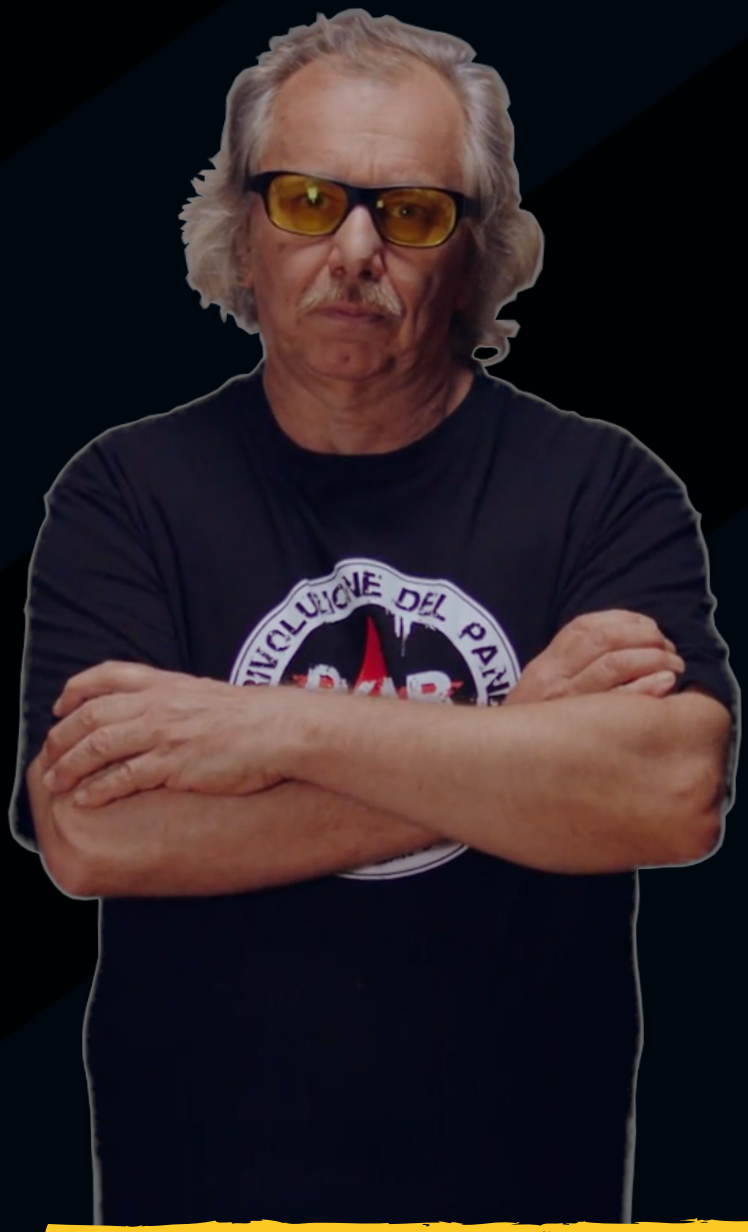
Die Kunst des Brotbackens
der Online-Brotbackkurs mit
Peter Kapp



Kursinhalte

MEISTERKLASSE

Kursinhalte "Die Kunst des Brotbackens" mit Peter Kapp

01 Einzigartiges Brot selbst backen „Rivoluzione del Pan"

Zu Beginn seiner Meisterklasse erzählt Peter Kapp, wie er zum Brotbacken gekommen ist und wie das Backen zu seiner Passion wurde. Er lässt uns hinter die Kulissen seines Werdegangs vom Bäckermeister zu einem der angesagtesten Brot-Künstler blicken. Und er gibt einen Ausblick auf den Aufbau und die Themen seiner Meisterklasse.

02 Der perfekte Brotteig - Sauerteig ansetzen und pflegen

Einfach und unkompliziert deinen eigenen Sauerteig zubereiten und Sauerteigbrot backen, ist gar nicht so schwer. Alles beginnt mit dem Ansetzen eines guten Sauerteigs, der dich über Jahre begleitet und viele aromatische Brote hervorbringt. In seiner Schritt-für-Schritt-Anleitung zeigt Peter Kapp die genaue Vorgehensweise. Perfektes Gelingen ist garantiert.

03 Basics - Grundausstattung für eine erfolgreiche Brotbäckerei

In dieser Episode zeigt dir Peter Kapp, welche Küchengrundausstattung für die Brotbäckerei benötigt wird und welche typischen Fehler sich bei der Brotherstellung einschleichen können. Peter Kapp weist dir Schritt für Schritt den Weg, zum erfolgreichen Hobbybrotbäcker.

MEISTERKLASSE

04 Krume, Kruste, Korn - Dem Brotgeschmack auf der Spur - Warenkunde

Warum schmecken Brote unterschiedlich? Was ist der Unterschied zwischen Krume und Kruste? Wie viel Zeit braucht es, um ein Brot zu backen und welche Zutaten benötigt man? Warum ist der Sauerteig so wichtig? Sind alle Mehlsorten gleich? Fragen über Fragen, die dir der Artisan Boulanger mit Liebe zum Detail beantworten wird.

05 Heimat-Brote - Die Power traditioneller Getreidesorten

Klasse statt Masse, traditionelle Getreidesorten sind etwas für Liebhaber. Dinkel beziehungsweise Grünkern, Emmer und Kamut zählen zu den "alten Getreiden", die vor allem durch die Bio-Bewegung ihre Renaissance erleben. Hier erfährst du alles über die schmackhaften Körner und was in ihnen steckt.

06 Honig-Lavendel (Heimat-Brote Teil 1)

Peter Kapp präsentiert dir die Zubereitung eines außergewöhnlich leckeren Brotes mit wunderbaren Aromen, passend für den Sommer. Das Aroma des Honigs und des Lavendels machen das Brot ideal für Konfitüren oder leckere Aufstriche.

07

Viererlei (Heimat-Brote Teil 2)

In dieser Episode zeigt dir Peter Kapp Schritt-für-Schritt, wie du deftiges Brot aus vier erstaunlichen Körnersorten zubereitest. Vielleicht dein neues Lieblingsbrot, kernig und voller Geschmack.

08

Mühlenbrot (Heimat-Brote Teil 3)

Das schlichte, uralte Rezept für das herzhafte Mühlenbrot enthält viele gesunde Kerne und Saaten. Diese Zutaten werden mit der, von der Familie wohl gehüteten, Sauerteigmutter, dem „Chef", verknetet und in Form eines alten Mühlrads gebacken.

09

Alpen-Brote

Der Österreicher ist ein begeisterter Brotesser. Österreich ist bekannt für seine Brotvielfalt. In kaum einem anderen Land ist die Auswahl und das Sortiment an Brot und Gebäck so groß, wie in Österreich. Rund 300 unterschiedliche Brotsorten sind erhältlich. Peter Kapp führt dich in die Besonderheiten der Alpen-Brote ein.

10

Blunzenbrot (Alpen-Brote Teil 1)

Der Hipster unter den Broten – Blutwurst in Kombination mit Walnüssen, dieses Brot musst du probiert haben.

11

Roggen-Zwetschge (Alpen-Brote Teil 2)

Eine Geschmacksexplosion aus Roggenvollkornmehl, Zwetschgen und mehr! Dieses Brot wird dich begeistern, denn es kommt zusätzlich ganz ohne Zucker aus.

12

Les pains des amis - Pane di Nittardi

Die Winzerin Dr. Stefanie Canali und Peter Kapp verbindet die gleiche Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel und beste Zutaten. Die "Passion" wie man in der Toskana sagt, die im Olio di Nittardi steckt, findet sich auch im Pane di Nittardi, das ausschließlich mit diesem hochwertigen Olivenöl gebacken wird.

13 Les pains des amis - Pain Bistrot Marius

Reich an Walnüssen, Sonnenblumenkernen und dem kräftigen Geschmack sonnengereifter Tomaten ist das "Pain Bistrot Marius" ein Brot der Provence - inspiriert vom gleichnamigen Restaurant in Hyères.

14 Kapp Lab - Innovative Brot-Kreationen von Peter Kapp

Brot neu gedacht – besondere Brot-Kreationen und Zutaten, die eine besondere Geschichte erzählen. In dieser Episode erzählt euch Peter Kapp, wie er auf die Ideen für seine einzigartig kreativen Brot-Kreationen kommt, die ihn weit über Deutschlands Grenzen bekannt gemacht haben.

15 Sepia-Cranberry (Innovative Brote Teil 1)

In den Farben der Revolution, schwarz und rot, entstand Peter Kapp's Sepia-Cranberry Baguette, das jeden Gourmet vor eine genusstechnische Herausforderung stellt. Die schwarze Farbe des Brotes lässt die Geschmacksnerven etwas Bitteres erwarten und die damit kontrastierende Süße der Cranberries bereitet eine geschmackliche Überraschung.

16 Indian Summer (Innovative Brote Teil 2)

"Brot backen ist ein Handwerk – ein feines Brot zu kreieren eine Kunst." Peter Kapp hat sich dieses Postulat zu eigen gemacht, es treibt ihn tagtäglich an. Seine Brote sind weit mehr als die Perfektion des Handwerks, seine Kreativität ist schier unerschöpflich und das Indian Summer Brot ist unter Kennern längst Kult.

17 Leckere Brotaufstriche 2.0 (Teil 1)

Gemeinsam mit Tristan Brandt präsentiert euch Peter Kapp seine leckeren Brotaufstriche. In der ersten Episode gibt es Peter Kapp's Mühlenbrot mit einer Variation von der Nordseekrabbe, geräuchertem, karamellisiertem Aal, dazu grüner Spargel, Radieschen und eine Liebstöckelcréme mit Salzzitrone.

18 Leckere Brotaufstriche 2.0 (Teil 2)

In der zweiten Episode gibt es Peter Kapp's legendäres Sepia Cranberry Baguette verfeinert mit einer Miso Paste, süß saurem Rettichsalat, herzhaften Pastrami-Röllchen und Wasabi Kresse.

19 Schwarzer-Knoblauch-Kartoffel-Brot (Tristan Brandt Teil 1)

Ein Erlebnis für alle Sinne und einmalig nur in unserer Meisterklasse, Peter Kapp und Sternegastronom Tristan Brandt backen gemeinsam. Lass dich von den besonderen Geschmackskompositionen überraschen. Wem läuft hier nicht das Wasser im Mund zusammen? Schritt für Schritt führen dich der Meisterbäcker und der Sternekoch zum perfekten Grillbegleiter Brot.

20 Jalapeno-Cranberry-Brot (Tristan Brandt Teil 2)

Mit diesem Brot kannst du beim nächsten Besuch von Freunden oder der Familie ganz besonders punkten. Die Kombination aus der Schärfe der Jalapenos gepaart mit der Säure der Cranberries ist eine Geschmacksexplosion der besonderen Art.

21 Geröstete-Tomate-Chili-Brot (Tristan Brandt Teil 3)

Ein Brot der Extraklasse, kreiert vom Sternekoch Tristan Brandt, exklusiv und nur in unserem Kurs "Die Kunst des Brotbackens" verfügbar und perfekt zum Nachbacken präsentiert.

22 Die 10 Gebote der Brotbackkunst

Der Duft im Haus, wenn man ein selbst gebackenes Brot aus dem Ofen holt, ist unglaublich. Zum Abschluss verrät dir Peter Kapp seine besten Tipps, wie du aus deinem selbst gebackenen Brot ein geschmackliches Meisterwerk machst. Mit seinen 10 Geboten der Brotbackkunst ist das Gelingen garantiert.

Einfach einzigartige Brote backen.

Der renommierte Bäckermeister Peter Kapp erklärt dir in seiner Meisterklasse alles, was man zur Brotherstellung in der heimischen Küche wissen muss.

Unbegrenzter, flexibler Zugang zu jeder Zeit

4 Stunden Online-Videos in Kinoqualität

54 Seiten Workbook mit 15 Rezepten

Mit Peter Kapp konnten wir einen der renommiertesten und gleichzeitig innovativsten Bäcker des Landes gewinnen. Mit seinen außergewöhnlichen Brotkreationen beliefert er Sterne-Restaurants in Deutschland, Österreich und der Schweiz und gilt als erste Adresse für Gourmets, wie Juan Amador oder Stefan Neugebauer.

JETZT BUCHEN

MEISTERKLASSE