
Brot Rezepte Brotbackautomat

Getting the books **Brot Rezepte Brotbackautomat** now is not type of inspiring means. You could not lonesome going next ebook increase or library or borrowing from your connections to right of entry them. This is an no question easy means to specifically acquire lead by on-line. This online proclamation **Brot Rezepte Brotbackautomat** can be one of the options to accompany you next having supplementary time.

It will not waste your time. take me, the e-book will categorically look you further matter to read. Just invest little time to read this on-line revelation **Brot Rezepte Brotbackautomat** as with ease as review them wherever you are now.



**Gesunde,
schnelle &
einfache
Rezepte book
s4success
Brotgenuss**

auf	otbackautomat
Knopfdruck!	en geht
Für frisches	Brotbacken
und lecker	kinderleicht
duftendes	auch zu
Brot muss	Hause. Mit
man nicht	nur wenigen
mehr	Handgriffen
unbedingt	kann man
zum Bäcker	sich ganz
gehen. Denn	nach eigenem
mit einem Br	Geschmack

köstliches
Brot aus
vollwertigen
Zutaten
zaubern. In
diesem Buch
stellt die E
rfolgsautori
n Veronika
Pichl die
verschiedene
n
Backprogramm
e vor und
verrät über
60 Rezepte
für abwechslungsreiche
herzhafte
und süße
Brote,
Brötchen,
Kuchen und
sogar für
Pizzateig.
Brot Backen Für
Anfänger Riva
Verlag

Ein erhöhter
Cholesterinspiegel
gilt als
Mitverursacher
von
Arteriosklerose,
Schlaganfall und
Herzinfarkt.
Diätassistent und
Ernährungscoach
Sven Bach
informiert über die
Ursachen erhöhter
Cholesterinwerte
und wie man sie
mit einer gezielten
Ernährung in den
Griff bekommt. Er
bietet einen
Überblick über
gesunde Zutaten
und kombiniert sie
zu leckeren
Rezepten. Seine
wichtigsten
Gewürze sind
aber
Lebensfreude und
der Spaß am
Essen: In

lockerem Ton,
aber immer
ernsthaft in der
Sache, erklärt der
Gesundheitscoach
seinen Lesern, wie
cholesterinfreundli
ches Kochen
funktioniert. Auf
den Punkt
gebracht: -
Schauen Sie doch
mal in Ihren Chole
sterin-Spiegel! 40
Prozent der
Erwachsenen
haben einen
erhöhten
Cholesterinspiegel
, bei den 40- bis
70-Jährigen sind
es 70 Prozent. -
Sven Bach hat
eine hohe
Medienpräsenz in
Funk und
Fernsehen, gibt
selbst Kochkurse
und hält Vorträge.
Gesundheitsratge

ber und Kochkurs
in einem: Alle
Rezepte sind für
Anfänger geeignet
und enthalten
zahlreiche
Produktinfos. -
Perfekt fürs After
Work Cooking:
Alle Rezepte
lassen sich schnell
und einfach nach
der Arbeit
zubereiten. Harte
Fakten für jedes
Rezept:
Kilokalorien,
Kilojoule, Eiweiß,
Fett,
Kohlenhydrate,
Ballaststoffe,
Cholesterin.
Kuchen und
Knabbereien aus dem
Brotbackautomaten
Edel Books - Ein
Verlag der Edel
Germany GmbH
Tiramisu, Sachertorte,
Tarte au citron,
Stollen und

Zimtsterne? Davon
können Menschen
mit Glutenunverträglichkeit meist nur
träumen. Es sei denn,
sie kennen Rezepte wie
diese. Genuss ohne
Gluten mit
fantasievollen und
alltagsbewährten
Leckereien. Birgit
Irgang ist selbst an
Zöliakie erkrankt und
ernährt sich seit mehr
als 20 Jahren glutenfrei.
Ihre über 100 Koch-
und Backrezepte
haben trotz "glutenfrei"
nichts mit Verzicht zu
tun. Ganz im Gegenteil
- ob Pizza, Brot,
Kuchen, raffinierte
Torten,
Weihnachtsplätzchen
oder Muffins: Die
meisten Backwaren
sind geschmacklich
von den glutenhaltigen
Versionen nicht zu
unterscheiden und
begeistern auch
Personen, die nicht an
Zöliakie erkrankt

sind. Die Autorin gibt
weiterführende Tipps,
schlägt Variationsmöglichkeiten vor und
erklärt, welche
Zutaten bei
bestimmten
Unverträglichkeiten
ersetzt werden
können.

Brot selber machen:
500 Tage Die
besten Brot &
Kuchen Rezepte
aus dem
Brotbackautomaten
XinXii

Brot backen
nach dem
klassischen Prinzip
ist jetzt auch zu
Hause möglich
Einfach

Brot backen dank
extra für den
Backautomaten
entwickelten
Rezepten

Gelingsicher
und einfach - daher
auch perfekt für

f ü r Anf ä nger und alle, die es eilig haben Über das Buch: Selbstgebackenes Brot: So schnell, so einfach dank eines genialen Helfers! Jeden Tag ein anderes, k ö stliches Brot, und das mit ganz wenig Aufwand? Kein Problem mit diesem Rezeptbuch und einem Brotbackautomaten. Backen Sie besonders einfach und unkompliziert Ihr pers ö nliches Lieblingsbrot. Selbst Back-Anf ä ngern und Einsteigern gelingen von Anfang an perfekte Ergebnisse - der Backautomat macht's m ö glich! Denn alle Rezepte	in diesem Buch sind besonders unkompliziert, sorgf ä ltig ausgew ä hlt und an verschiedenen Backautomaten sorgf ä ltig erprobt. So steht dem Backspa ß nichts im Wege. Aufw ä ndiges Kneten, kontrolliertes Backen und eine schmutzige K ü che geh ö ren der Vergangenheit an! Die unkomplizierten Rezepte in diesem Buch laden dazu ein, jeden Tag eine neue Brotsorte auszuprobieren. Alle Rezepte sind besonders gelingsicher und schnell. Kompliziertes Kneten?	Ü bernimmt der Backautomat! Die Sorge, ob das Brot durchgebacken ist? K ö nnen Sie ab heute vergessen! Aufwendiges Formen und mehrere zeitgenaue Gehphasen? Darum k ü mmert sich Ihr elektronischer Helfer. Gesund & unbeschwert genie ß en Mit diesen Rezepten haben Sie Ihr frisches Brot immer genau dann auf dem Tisch stehen, wann Sie es wollen - warm und duftend. Ü berraschen Sie sich und Ihre Liebsten immer wieder mit neuen, k ö stlichen Brotvariationen! Was genau drin steckt, in Ihrem
--	--	--

Brot, das haben Sie ab sofort selbst in der Hand. Beim Selbstbacken kommen nur hochwertige Zutaten und beste Qualität auf den Tisch. Auf chemische Zusätze, Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe wird natürlich verzichtet. Und das Beste: Diese Rezepte arbeiten nach dem klassischen Prinzip "wenig Hefe - lange Gehzeit". Dadurch wird das Brot bekömmlicher und noch leckerer! Gut informiert Dieses Buch bringt nicht nur leckere Brotrezepte mit. Es informiert auch umfangreich über das Brotbacken zu Hause. Warenkunde	und viele Tipps & Tricks rund um die wichtigsten Zutaten und Getreidesorten machen das Backen zu einem großartigen Spaß für die ganze Familie. Einfache Zutaten für unbeschwertes Backspaß Auf komplizierte Zutaten wird in diesem Buch verzichtet! Alles, was Sie für Ihr leckeres Brot aus dem Brotbackautomaten brauchen, bekommen Sie im gut sortierten Supermarkt oder der Reform-Abteilung der Drogeriemärkte. So können Sie ruckzuck loslegen und unkompliziert Ihr eigenes Brot	genießen! Auszug aus dem Inhalt: Vorwort Einfach Brot selber backen im Brotbackautomaten Einige Regeln, Tipps & Tricks für das perfekte Brot mit wenig Hefe Die Grundzutaten Treibmittel Die Getreidesorten Die Rezepte Vollwertiges Brot mit Gerstekörnern und Walnüssen Buttermilchbrot Sonnenblumenbrot „über Nacht“ Rotes Tomatenbrot Gersteflockenbrot Knackiges Brot mit Saaten Orientalisches Brot mit Buchweizen und Gerste Helles Brot mit Reis und
--	--	--

Hirse	ichererbsenbrot	B ä cker ohne
Buchweizenbrot	Mediterranes Rucol	Probleme selbst
Brot mit Paprika	a-Parmesan-	machen mit Hilfe
und Hirtenk ä se	Brot Brot mit	des Brotbackaut
Malzbier-	Erdsn ü ssen	Wa omaten! Aah,
Brot	Inuss-K ü rbis-	wie das duftet,
Weizenschrot-Brot	Brot S ü ß es	frisch
mit langer	Brot mit Mandeln	gebackenes Brot
Teigf ü hrung	und Aprikosen	vom B ä cker.
Brot mit	Zartes Brot mit	Mit einem
Rauchmandeln	Vanille und	Brotbackautomat
Eiwei ß -Brot mit	Schokolade	ist das aber
Hafer und gelben	S ü ß es	genauso
Linsen Feines	Haselnussbrot	m ö glich, wenn
Mais-Amaranth-	u.v.m.	nicht sogar
Brot K ä se-	Bonuskapitel:	besser. Nur ein
Lauch-Brot	Aufstriche & Dips	paar Kn ö pfe auf
Keimling-Brot	leckere Rezepte	der Maschine
Zwiebelbrot mit	f ü r Backofen	und das frische
karamelliger	und	Brot ist schon
Note	Brotbackautoma	auf unserem
Wei ß brot mit nur 4	t ; [mit Tipps	Teller. So
Zutaten	f ü r Diabetiker,	einfach kann es
Zucchini-Brot	Allergiker und Z	gehen, wenn
Deftiges Speckbrot	ö liakie-	man wei ß wie
Kresse-	Betroffene]	es funktioniert.
Brot	GR Ä FE UND	Dieses
Joghurtbrot mit	UNZER	Rezeptbuch ist
Rosmarin und	Frisches Brot	das Richtige f ü r
Pinienkernen	K wie vom	Sie, wenn Sie...

einen Brotbackautomaten haben, aber nicht genau wissen wie Sie ihn eigentlich benutzen sollten ständig beim Brot backen scheitern und irgendetwas schief geht in Zukunft öfter Brot backen wollen auf der Suche nach neuen Rezepten sind Ihre Liebsten und sich selbst mit frischem und leckerem Brot bereichern wollen Sie erhalten unter anderem... Einführung in die richtige Nutzung des Brotbackautomaten richtige Zutatenwahl für Rezepte an Sie weiterzugeben. Sollten Sie in Zukunft gemeinsam mit uns backen wollen, dann können Sie unser Buch ganz einfach mit einem Klick auf den „Jetzt kaufen“ Button erwerben und in den nächsten Tagen schon Ihr erstes Brot im Brotbackautomaten zubereiten. Brot gesund & günstig backen W. Zuckschwerdt Verlag Are you on a keto diet and finding it difficult give up carbohydrates? It's such a relief

to know you can be on keto diet and still enjoy low carb bread. It takes a lot of effort and process finding the best loaves recipes containing small amount of carbs and only the necessary fats your body needs to lose weight and be in good shape. This Keto Bread Machine Cookbook will guide you through the process of making perfect loaves. You will never have to keep up with your diet another day without your favorite loaves.	All the stress of finding perfect loaves recipes has been taken care of- with tasty and delicious low carb ketogenic, gluten free and paleo bread recipes that suit all occasions. We are confident you will find easy and tasty recipes low carb bread recipes with instructions that are simple to follow and will help you end thats carb cravings! <u>Cuisinart</u> <u>Brotbackautoma</u> <u>t Kochbuch</u> Schl ü tersche Gesund und schnell Brotbacken mit	einem Brotbackautomat Im stressigen Alltag fehlt uns heute oft die Zeit, regelm ä ß ig gesundes Brot selbst zu backen. Mit einem modernen Brotbackautomat en kann ohne gro ß en Zeitaufwand jeder ganz leicht sein eigenes Brot aus gesunden und vollwertigen Zutaten backen. M ö chten Sie wissen, welche Zutaten in Ihrem Brot enthalten sind? M ö chten Sie Ihr eigenes Brot backen, ohne viel Aufwand?
---	---	---

Wollen Sie Geld sparen, indem Sie einfach Ihr eigenes Brot selbst backen? In diesem Buch enthalten: 55 Rezepte für den Brotbackautomaten Alle Rezepte schnell und einfach erklärt Schritt für Schritt Anleitung - daher auch für Anfänger geeignet Rezepte für alle Herstellermodelle von Brotbackautomaten geeignet Backen Sie noch heute ihr eigenes Brot und begeistern Sie damit Freunde, Familie oder Ihre Bekannten! Oder gönnen Sie sich

einfach einmal selbst den Genuss von einem frischen und gesunden Brot. Testen Sie es noch heute! Das Brotbackbuch - 50 Rezepte Für Genießer: Brot und Brötchen Backen Für Anfänger and Fortgeschrittene Georg Thieme Verlag Schnelle & einfache Rezepte zum Brot backen mit dem Brotbackautomaten Einfache & schnelle

Rezepte - ideal auch für Anfänger, Einsteiger & alle, die es eilig haben Lecker & gesund backen für die ganze Familie Brot aus dem Supermarkt und vom Bäcker hat ein schlechtes Image bekommen. Denn was dort im Teig landet, ist teilweise ziemlich unappetitlich: Backhilfen, Enzyme, tierische Nebenprodukte, chemische Hilfsmittel,

Aromen, Zucker	garantiert	Brotideen gleich
in erheblichen	gelingen. Ihr	aus und
Mengen und	Helfer dabei:	verwöhnen Sie
billigstes	Der Brotbackau	sich und Ihre
Weizenmehl	tomat. Auf	Lieben mit
sorgen dafür,	chemische	einem ganz
dass	Hilfsstoffe,	besonderen
Verbraucher	Zucker und	Genuss und
verunsichert	Weizen	dem guten
sind, wie	verzichten	Gefühl, sich
gesund ihr	diese Brotideen	bewusst und
"täglich Brot"	völlig. Denn	gesund zu ern
wirklich ist.	hier kommen	ähren! Gesünd
Doch es gibt	nur	er leben &
auch eine gute	ausgewählte,	unbeschwert
Nachricht: Brot	besonders	genießen ohne
selber backen	wertvolle	Zucker und
muss nicht	Lebensmittel in	Weizen Immer
kompliziert	den Teig.	mehr Menschen
sein. Es geht	Zutaten, die	entscheiden
auch schnell	Ihrem Körper	sich dafür,
und einfach!	etwas Gutes	weniger Zucker
Immer wissen,	tun. Worauf	und Weizen zu
was drin steckt	warten Sie also	essen oder
In diesem Buch	noch?	diese Zutaten
stellen wir	Probieren Sie	vollständig
Ihnen Rezepte	diese schnellen	von ihrem
vor, die	& einfachen	Speiseplan zu

streichen. Und das aus gutem Grund: Beides steht im Verdacht, Krankheiten zu begünstigen. Weniger Weizen und Zucker bedeutet also mehr Gesundheit und Wohlbefinden. Ein guter Grund, um noch heute damit zu beginnen, den eigenen Weizen- und Zuckerverzehr zu reduzieren! Ihr Helfer für unbeschwerten Brotgenuss: Der Brotbackau tomat	ackautomat ist ein tolles Gerät für alle, die gern frisches Brot essen. Er bringt einige Vorteile mit sich: Köstliches Brot lässt sich bequem selbst backen. Selbst Anfänger erzielen mit Hilfe dieses Gerätes von Anfang an sehr gute Ergebnisse. Brot im Backautomaten zu backen ist günstig. Die Zutaten sind in der Regel nicht sehr teuer und das Gerät hat	sich schnell amortisiert. Der Brotbackau tomat benötigt viel weniger Strom als ein gewöhnlicher Backofen, und das ist gut für die Umwelt. Sie wissen genau, was in Ihrem Brot steckt: Hochwertige Zutaten und beste Qualität. So können Sie unbeschwert genießen. Das alles ist möglich, weil der Brotbackau tomat die meisten Arbeitsschritte selbstständig übernimmt. Das
---	---	--

Brotbackbuch - günstig und mitauszuprobieren.
 50 Rezepte wenig Dabei ist selbst
 Für Genießer: Aufwand? Kein gebackenes
 Brot Backen Problem mit Brot viel
 Für Anfänger diesem leckerer und
 and Fortgeschritten Rezeptbuch und noch dazu
 ttene BoD – einem Brotbackgünstiger, als
 Books on automaten! Brot vom
 Demand Backen Sie Bäcker. Sie
 *** Nr. 1 schnell und haben Ihr
 Bestseller in einfach Ihr frisches Brot
 der Kategorie eigenes, immer genau
 "Kochen & individuelles dann auf dem
 Backen" ***** Lieblingsbrot. Tisch stehen,
 50 trendige Selbst Back- wann Sie es
 Brotrezepte Anfänger wollen - warm
 ***** Bereits erzielen von und duftend!
 über 30.000 Anfang an Gesund &
 begeisterte perfekte unbeschwert
 Leser *** Ergebnisse! genießen Was
 über das Brot backen genau drin
 Buch: Selbstge kann so einfach steckt, in Ihrem
 backenes Brot sein! Die vielen Brot, das haben
 liegt im Rezepte in Sie ab sofort
 TrendJeden diesem Buch selbst in der
 Tag ein laden dazu ein, Hand. Beim
 anderes Brot, jeden Tag eine Selbstbacken
 und das neue Brotsorte kommen nur

hochwertige	Warenkunde	zenbrotButtermi
Zutaten und	und Tipps &	IchbrotChia-
beste Qualit t	Tricks rund um	BrotDresdner O
auf den Tisch!	den Umgang	sterbrotFruchti
Auf chemische	mit dem Brotba	ges M slibrot
Zus tze,	ckautomaten	GrahambrotGol
Aromen,	machen das	dgelbes Hirseb
Farbstoffe und	Backen zu	rotHaferflocken
Konservierungs	einem gro en	brotHerzhaftes
stoffe wird	Spa f r die	Joghurt-Roggen
nat rlich	ganze Familie.	brotKeimling-B
verzichtet. So	Auszug aus	rotKnuspriges
steht Ihrem	dem Inhalt:	WalnussbrotLif
unbeschwerten	Brot selber	e Changing
Brotgenuss	backen im Brot	BreadLow Carb
nichts im Weg.	backautomaten	BrotMaisbrotM
Gut informiert	Einige Regeln,	alzbierbrotOrie
Dieses Buch	Tipps & Tricks	ntalisches Gers
bringt 50	f r das	tenbrotQinoabr
leckere	perfekte	otReis-Mais-
Brotrezepte	BrotDie Grundz	Brot (glutenfrei
mit. Es	utatenMehlWas	)Schnelles Dink
informiert	serSalzTreibmi	elbrotSchnelles
zudem	ttelDie Getreid	Leinsamenbrot
umfangreich	esortenWeizen	S es Haseln
ber das	RoggenGersteD	ussbrotSweet
Brotbacken zu	inkelHaferDie R	Monkey Banane
Hause.	ezepteBuchwei	nbrotToastbrot

Tomatenbrot
Inussbrot, glute
nfrei
Wetter
aue
r Kartoffelbrot
Zucchini-Brot~

*~Einfach

backen &

Genie ß en~*~

Das Buch Mit Den
150 Besten

Rezepten Zum

Brot Backen,

Br ö tchen,

S ü ß es und Low

Carb. Kreative

Kreationen Mit

und Ohne Hefe,

Sauerteig und

Brotbackautomat

- Inkl. N ä h r w e r t

angaben Riva

Verlag

Neuerscheinung

Nr. 1 in der

Kategorie

KOCHEN &

BACKEN *** ***

50 Brotrezepte

mit dem

Trendgetreide

Dinkel *** ***

Einfach & gesund

genie ß en mit

k ö s t l i c h e n

Rezepten ***

Über das Buch:

Selbstgebackenes

Brot liegt im

TrendJeden Tag

ein anderes Brot,

und das g ü n s t i g

und mit wenig

Aufwand? Kein

Problem mit

diesem

Rezeptbuch und

einem Brotbackau

tomaten! Backen

Sie schnell und

einfach Ihr

eigenes,

individuelles

Lieblingsbrot aus

dem Superfood-

Getreide Dinkel.

Selbst Back-

Anf ä n g e r

erzielen von

Anfang an

perfekte

Ergebnisse! Brot

backen kann so

einfach sein! Die

vielen Rezepte in

diesem Buch

laden dazu ein,

jeden Tag eine

neue Brotsorte

auszuprobieren.

Dabei ist

selbstgebackenes

Brot viel leckerer

und noch dazu

g ü n s t i g e r , a l s

Brot vom B ä c k e r .

Sie haben Ihr

frisches Brot

immer genau dann

auf dem Tisch

stehen, wann Sie

es wollen - warm

und duftend!

Gesund &

unbeschwert

genie ß en Was

genau drin steckt,

in Ihrem Brot, das

haben Sie ab

sofort selbst in

der Hand. Beim

Selbstbacken

kommen nur

hochwertige

Zutaten und beste

Qualit ä t auf den

Tisch! Auf

chemische	Auszug aus dem	noa-Brot	Brot
Zusätze, Aromen, Inhalt:	Brot selber mit Feta und		
Farbstoffe und Konservierungsstoff	backen im Brotbackautomaten	Brotbackautomat	Schnelles 4-Z
es wird natürlich	selbst backen im	utaten-Brot	Ke
verzichtet. So	Brotbackautomat	fir-Brot mit Rogge	
steht Ihrem	nEinige Regeln,	n-Vollkorn	But
unbeschwerten,	Tipps & Tricks	termilchbrot	
gesund	für das perfekte	Brot mit Dink	
Brotgenuss nichts	BrotDie Grundzuta	elflocken	Supe
im Weg. Gut	tenKörner und M	rfood-Brot	Lin
informiert Dieses	ehlWasserSalzTre	senbrot	Walnu
Buch bringt 50	ibmittelDie Getrei	ssbrot mit	
leckere	desortenTrendget	Amaranth	
Brotrezepte mit.	reide	Süßes Ricott	
Es informiert	DinkelWeizen	a-Nussbrot	Wi
zudem	RoggenGerste	kingerbrot mit	
umfangreich über	Hafer Andere	Skyr und	
das Brotbacken zu	Getreidearten Die	Buchweizen	B
Hause.	Rezepte Dreik	allaststoffbrot	
Warenkunde und	ornbrot Helles	Schnelles Kokos-	
Tipps & Tricks	Mandelbrot Ro	Curry-Brot M	
rund um den	ggenmischbrot	öhren-Quarkbrot,	
Umgang mit dem	Köstliches	Low Carb Wei	
Brotbackautomat	Vollkornbrot mit	ßbierbrot	
n machen das	Mandelmilch M	Low Carb Po	
Backen zu einem	editerranes Zucch	werbrot Vanill	
großen Spaß	ini-Rosmarin-	e-Müslibrot S	
für die ganze	Brot Deftiges	chokoladenbrot	
Familie. Jetzt	Schinkenbrot	mit feinem Orange	
bestellen und	Köstliches Di	naroma Joghur	
leckeres Brot	nkel-Buchweizen-	t-Dinkelbrot Ki	
selber backen!	Brot Mais-Qui	chererbsen-	

Brot	Deftiges	Backen Im	Sie schnell und
K ä se-Brot mit Fr	Brotbackautomat	Brotbackautomat	einfach Ihr
ü hlingszwiebeln	Mit VollkornDas	Mit VollkornDas	eigenes,
Dinkelbrot mit	Brotbackbuch - 50	Brotbackbuch - 50	individuelles
feinen Cashewker	Rezepte F ü r	Rezepte F ü r	Lieblingsbrot aus
nen Goldbrot	Genie ß er: Brot	Genie ß er: Brot	dem vollen Korn.
mit Hafer, Mais	Backen F ü r	Backen F ü r	Selbst Back-
und Dinkel M	Anf ä nger and For	Anf ä nger and For	Anf ä nger
ö hren-Brot Q	tgeschrittene***	tgeschrittene***	erzielen von
uinoa-Quark-Brot	Neuerscheinung	Neuerscheinung	Anfang an
Weizenkeim-	Nr. 1 in der	Nr. 1 in der	perfekte
Brot Brot mit	Kategorie	Kategorie	Ergebnisse! Brot
Gerstenvollkorn	KOCHEN &	KOCHEN &	backen kann so
Chia-	BACKEN *** 50	BACKEN *** 50	einfach sein! Die
Leinsamenbrot	trendige	trendige	vielen Rezepte in
Bonuskapitel:	Brotrezepte ***	Brotrezepte ***	diesem Buch
K ö stliche	Einfach & gesund	Einfach & gesund	laden dazu ein,
Aufstriche	genie ß en mit	genie ß en mit	jeden Tag eine
(Auszug aus dem	k ö stlichen	k ö stlichen	neue Brotsorte
Bestseller	Rezepten ***	Rezepten ***	auszuprobieren.
"Geschenke aus	Über das Buch:	Über das Buch:	Dabei ist
der K ü che")	Selbstgebackenes	Selbstgebackenes	selbstgebackenes
u.v.m.	Brot liegt im	Brot liegt im	Brot viel leckerer
Stefans Kochbuch	TrendJeden Tag	TrendJeden Tag	und noch dazu
I Brotbacklust222	ein anderes Brot,	ein anderes Brot,	g ü nstiger, als
Rezepte mit und	und das g ü nstig	und das g ü nstig	Brot vom B ä cker.
ohne	und mit wenig	und mit wenig	Sie haben Ihr
Brotbackautomat	Aufwand? Kein	Aufwand? Kein	frisches Brot
; [mit	Problem mit	Problem mit	immer genau dann
glutenfreien	diesem	diesem	auf dem Tisch
Rezepten und	Rezeptbuch und	Rezeptbuch und	stehen, wann Sie
feinen	einem Brotbackau	einem Brotbackau	es wollen - warm
Aufstrichen]Brot	tomaten! Backen	tomaten! Backen	und duftend!

Gesund & unbeschwert genießen Was genau drin steckt, in Ihrem Brot, das haben Sie ab sofort selbst in der Hand. Beim Selbstbacken kommen nur hochwertige Zutaten und beste Qualität auf den Tisch! Auf chemische Zusätze, Aromen, Farbstoffe und Konservierungsstoffe wird natürlich verzichtet. So steht Ihrem unbeschwerten, urgesunden Brotgenuss nichts im Weg. Gut informiert Dieses Buch bringt 50 leckere Brotrezepte mit. Es informiert zudem umfangreich über das Brotbacken zu	Hause. Warenkunde und Tipps & Tricks rund um den Umgang mit dem Brotbackautomaten machen das Backen zu einem großen Spaß für die ganze Familie. Jetzt bestellen und loslegen! Auszug aus dem Inhalt: Brot selber backen im Brotbackautomaten Brot selbst backen im Brotbackautomaten Einige Regeln, Tipps & Tricks für das perfekte BrotDie GrundzutatenKörner und MehlWasserSalzTreibmittelDie GetreidesortenTrendgetreide DinkelWeizen - besser als sein RufBrotgetreide mit Tradition: RoggenGerste -	der geheime Fitmacher Hafer: Getreide mit Superfood-Potential Amaranth, Quinoa, Buchweizen & Co.: Gesunde Pseudogetreide Die Rezepte Quinobrot Feines Haselnussbrot Buttermilch-Brot mit Roggen-Vollkorn Sonnenblumenbrot Mais-Amaranth-Brot Mandel-Mohn-Brot Peperoni-Brot Kefirbrot Karamelliges Brot mit Röstzwiebeln und Kokosblütenzucker Gerstebrot mit roten Linsen Schwarzwälder Bauernbrot Walnuss-Hirsebrot Brot mit Frühlingsschwiebeln, Schinken und Käse Joghurtbrot
--	--	---

Leinsamenbrot	Sauerkrautbrot	Bäcker ohne
Buchweizen-Brot	Low Carb Brot	Probleme selbst
rot Vollkornge	mit Pecannüssen	machen mit Hilfe
nuss mit 4 Getreid	Süßes Mand	des Brotbackauto
earten Skyr-	elbrot Vollkorn	maten! Aah, wie
Brot mit Möhren	brot mit Reis	das duftet, frisch
und Weizenkleie	Käse-Lauch-Brot	gebackenes Brot
Dinkel-	Kerniges	vom Bäcker. Mit
Joghurtbrot	Walnuss-Brot -	einem
Rote Bete-Brot	Low Carb und	Brotbackautomat
t Roggen-	glutenfrei Din	ist das aber
Gerstebrot	kelvollkornbrot	genauso möglich,
Brot mit	mit Mandeln K	wenn nicht sogar
Flohsamen und W	ürbis-Möhren-B	besser. Nur ein
eizenkeimen B	rot Buchweize	paar Knöpfe auf
rot mit Haferkleie	n-Brot mit Frischk	der Maschine und
Weizenvollkor	äse Dreikornb	das frische Brot
nbrot mit Buttermi	rot	Bonuskapitel:
Ich Brot mit	Köstliche	ist schon auf
Walnüssen und S	Aufstriche	unserem Teller.
esam Dinkelvo	(Auszug aus dem	So einfach kann
llkornbrot Safti	Bestseller	es gehen, wenn
ges Zucchini-Brot	"Geschenke aus	man weiß wie es
Malzbierbrot	der Küche")	funktioniert.
Mediterranes	u.v.m.Brot Backen	Dieses
Brot mit	Im Brotbackautom	Rezeptbuch ist
Parmesan Saa	at100 Rezepte	das Richtige für
ten-Brot Genie	Für Brot,	Sie, wenn Sie...
ßerbrot mit	Brötchen,	einen Brotbackaut
Dinkel und Amara	Kuchen und	omaten haben,
nth Tomaten-	Vieles	aber nicht genau
Paprikabrot mit	MehrFrisches	wissen wie Sie
mildem Käse	Brot wie vom	ihn eigentlich
		benutzen sollen

ständig beim Brotbacken scheitern und irgendetwas schief geht in Zukunft öfter Brot backen wollen auf der Suche nach neuen Rezepten sind Ihre Liebsten und sich selbst mit frischem und leckerem Brot bereichern wollen Sie erhalten unter anderem... Einführung in die richtige Nutzung des Brotbackautomaten richtige Zutatenwahl für das perfekte Brot Tipps und Tricks häufig gemachte Fehler große Auswahl an 100 Rezepten (Brot, Brötchen, Teigvariationen, Kuchen...) Sie werden also mit diesem Buch in der Lage sein, Ihr	eigenes, frisches und leckeres Brot zu backen und das ganz ohne Hilfe vom Bäcker. Wir von „Einfach Backen“ würden uns auf jeden Fall freuen, Sie in das Backen mit dem Brotbackautomaten einzuführen und unsere besten Rezepte an Sie weiterzugeben. Sollten Sie in Zukunft gemeinsam mit uns backen wollen, dann können Sie unser Buch ganz einfach mit einem Klick auf den „Jetzt kaufen“ Button erwerben und in den nächsten Tagen schon Ihr erstes Brot im Brotbackautomaten zubereiten. Brot Backbuch – Ran ans Brot! 180	Brotbackautomat Rezeptelch helf dir backen - Brot backen für Anfänger oder Fortgeschrittene Jeder liebt den Geschmack und den Geruch von frischem Brot, aber nicht die Zeit, die es braucht, um es zu backen. Brotbacken sollte einfach sein... und jetzt ist es das auch. Mit mehr als 100 Rezepten, die leicht zu beschaffende Zutaten verwenden und nur wenig Arbeit erfordern, wird dieses Cuisinart Brotbackautomaten-Kochbuch Sie auf den Weg zum Backerfolg bringen. Legen Sie den Teig weg und nehmen Sie
--	--	---

dieses Buch zur Hand. Das Cuisinart Brotmaschinen-Kochbuch ist die erste und einzige Sammlung einfacher, problemloser Rezepte, mit denen Sie jedes Mal ein köstliches, selbst gebackenes Brot erhalten. Die Rezepte umfassen: Klassische Lieblingssorten Rustikales Brot Süße Teige Fruchtbrot Kräuter- und Gewürzbrot Vollkornbrot Glutenfreies Brot Käsebrot Brötchen Schokoladenbrot Es gibt nichts Besseres als den Geschmack und den Geruch von selbst	gebackenem Brot! Viel Spaß mit den Rezepten für einfach selbstgebackenes Brot! Die Leckeren, Glutenfreien und Idiotensicheren Rezepte Für Ihren Cuisinart Brotbackautomaten "Sich gesund ernähren und dabei Gutes tun." So könnte man das Motto von Stefans Kochbüchern umschreiben. 100 % des Reinerlöses werden an wohltätige Zwecke gespendet. Beide Kochbücher enthalten jeweils fast 400 Rezepte, die einfach zuzubereiten sind (unkomplizierte, überall erhältliche	Zutaten; auch für Kochanfänger einfach nachzukochen) für eine schnelle Zubereitung stehen (Arbeitszeit meist unter 20 Min.) gesünder als vergleichbare Rezepte sind (z.B. kalorienärmer, komplexere Kohlenhydrate, weniger Süß, höherer Proteinanteil). Das zweite Kochbuch enthält zudem eine große Low Carb-Rubrik, für all diejenigen, die diese Ernährungsform bevorzugen. An dieser Stelle sei auch auf Stefans drittes Buch hingewiesen. Es handelt sich um eine Faktensammlung
---	---	---

mit den aktuellsten
Erkenntnissen
zum Thema
gesunde
Ernährung.
120 Rezepte
mit und ohne Brotbackautomat
Die besten
Rezepte für
das Brot
Backen ganz
einfach zum
Nachmachen! —

— Du
willst neue
Brote
ausprobieren,
die großartig
schmecken und
einfach
zubereiten
sind? Dann ist
dieses
Brotbackbuch
genau das
Richtige für

Dich! Viele
Menschen
haben in ihrem
kulinarischen
Leben den
Wunsch nach
neuen und
schmackhaften
Gerichten.
Mahlzeiten, die
zu Anfang auch
so noch gut
geschmeckt
haben, müssen
manchmal
durch neue
Techniken
aufgefrischt
werden. Dieses
Brotbackbuch
kann Dir mit
köstlichen
Rezepten dabei
helfen, bereits
bekannte
Mahlzeiten
wieder wie neu
zu empfinden.

Es erwarten
dich 75 geniale
Rezeptideen,
die Dir zu geschmacklichen
Höhepunkten
verhelfen
werden, die Dir
bis jetzt noch
fremd waren!
Egal ob
Vollkornbrot,
Dinkelbrot oder
Sauerteigbrot -
in diesem Buch
ist von allem
etwas dabei!
Abgesehen von
einer Vielzahl
an
Vorschlägen
von Broten, die
Du ganz leicht
nachbacken
kannst, gibt Dir
dieses Buch
eine genaue
Anleitung mit,

wie diese am besten zubereiten sind und was es bei jedem Brot zu beachten gilt. Der Zubereitungsprozess wird exakt beschrieben, so dass keine Fragen offen bleiben. Zusätzlich zum Text unterst ü tzen Dich zudem Auflistungen, die die Zubereitungszeit, die Portionsgr ö ß e und den Schwierigkeitsgrad des Brotes ganz genau aufzeigen! Dieses Buch

wird Dir zeigen, wie Du durch kreative neue Brotvariationen deinen Liebsten und Dir selbst unvergessliche Momente des Genusses bescherst. Deine Familie und Freunde werden von deinem Kö nnen in der Küche beeindruckt sein! Was Du in diesem Buch lernst: 75 grandiose Rezepte für das Brot Backen Eine Einf ü hrung in die Kunst des Brot Backens Ein

Überblick über die Brotback-Techniken Grafiken zu jedem Rezept Der genaue Zubereitungsprozess jedes einzelnen Brotes Einfache und detaillierte Beschreibungen der Brote Spannendes Fachwissen zum Thema Brot backen Brot backen aus einer v ö llig neuen Perspektive Und Vieles mehr! Dieses Buch ist ein absolutes Muss für alle, die tolle selbstgeba

ckene Brote
zubereiten
wollen!
Klicke daher
auf den „Jetzt
kaufen“-Button
und sichere Dir
deine Ausgabe!

222 Rezepte
für den Brotback-
automaten
*** Bestseller in
der Kategorie
DIET *****
Low Carb
Trendrezepte &
beliebte Brot-
Klassiker ***
*** Das
beliebteste Low
Carb
Brotbackbuch
*** über das
Buch: Low Carb
Rezepte für
alle, die Brot &
Brötchen lieben
Brot und

Brötchen sind
im Rahmen der
Low Carb-
Ernährung
eigentlich tabu.
Wer trotzdem
nicht auf
leckere,
knusprige
Backwaren
verzichten will,
findet in diesem
Buch köstliche,
abwechslungsrei-
che und
raffinierte
Rezepte für koh-
lenhydratarme
Brötchen und
Brot. (Fast)
ohne
Kohlenhydrate,
aber dafür mit
ganz viel
Geschmack!
Low Carb
Trends und
liebgewonnene
Klassiker Brötch-
en und die

beliebten
Oopsies, Brote
aus Backofen
und
Brotbackautomat
, das legendäre
Life Changing
Bread,
Eiweißbrote,
süße Brötchen
und vieles mehr
- mit diesem
Buch zaubern
Sie all das
spielend leicht
und
kohlenhydratarm
auf den Tisch!
Beeindrucken
Sie Ihre Familie,
Freunde und
Gäste mit
himmlischen
Low Carb-
Brot und
Brötchen und
verwöhnen Sie
sich selbst mit
frischgebackene-
n Leckereien.

Innovative Ideen Buttermilch-Brot neGriechische K
f r Ern hrungs Fr hst cksbrot se-MuffinsTo
bewussteBrote mit N ssen (s maten-Paprika-B
und Br tchen)Goldgelbes L r tchenK se-S
ohne Mehl - wie einsamen-BrotB chinken-Oopsies
soll das gehen? allaststoff-BrotR Flohsamen-
Und schmeckt icotta-Mandelbro Br tchen mit M
es dann auch? tR mertopf- ohnKr uter-Br
Hier erfahren Brot mit Parmes tchenCranberr
Sie, wie es anW rziges Pap y-Cashew-
funktioniert. rika-BrotSchwed Br tchenS e
Lesen Sie isches Kn ckeb Buttermilch-Br
zudem, welche rotR bli-Brot tchenSonnenblu
Vorteile eine (Rezept f r den men-Br tchenIt
Ern hrung ohne Brotbackautomat alienische Power
herk mmliches en)Erdnuss-Brot br tchenWalnus
Mehl mit sich (Rezept f r den sbr tchenSoft-
bringt und Brotbackautomat Br tchenK rne
warum Sie mit en)Brot-Kranz rbr tchen mit
Low Carb la ProvenceB Schinken und
spielend leicht uchweizen- K seAufstriche
abnehmen BrotW rziges S & DipsErdnussb
k nnen, ohne peck-BrotZartes utterSchoko-Has
hungern zu Auberginen-Rico elnusscremeBee
m ssen. Auszug tta-BrotSteierisc ren-Marmelade
aus dem Inhalt: hes K rbiskern ohne KochenRuc
Wie funktioniert -BrotBr tchenS ola-PestoPesto
Low Carb?Rezep alami-EckenChia RossoAjvarMinz-
teBroteK rbisk -Br tchenGolde Guacamole*
ern-Gouda-Brot ne Br tchenson Hinweis: In der

Print-Version
enthält dieses
Buch keine Rezeptabbildungen *
Brotbackautomat – Das
Rezeptbuch
Backlust ohne
Grenzen.
Gelingen
garantiert: alle
Rezepte wurden
mehrfach
erprobt.
Variieren
erlaubt: viele
Tipps für
eigene
Kreationen.
Süß und
herzhaft:
Backideen für
jeden
Geschmack.
Kann ein
Brotbackautomat
mehr als nur
Brot? Und ob!
Mirjam Beile
stellt die

neuesten
Backideen für
ihr liebstes
Küchengerät
vor: von
verschiedensten
Kuchen und
Muffins über
Brötchen und
Bagels bis hin zu
Calzoni und
Knabberstangen.
Da bleiben keine
Wünsche offen,
zumal sie viele
Tipps für
eigene
Kreationen gibt.
Ob süß oder
herzhaft, die
vielfältigen
Ideen der Profi-
Bäckerin
begeistern!.
Brot, Brötchen,
Kuchen, Gebäck,
Pizzateig und
mehr einfach
selbst backen.
Über 60 leckere
und abwechslungs-

sreiche Rezepte
Claire van de
Heuvel und Vera
van Haren kochen
"Easy Peasy
Familienküche"
und zeigen wie
man die ganze
Familie
spielerisch
gesund und
genussvoll
ernährt. Mit 100
leckeren
Rezepten für den
Familientisch, die
Brotdose, den
Spielplatz oder
die
Geburtstagsparty
werden Sie auch
Ihre Familie
begeistern! Von
bunten Frühstück
ksbowls und
leckerschmecker
Smoothies über
fantasievolle
Salatideen,
gesunde
Gemüsesegerichte
oder Power-
Snack-Balls bis

zu kunterbunten
Ideen für
Süßkram. Zeigen
Sie Ihrer Familie
mit zeitgemäßen
Gerichten und den
cleveren Easy Peasy-Food-Regeln,
wie viel Spaß es
macht, bewusst
und gesund zu
essen. Mit
zahlreichen tollen
Tipps zur
Ernährung,
Planung und
Vorratshaltung –
so easy peasy!
Brot Backen
Im Brotbackautomat - WENIG
HEFE, LANGE
GEHZEIT
Selbstgebackenes
Brot ist
nicht nur
gesünder,
sondern auch
billiger. Über
100 Rezepte

mit Information
über
Inhaltsstoffe
und Tipps für
Diabetiker,
Allergiker und
bei Zöliakie.
Easy Peasy
Familienküche
Brotgenuss auf
Knopfdruck!
Für frisches
und lecker
duftendes Brot
muss man
nicht mehr
unbedingt zum
Bäcker gehen.
Denn mit
einem Brotback-
automaten
geht
Brotbacken
kinderleicht
auch zu Hause.
Mit nur
wenigen
Handgriffen

kann man sich
ganz nach
eigenem
Geschmack
köstliches
Brot aus
vollwertigen
Zutaten
zaubern. In
diesem Buch
stellt die
Erfolgsautorin
Veronika Pichl
die
verschiedenen
Backprogramme
vor und
verrät über
60 Rezepte für
abwechslungs-
reiche herzhafte
und süße
Brote,
Brötchen,
Kuchen und
sogar für
Pizzateig.
Homemade

Easy And
Delicious Keto
Bread Recipes
In The Bread
Machine

Brotbackautomat Rezeptbuch
Brot selber machen: Die
80 besten Brot & Kuchen
Rezepte aus dem Brotbackautomaten
inklusive Einsteigertipps
Dieses Buch ist genau das richtige für Sie, wenn...:
Sie ein Brot aus natürlichen Zutaten essen möchten
Sie eine Alternative zu den industriell

hergestellten Brotwaren suchen
Sie schon immer Ihr eigenes Brot herstellen wollten
Sie neue kreative Kreationen für Ihren Brotbackautomaten suchen
Dann sind Sie bei dem Brotbackautomat Rezeptbuch genau richtig!
Brot, eines unserer wichtigsten und liebsten Nahrungsmittel - und dann noch duftend, knusprig und frisch aus dem Ofen, wer sagt da schon

„Nein“? Für den Erwerb desselben geht man zum Bäcker oder auch schon mal zum Discounter. Die andere, oft bessere Möglichkeit wäre das Ärmelhochkrempeln und selber zur Tat schreiten, schon mal dann genau bekannt ist, welche Zutaten hineingekommen sind.
Eben deswegen geht der Trend ganz eindeutig wieder zum Selbermachen, wie es bei unseren Vorfahren

üblich war.	für die richtige	uvm.
Inhalt Brotback	Brotherstellung	Klicken Sie
automat	Brote:	einfach jetzt
Rezeptbuch:	Amaretto -	rechts oben bei
80 Brotbackaut	Brot	Amazon auf
omat Rezepte	Erdnuss - Brot	"Jetzt kaufen",
zum selber	Fr ü chte -	um Ihr
machen	Brot	pers ö nliches
Einf ü hrung	Kr ä uter - Brot	Exemplar zu
wie man Brot	uvm.	sichern!
selber macht	Br ö tchen &	<u>Infos, Tipps und</u>
Tipps zu der	Kleingeb ä ck:	<u>100 k ö stliche</u>
eigenen	Burger -	<u>Rezepte</u>
Brotherstellung	Br ö tchen	***
und ...	Ein K ü rbis -	Neuerscheinung
kleiner	Bagels	Nr. 1 in der
Lehrgang zum	Milch - Br ö tchen	Kategorie
Thema „Teigva	Zwiebel -	KOCHEN &
riationen"	Br ö tchen	BACKEN *** 50
Alle Rezepte	uvm.	trendige
werden mit	Kuchen:	Brotrezepte ***
nat ü rlichen	Blitz - Kuchen	Einfach & gesund
Zutaten	Quark	genie ß en mit
zubereitet!	-Kuchen	k ö stlichen
Au ß erdem	Semmel -	Rezepten ***
bekommen Sie	Schmarrn	Über das Buch:
wertvolle	Zitronen -	Selbstgebackenes
Expertentipps	Kuchen	Brot liegt im
		TrendJeden Tag
		ein anderes Brot,
		und das g ü nstig

und mit wenig Aufwand? Kein Problem mit diesem Rezeptbuch und einem Brotbackautomaten! Backen Sie schnell und einfach Ihr eigenes, individuelles Lieblingsbrot aus dem vollen Korn. Selbst Back-Anfänger erzielen von Anfang an perfekte Ergebnisse! Brotbacken kann so einfach sein! Die vielen Rezepte in diesem Buch laden dazu ein, jeden Tag eine neue Brotsorte auszuprobieren. Dabei ist selbstgebackenes Brot viel leckerer und noch dazu gesünder, als Brot vom Bäcker.

Sie haben Ihr frisches Brot immer genau dann auf dem Tisch stehen, wann Sie es wollen - warm und duftend! Gesund & unbeschwert genießen Was genau drin steckt, in Ihrem Brot, das haben Sie ab sofort selbst in der Hand. Beim Selbstbacken kommen nur hochwertige Zutaten und beste Qualität auf den Tisch! Auf chemische Zusätze, Aromen, Farbstoffe und Konservierungsstoffe wird natürlich verzichtet. So steht Ihrem unbeschwertem, gesunden Brotgenuss nichts im Weg. Gut informiert Dieses

Buch bringt 50 leckere Brotrezepte mit. Es informiert zudem umfangreich über das Brotbacken zu Hause. Warenkunde und Tipps & Tricks rund um den Umgang mit dem Brotbackautomaten machen das Backen zu einem großen Spaß für die ganze Familie. Jetzt bestellen und loslegen! Auszug aus dem Inhalt: Brot selber backen im Brotbackautomaten Brot selbst backen im Brotbackautomaten Einige Regeln, Tipps & Tricks für das perfekte Brot Die Grundzutaten Körner und Mehl Wasser Salz Treibmittel Die Getreide

desortenTrendgetr	Walnuss-	ten-Brot	Genie
eide DinkelWeizen	Hirsebrot	ßerbrot mit	
- besser als sein	Brot mit Fr ü h	Dinkel und Amara	
RufBrotgetreide	lingszwiebeln,	nth Tomaten-	
mit Tradition:	Schinken und K ä	Paprikabrot mit	
RoggenGerste -	se Joghurtbrot	mildem K ä se	
der geheime	Leinsamenbro	Sauerkrautbrot	
Fitmacher Hafer: t	Buchweizen-	Low Carb Brot	
Getreide mit Supe	Brot Vollkorn	mit Pecann ü ssen	
rfood-Potential	enuss mit 4 Getrei	S ü ß es Mand	
Amaranth, Quinoa,	dearten Skyr-	elbrot Vollkorn	
Buchweizen &	Brot mit M ö hren	brot mit Reis	
Co.: Gesunde	und Weizenkleie	K ä se-Lauch-Brot	
Pseudogetreide	Dinkel-	Kerniges	
Die Rezepte Qi	Joghurtbrot	Walnuss-Brot -	
noabrot Feines	Rote Bete-Bro	Low Carb und	
Haselnussbrot t	Roggen-	glutenfrei Din	
Buttermilch-Brot	Gerstebrot	kelvollkornbrot	
mit Roggen-Vollko	Brot mit	mit Mandeln K	
rn Sonnenblum	Flohsamen und W	ü rbis-M ö hren-B	
enbrot Mais-A	eizenkeimen B	rot Buchweize	
maranth-Brot	rot mit Haferkleie	n-Brot mit Frischk	
Mandel-Mohn-Bro	Weizenvollkor	ä se Dreikornb	
t Peperoni-	nbrot mit Buttermi	rotBonuskapitel:	
Brot Kefirbrot	Ich Brot mit	K ö stliche	
Karamelliges	Waln ü ssen und S	Aufstriche	
Brot mit	esam Dinkelvo	(Auszug aus dem	
R ö stzwiebeln und	Ilkornbrot Safti	Bestseller	
Kokosbl ü tenzuck	ges Zucchini-Brot	"Geschenke aus	
er Gerstebrot	Malzbierbrot	der K ü che")	
mit roten Linsen	Mediterranes	u.v.m.	
Schwarzw ä ld	Brot mit		
er Bauernbrot	Parmesan Saa		