

INHALT

BACKEN MIT LANGER GEHZEIT

Der Brotbackautomat	8	Wie funktioniert Langzeitführung im Brotbackautomat?	19
Welche Brotbackautomaten gibt es?	9	Welche Vorteile hat eine Langzeitführung von Teigen?	21
Welches Gerät darf es sein?	9	Was sind FODMAPs?	21
Wie funktioniert ein Brotbackautomat?	12	Die Teigführung	21
Tipps & Tricks für gutes Gelingen	17	Zutaten	27
Bei der Zubereitung	17	Lockermittel – Immer locker bleiben	27
Nach dem Backen	18	Mehl	28
Die Langzeitführung	19	Weitere Getreidearten, deren Entdeckung sich lohnt	29
Zurücklehnen und warten – Faktor: ZEIT	19	Backmischungen	30
Was bedeutet Langzeitführung/ lange Teigführung?	19	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 – Entschleunigungsbrote	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, FOCCACCIA & CO. 92

BRÖTCHEN 98

SÜSSE BROTE UND KUCHEN 110

SERVICE

Bezugsquellen 124

Buchtipps für Backfans 124

Schnell nachgeschlagen 125