

# Inhalt

<b><i>Helle Brote</i></b>	<b>6</b>
Mild und bekömmlich – Brote aus Weizenmehl, Buchweizenmehl, zarten Haferflocken oder Kartoffeln. Kräuter und Gewürze, Nüsse und Speck bringen Abwechslung in den Brotkorb.	
<b><i>Dunkle Brote</i></b>	<b>32</b>
Kräftig und nährstoffreich – Brote aus Roggenmehl oder Mehlmischungen. Körner, Nüsse und Dörrobst veredeln die gesunden und köstlichen Brote aus dem eigenen Ofen.	
<b><i>Internationale Spezialitäten</i></b>	<b>58</b>
Ausgefallen und beliebt – Originalrezepte für Birnbrot und Focaccia, für griechisches Osterbrot, israelisches Pittabrot und amerikanische Bagels. Da bleibt kein Backgeheimnis offen.	
<b><i>Knusprige Brötchen</i></b>	<b>80</b>
Die Muntermacher – Krosse Brötchen und buttrige Hörnchen, Knusperstangen, Burgerbrötchen und Haferzöpfli sind unbestritten die beste Basis für ein köstliches Frühstück.	
<b><i>Süße Brote und Brötchen</i></b>	<b>106</b>
Locker und lecker – Duftige Backwaren für Süßschnäbel. Beliebt bei Jung und Alt sind Früchtebrot, Schokobrötchen und Marzipanschnecken.	
Tipps und Tricks für Brotbäcker	<b>128</b>
Köstliche Brotaufstriche	<b>135</b>
Leckere Gerichte mit altbackenem Brot	<b>137</b>
Register	<b>139</b>
Impressum	<b>144</b>