



INHALT

<i>Brotbacken mit Liebe und Zeit</i>	5
<i>Wie bäckt man ein gutes Brot?</i>	5
<i>Zum Buch</i>	5
<i>Die richtige Organisation</i>	5
<i>Der Arbeitsablauf in den Rezepten:</i>	7
<i>Arbeitsschritt Vorher</i>	7
<i>Hauptteig</i>	7
<i>Arbeitsschritt Teigruhe/Teiggare</i>	8
<i>Den Hauptteig in Teiglinge teilen und Stückgare</i>	8
<i>Daumentest vor dem Backen</i>	10
<i>Einschießen</i>	10
<i>Backen, herausnehmen und Abkühlen</i>	11
<i>Trocken-Roggensauerteigansatz herstellen</i>	16
<i>Füttern des frischen Sauerteiges</i>	17
<i>Warum geht ein Teig auf?</i>	18
<i>Hefe als Triebmittel</i>	18
<i>Wie Arbeitet Hefe im Teig?</i>	18
<i>Sauerteig als Triebmittel</i>	21
<i>Die Wichtigsten Zutaten</i>	23
<i>Mehl- und Getreidesorten</i>	23
<i>Backzubehör, Hilfsmittel</i>	25
<i>Weitere nützliche Utensilien</i>	27
<i>Von uns empfohlene Bezugsquellen</i>	28
<i>Fachbegriffe</i>	29



ÜBERSICHT DER REZEPTE

<i>Brötchen</i>		<i>Dinkeltoast</i>	96
<i>Kornecken</i>	36	<i>Vollkorndinkeltoast</i>	98
<i>Paninibrötchen</i>	39	<i>Kürbisbrot</i>	100
<i>Brötchenstangen</i>	42	<i>Landbrot</i>	103
<i>Laugenzöpfe</i>	44	<i>Möhrenbrot</i>	106
<i>Frühstückshörnchen</i>	46	<i>Sesambrot</i>	108
<i>Rosmarinbrötchen</i>	48	<i>Dinkelbrot mit Roggen</i>	110
<i>Grillbrötchen</i>	50	<i>Knuspriges Hirsebrot</i>	112
<i>Kartoffel-Möhrenbrötchen</i>	52	<i>Dinkelsauerteigbrot mit Kürbiskernen</i>	114
<i>Kürbis-Stangenbrot</i>	54	<i>Schwäbisches Bauernbrot</i>	116
<i>Sesambrotchen</i>	56	<i>Topfbrot mit Kartoffeln</i>	118
<i>Geknotete Semmeln</i>	58	<i>Krustenbrot mit Sprossen</i>	120
<i>Sonntagsbrötchen</i>	60	<i>Maronibrot</i>	122
<i>Walnussbrötchen</i>	62	<i>Weizenbrot mit zwei Sauerteigen</i>	124
<i>Brötchen mit Flocken</i>	64	<i>Knoblauchbrot</i>	126
<i>Buttermilchbrötchen</i>	66	<i>Dinkelbrot mit Grünkern</i>	128
<i>Vielsaatenbrötchen</i>	68	<i>Brot aus dem Topf</i>	130
<i>Dresdner Buchteln</i>	70	<i>Saftiges Dinkelbrot</i>	132
<i>Fitnessbrötchen</i>	72	<i>Münsterländer</i>	134
<i>Tomatenbaguette</i>	75	<i>Pane Italiano</i>	136
<i>Olivenbaguette</i>	78	<i>Kosakenbrot</i>	139
<i>Backmalz selber herstellen</i>	81	<i>Mischbrot mit Buttermilch</i>	142
<i>Kornbaguette</i>	82	<i>Dinkel-Keimling</i>	144
<i>Brote</i>		<i>Rotkorn-Keimling</i>	147
<i>Cranberries-Vollkornbrot</i>	84	<i>Mühlenbrot</i>	150
<i>Kürbis-Fitnessbrot</i>	87	<i>Weizenmischbrot mit Roggenflocken</i>	152
<i>7-Vollkornbrot</i>	90		
<i>Nussknacker</i>	93		