

# INHALT

## BACKEN MIT LANGER GEHZEIT

### **Der Brotbackautomat 8**

Welche Brotbackautomaten gibt es? 9

Welches Gerät darf es sein? 9

Wie funktioniert ein Brotbackautomat? 12

### **Tipps & Tricks für gutes Gelingen 17**

Bei der Zubereitung 17

Nach dem Backen 18

### **Die Langzeitführung 19**

Zurücklehnen und warten – Faktor: ZEIT 19

Was bedeutet Langzeitführung/  
lange Teigführung? 19

Wie funktioniert Langzeitführung im  
Brotbackautomat? 19

Welche Vorteile hat eine Langzeitführung von  
Teigen? 21

Was sind FODMAPs? 21

Die Teigführung 21

### **Zutaten 27**

Lockerungsmittel – Immer locker bleiben 27

Mehl 28

Weitere Getreidearten, deren Entdeckung sich  
lohnt 29

Backmischungen 30

Flüssigkeit 30

Salz 31

Gewürze und Kräuter 31

Jeder is(s)t anders 31

Tauschbörse 32

### **Haltbarkeit und Lagerung von Broten 34**

Verlängerung der Haltbarkeit 34

Einfrieren 35

### **Brot-Back-Pannen 36**

Was tun, wenn ... 36

### **Brotbackautomaten-Rezepte – Entschleunigungsbröte 39**

Mengenangaben und Informationen zu den  
Rezepten 39

Gebrauchsanweisung für Brotrezepte mit  
wenig Hefe 40

# REZEPTE FÜR BROTE MIT WENIG HEFE

ALL-IN-BROTE 44

BROTE MIT SAUERTEIG 56

BROTE MIT BACKFERMENT 70

HEFEBROTE MIT LANGER TEIGRUHE 79

TEIGVARIANTEN IM OFEN GEBACKEN –  
PIZZA, FOCCACIA & CO. 92

BRÖTCHEN 98

SÜSSE BROTE UND KUCHEN 110

## SERVICE

Bezugsquellen 124

Buchtipps für Backfans 124

Schnell nachgeschlagen 125