

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
Einführung	9
Flechtgebäcke haben eine lange Tradition	9
Zopfgebäcke	9
Schau- und Flechtgebäcke faszinieren	10
Ist Schaugebäckherstellung eine „Brotlose Kunst“?	10
Grundlagen der Flechtgebäckherstellung	12
Essbar – ja oder nein?	12
Teige „tot oder lebendig“?	12
Größe und Proportionen	13
Exakt ausrollen und flechten	14
Teige dürfen nicht abtrocknen	14
Ein schöner Glanz ist wichtig	14
Auch Teige mit wenig Hefe brauchen Gare	15
Richtig Backen	15
Nachbehandlung und Lagerung	16
Zopfflecharten sind die Grundlage	16
Tipps zum erfolgreichen Lernen	17
Verschiedene Flecharten	18
Einfacher Knoten	18
Knopfsemmel	19
Winstonknoten	20
Einstrangzopf	22
Zweistrangzopf, flach, mit Wechselstrang	24
Zweistrangzopf, hoch (Kreuzzopf)	26
Dreistrangzopf	28
Vierstrangzopf, flach, mit Wechselstrang	30
Vierstrangzopf, hoch	32
Fünfstrangzopf, gerippt	34
Fünfstrangspiralzopf	36
Fünfstrangzopf mit Wechselstrang	38
Sechsstrangzopf, Münchner Art	40
Sechsstrangzopf, Wiener Art	42

Korb- und Gittergeflechte	44
Korbgeflecht	44
Gitterzopf	46
Stuttgarter Gittergeflecht	48
Grundlagen der Schaustückherstellung	50
Nützliche Werkzeuge und Hilfsmittel	52
Fehler erkennen und vermeiden	54
Praxis der Schaustückherstellung	56
Gebäcke zum Anbeißen	56
Verzierte Brote	64
Schaustücke für die Dekoration	66
Sternzopf	66
Lyra	68
Fisch	70
Festbrezel	72
Eidechse	74
Stier	76
Anker	78
Ungarisches Gittergeflecht	80
Brezelkranz	82
Zopfrad	84
Vierblättriges Kleeblatt	86
Schmetterling	88
Schlüssel	90
Wiener Kipferlsonne	92
Schlaufenornament	94
Hochzeitsherz	96
Fußball-WM	98
Firmenschild	100
Erntekrone	102
Urlaub	104
Stuttgarter Wappen mit Fernsehturm	106
Bäckerwappen	108

Geflochtener Korb	110
Schubkarren	112
Windmühle	114
Hochzeitskutsche	116
Osterhase	120
Weisse Relieftechnik	122
Bäcker	122
Schneemann	124
Nikolaus	126
Schaustücke aus Honigkuchen- und Lebkuchenteig	128
Honigkuchen-Nikolaus	130
Hexenhaus	132
Rezepturen	134
Teiggrundrezepturen für essbare Flecht- und Schaugebäcke	134
Zopfteil, leicht	134
Zopfteil, mittelschwer	135
Gesalzener, mürber Hefefeinteig	136
Eiweißspritzglasur	136
Honigkuchenteig	137
Dextrin-Glanzstreiche	137
Teigrezepturen für Dekorschaustücke	138
Flechtteig	138
Mischteig	138
Roggen-Mischteig	139
Reliefteig	139
Spritzteig	140
Tauchteig	141
Besondere Arbeitstechniken	142
Schaustücke materialgerecht beschriften	142
Mit Salzteig gestalten	144
Arbeiten mit Salzteig	146
Der Autor	152