

INHALT

VORWORT 7

DAS EINMALEINS DES BROTBACKENS 8

EIN ARSENAL AN BROSEN

Verführerische Fotos von leckeren Brotarten aus aller Welt

FRANZÖSISCHE BROTE 12 • ITALIENISCHE BROTE 14 • BRITISCHE BROTE 16 • EUROPÄISCHE BROTE 18 • AMERIKANISCHE BROTE 20 • ÖSTLICHE BROTE 22 • FESTTAGSBROTE 24

GRUNDZUTATEN

Ein bebildeter Katalog der wichtigsten Zutaten und Geräte

WEIZENMEHLE 28 • ANDERE MEHLE 30 • ZUTATEN 32 • KÜCHENUTENSILIEN 34

GRUNDTTECHNIKEN

Die Arbeitsschritte, die man zum Brotbacken beherrschen sollte

DIE ERSTEN SCHRITTE 40 • DER VORTEIG 42 • DAS MISCHEN 44 • DAS KNETEN 46
MASCHINEN ALS HELFER 48 • DER GEHENDE TEIG 50 • BROTE FORMEN 52
DIE GLASUR 58 • DIE GARNIERUNG 60 • BACKVORBEREITUNG 62 • DAS BACKEN 64
DER BROTBACAUTOMAT 66 • DIE AUFBEWAHRUNG 68

REZEPTE

Mehr als 100 Rezepte aus aller Welt – von kräftigen Sauerteigbroten bis zu üppig gefüllten Fladenbroten

GRUNDREZEPTE 72 • SAUERTEIG- UND ANDERE BROTE MIT VORTEIG 84
GEWÜRZTE BROTE 94 • ANGEREICHerte BROTE 110 • FLADENBROTE 126
SCHNELLE BROTE 138 • FESTTAGSBROTE 146 • REZEPTE MIT BROT 156

PROBLEMLÖSUNGEN 162 • GLOSSAR 164

REGISTER 165 • DANKSAGUNGEN 168