

Hi, ich bin Jo und ich backe Brot. 5

Die Idee von „Wake & Bake“	6
Einige Grundlagen, bevor du loslegst	8
Hauptsache Mehl	8
Auf Vollkornmehl umstellen	10
Die Schrittmacher: Teigvorstufen	12
Mach dich locker: Hefe und Sauerteig	13
Mit Kraft und Feingefühl: Teig kneten	20
Fertig gekneteten Teig bearbeiten	23
Nach der Arbeit die Teigruhe	24
Was ist Übernachtgare und wie funktioniert sie?	28
Jetzt geht's los: Brot backen	29
Laugengebäck – die richtige Lauge	34
Brot aufbewahren und einfrieren	35
Schnellstart-Guide	36

Brot mit Hefe 39

Brot mit Sauerteig 69

Kleingebäck 89

Plundergebäck 123

Süßgebäck 145

Glossar	164
Rezeptverzeichnis	167