

VORWORT viii
EINLEITUNG ix
ZU DEN REZEPTEN xii
HINWEISE ZU DEN REZEPTEN xviii

Teil eins Techniken

KAPITEL 1. BROT BACKEN 3
Die Grundlagen des Brotbackens 4
Werkzeuge für Hobbybäcker 8
Brotbacken planen 10

KAPITEL 2. WERTGEBENDE ZUTATEN 19
Wertgebende Zutaten 20
Getreide und Saaten 25

KAPITEL 3. TEIGGÄRUNG 35
Teiggärung 36
Vorstufen 42

KAPITEL 4. MISCHEN UND KNETEN 57
Kneten und Hydration 58
Kneten mit der Maschine 63
Kneten von Hand 69
Teigruhe 73

KAPITEL 5. AUFARBEITEN 79
Teig teilen 80
Wirken 85

KAPITEL 6. ENDGARE 93
Methoden der Endgare für Hobbybäcker 94
Gärreifeprobe 99
Kalte Teigführung 102

KAPITEL 7. EINSCHNEIDEN UND VERZIEREN 107
Einschneiden 108
Verzieren 117

KAPITEL 8. BACKEN 123
Backen 124
Backen in Haushaltsöfen 126
Teig in den Backofen schieben 138
Wann ist ein Brot durchgebacken? 142
Backen ohne Ofen 144

KAPITEL 9. ABKÜHLEN UND SERVIEREN 147
Abkühlen 148
Aufschneiden und servieren 150
Brot aufbewahren 153

Teil zwei Rezepte

KAPITEL 10. BROTE OHNE FETT	161
Französisches Weißbrot	169
Weißbrot mit direkter Führung	174
Ihr täglich Brot	176
No-Knead-Weißbrot	178
Die Van-Over-Methode für französisches Weißbrot	180
Sauerteigbrot	183
Zweite-Chance-Sauerteigbrot	186
„Falsches“ Sauerteigbrot	188
Sauerteigbrot mit Saaten, Quellstück oder gekeimten Körnern	190
Schoko-Kirsch-Sauerteigbrot	192
Johannisbeer-Sauerteigbrot mit Marcona-Mandeln	194
Landbrot	197
Landbrot mit direkter Führung	200
Walnussbrot.....	202
Weizenvollkornbrot	205
Brot aus Urgetreide	209
Modernistisches Brot aus Urgetreide	212
Ciabatta	215
Ciabatta-Varianten	217
Ciabatta mit Pimientos del Piquillo	
Ciabatta mit Orangenmarmelade	
Mincemeat-Ciabatta	
Aprikosen-Ciabatta	
Modernistische Ciabatta	221
Ciabatta mit direkter Führung.....	222
Pan de cristal.....	223
Pane francese.....	224
Focaccia	227
Focaccia-Varianten	229
Focaccia mit Sonnenblumenkernen	
Focaccia mit Calamondinorange	
Focaccia mit Maniok	
Focaccia mit Tomate	
Focaccia mit 100% ^W -Weizenvollkornmehl	
Modernistische Focaccia	230
Focaccia mit direkter Führung	231
 KAPITEL 11. BROTE MIT FETT	 233
Weißes Sandwichbrot.....	239
Sandwichbrot-Varianten	241
Süßkartoffel-Sandwichbrot	
Apple-Pie-Sandwichbrot	
Artischocken-Sandwichbrot	
Pralinen-Sandwichbrot	
Vollkorn-Sandwichbrot	
Zwei-Schritt-Sandwichbrot.....	242
Pain de Mie.....	244
Japanisches Sandwichbrot (Shokupan).....	246
Variante für japanisches Sandwichbrot	247
Japanisches Sandwichbrot mit Kochstück	
Kartoffel-Sandwichbrot	248
Hawaiianisches Ananasbrot	249
Zimt-Korinthen-Brot	250

Roggenbrot nach jüdischer Art	252
Amerikanischer Pumpernickel	253
Marmor-Roggenbrot	254
Roggenbrot mit Zwiebeln	256
Parker House Rolls	257
Dinner Rolls	258
Burger-Brötchen	260
Varianten für Burger-Brötchen	260
Burger-Brötchen mit 100% ^W -Weizenvollkornmehl	
Hotdog-Brötchen	
Modernistische Burger-Brötchen.....	261
Brioche.....	263
Brioche-Varianten.....	266
Haselnuss-Brioche	
Mais-Brioche	
Litschi-Brioche	
Mango-Brioche	
Modernistische Brioche	
Brioche mit 25% ^W Butter	268
Babka	269
Babka-Variante.....	269
Nussmus-Babka	
Brioche mit Öl	270
No-Knead-Brioche	272
Brioche sablée	274
Challa	277
Challa-Varianten	279
Kokos-Challa	
Haselnuss-Challa	
Feigen-Challa	
Quitten-Challa	
100% ^W -Weizenvollkornmehl-Challa	
Challa in der Kastenform	
KAPITEL 12. ROGGENBROTE	281
100% ^W -Roggenbrot.....	287
Modernistisches 100% ^W -Roggenbrot	290
Roggenbrot mit Sonnenblumenkernen	292
Odenwälder Bauernbrot	293
Variante für Odenwälder Bauernbrot.....	293
Ochsenbrot	
Bauernbrot	295
Bauernbrot-Varianten	298
Tomaten-Bauernbrot	
Birnen-Bauernbrot	
Apfel-Bauernbrot	
Hummus-Bauernbrot	
Cashew-Bauernbrot	
Bauernbrot mit direkter Führung	299
Basler Brot	300
Deutsches Landbrot	301
Landbrot mit druckkaramellisierten Kirschen und Mandeln...	302
St. Galler Brot.....	303
KAPITEL 13. KASTENBROTE	305
Ganzkornbrot	309
Ganzkornbrot-Varianten	310
Modernistisches Ganzkornbrot	

Ganzkornbrot aus der Mikrowelle	
Saatenbrot mit Weizenbier und Getreidesprossen	
Walnussbrot mit Cranberrys, Rosinen und Pistazien	
Sesambrot mit Pekannüssen und Korinthen	
Gewürzbrot mit Haselnüssen, Kakaonibs, Aprikosen	
Vollkornbrot	315
Vollkornbrot-Varianten	317
Schnelles Vollkornbrot	
Vollkornbrot mit Trockenfrüchten	
Vollkornbrot mit gerösteten Nüssen	
Vollkornbrot mit Schokostückchen und Kakao	
Vollkornbrot mit kandierten Früchten	
Vollkornbrot mit druckkaramellisierten Körnern, Nüssen und Trockenfrüchten	
Modernistisches Vollkornbrot	319
KAPITEL 14. BAGELS UND BAO	321
Bagels	327
Bagel-Varianten	329
Vollkornbagel	
Piquillobagel	
Feigenbagel	
Blaubeerbagel	
Kokosbagel	
Gedämpfte Brötchen	333
Mantou-Varianten	336
Mango-Mantou	
Erdbeer-Mantou	
Mantou mit Frühlingszwiebeln	
Pandan-Mantou	
Mantou mit schwarzem Knoblauch	
Sesampasten-Mantou	
Hum Bao mit Schweinebäckchen.....	338
Bao-Varianten mit nicht traditionellen Füllungen	340
Bao mit schwarzem Knoblauch und Entenconfit	
Bao mit Lamm-Mole-Barbacoa	
Reu-Bao	
Bao mit Kürbisgewürz	
KAPITEL 15. GLUTENFREIE BROTE	343
Glutenfreie Brioche	349
Vegane glutenfreie Brioche	352
Nussdrinkbrot	355
Glutenfreie Bagels aus Maisstärke	358
Variante für glutenfreie Bagels aus Maisstärke.....	360
Masa-Harina-Bagel	
Appam	361
Molke-Quinoa-Brot	362
Idli	363
WEITERFÜHRENDE LITERATUR	364
GLOSSAR	365
UMRECHNUNGSTABELLEN	368
BEZUGSQUELLEN	374
MITWIRKENDE UND DANKSAGUNG	380
REGISTER	385