

Inhalt

Selbst gebackenes Brot – eine Spezialität!	6
Ist Selberbacken wirtschaftlich?	8
Wissenswertes rund um das Mehl	12
Über die Verarbeitung von Brotgetreide	14
Über Mühlen und Mehlsorten	18
Mühlen für den Hausgebrauch	22
Der Brotteig	25
Welche Zutaten gibt man zum Mehl?	25
Verschiedene Möglichkeiten der Teigbereitung	32
Methoden der Teigbereitung	35
Ausformen des Brotteiges	38
Formen der Kastenbrote	38
Formen der Laibe und Wecken	39
Andere gebräuchliche Brotformen	40

Das Backen	41
Brotbacköfen	41
Das Brot wird eingeschossen	43
Praktische Behelfe beim Selberbacken	46
Wie behandelt man das Brot nach dem Backen?	48
So wird das Brot richtig aufbewahrt	49
 Brotfehler und ihre Ursachen	 50
Schlechte Mehqualität	50
Fehler in der Teigbereitung	51
„Schönheitsfehler“	52
Geschmacksfehler	53
Beurteilung des Brotes	54
 Rezepte	 57
Rezepte in alphabetischer Reihenfolge	58
Tipps für ein besseres Gelingen	62
Verschiedene Möglichkeiten beim Formen von Kleingebäck	64
Grundteige	68
<i>Hausbrot und andere Brotspezialitäten</i>	<i>72</i>
<i>Kleingebäck süß & salzig</i>	<i>99</i>
<i>Brot und Gebäck für besondere Anlässe</i>	<i>116</i>
 Anhang 130 • Bezugsquellen 132	