

Inhalt

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