

Düsseldorfer Kultbäcker veröffentlicht eigenes Backbuch

Hinkels Originalrezepte zum Nachbacken

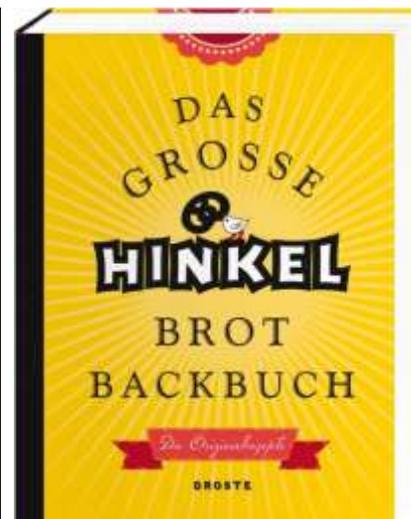
Mit vielen persönlichen Fotos aus dem Familienalbum

Für ein frisch gebackenes und knusprig-duftendes Brot kommen viele Menschen aus der Region extra zur Bäckerei Hinkel in die Düsseldorfer Innenstadt. Hier fällt es schwer, sich zwischen all den leckeren Brotsorten zu entscheiden. Sei es ein herzhaftes Roggenbrot, ein scharfes Feuriges oder ein schmackhaftes Senfkrustenbrot – für jeden Geschmack ist das richtige dabei. Seit inzwischen 125 Jahren backt die Familie Hinkel in Düsseldorf Brot, seit 1988 führt Josef Hinkel in nunmehr vierter Generation das Geschäft.

Nun lüftet der Chef persönlich die Geheimnisse seiner Brotbackkunst: „Das große Hinkel Brotbackbuch“ enthält 50 seiner beliebtesten Rezepte. Schon beim Durchblättern des Buches läuft einem das Wasser im Munde zusammen, so appetitanregend hat es der Düsseldorfer Fotograf Michael Lübke in Szene gesetzt. Da fällt die Wahl schwer zwischen Buchweizenbrot, Jan-Wellem-Stuten oder Zeusstange. Wer seine Liebsten am Sonntagmorgen mit selbst gemachten Hinkel-Brötchen verwöhnen möchte, kann dies mit so unterschiedlichen Sorten wie Röggelchen, Chia-Brötchen, Küles oder Fränzchen tun.

Ein Großteil der Rezepte basiert dabei auf einem von sechs Grundteigen, die erst durch die jeweiligen Sonderzutaten und die entsprechende Zubereitung zu einem aromatischen Brot, leckeren Brötchen oder süßen Stuten werden. Die Herstellung dieser Grundteige gehört zum Kapitel Basiswissen, in welchem zusätzlich hilfreiche Informationen vorab zu finden sind, damit alle Brote gut gelingen.

Josef Hinkel verrät jedoch nicht nur seine Rezepte und wertvolle Tipps zur richtigen Zubereitung, sondern erlaubt auch einen ganz persönlichen Einblick in die Backstube und das Familienalbum. Sein Fazit: „Wir waren nie altbacken, und wir werden es auch nie sein. Und wenn wir kleine Brötchen backen, dann machen wir das weiterhin sehr gern und sehr gut.“



Josef Hinkel
Das große Hinkel Brotbackbuch
Die Originalrezepte
160 Seiten, Hardcover
ISBN 978-3-7700-1541-2

€ [D] 24,99
€ [A] 25,70

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Nicole Abeln

Print, TV, Hörfunk
Tel. (0211) 8 60 52 06
Fax (0211) 3 23 00 98
nicole.abeln@drosteverlag.de

Juliane Henrich

Online, Social Media
Tel. (0211) 8 60 52 28
Fax (0211) 3 23 00 98
juliane.henrich@drosteverlag.de

Wir freuen uns über ein Belegexemplar.



:: Die Autoren

Josef Hinkel übernahm 1988 die „Bäckerei der Brotfreunde“ von seinem Vater und ist nicht erst seitdem Brotbäcker mit Leib und Seele. Er selbst bevorzugt das herzlich, rustikal gebackene Brot. Für die Düsseldorfer Bäcker (HWBD) ist Josef Hinkel der letzte Obermeister der Bäckerinnung Düsseldorf und seit der Fusion zur Bäckerinnung Rhein/Ruhr Reg. Obermeister der Handwerksbäcker Düsseldorf.

:: Der Verlag

Der **Droste Verlag** publiziert regionale Bücher für Düsseldorf, zu Bergischem Land und Niederrhein, Ruhrgebiet und Eifel sowie zu weiteren Regionen in Nordrhein-Westfalen und darüber hinaus. Zudem führt das Düsseldorfer Familienunternehmen politische, wissenschaftliche und historische Sachbücher ebenso wie Schriftenreihen und Biografien im Programm.

Bitte schicken Sie mir

- ein Rezensionsexemplar #1541
- eine Coverabbildung per E-Mail
- ein Autorenfoto per E-Mail
- Newsletter zur Region
-
- Newsletter zum Thema
-
- Ihre Vorschau

Anschrift

.....
Vor-/ Nachname

.....
Medium

.....
Straße und Hausnummer

.....
Postleitzahl und Ort

.....
E-Mail

**Gerne vermitteln wir
ein Interview.
Sprechen Sie uns an!**

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Nicole Abeln

Print, TV, Hörfunk
Tel. (0211) 8 60 52 06
Fax (0211) 3 23 00 98
nicole.abeln@drosteverlag.de

Juliane Henrich

Online, Social Media
Tel. (0211) 8 60 52 28
Fax (0211) 3 23 00 98
juliane.henrich@drosteverlag.de

Wir freuen uns über ein Belegexemplar.