

Inhalt

So backst du Brot – aber richtig!	7
Die Grundzutaten	9
Das Getreide	9
Das Mehl	9
Weizenmehl	11
Roggenmehl	11
Dinkelmehl	11
Die Hefe	12
Das Wasser	12
Das Salz	13
Die Brotgewürze	13
Nützliche Küchenutensilien	14
Die digitale Küchenwaage	14
Die Teigkarte	14
Das Messer	15
Rundholz	15
Das Gärkörbchen	15
Die Stofftücher	16
Kastenform	16
Das Sieb	17
Die Sprühflasche	17
Die Küchenmaschine	17
Vom Mehl über den Teig zum fertigen Brot	18
Tipps und Tricks vom Profi	18
Die richtige Temperatur beim Gehen oder Gären lassen	19
Die Teigruhe	19
Die Hefe	20
Das Kneten	20
Lagern und Haltbarkeit	20
Sauerteig Grundrezept	21

1.	Buttermilch-Brot	24
2.	Buttermilchzwiebelbrot	26
3.	Einfaches Weißbrot	27
4.	Dinkelbrot	29
5.	Honig-Salz-Brot	30
6.	Knäckebrot	32
7.	Kräftiges Roggenbrot	34
8.	Kürbiskern-Sonnenblumenkern-Brot	36
9.	Paderborner Komißbrot	37
10.	Gersterbrot	38
11.	Hutzelbrot	40
12.	Grahambrot	43
13.	Haferflockenbrot	45
14.	Leinsamenbrot	47
15.	Körnerbrötchen / Körnerbrot	48
16.	Orangen-Buttermilch-Brot	50
17.	Pumpernickel	53
18.	Sechskornbrot	54
19.	Sauerteig-Mischbrot	55
20.	Rheinisches Schwarzbrot	56
21.	Sauerteigbrot	58
22.	Volles 6-Kornbrot	60
23.	Dinkel-Roggen-Mischbrot	61
24.	Weizenschrotbrot mit Trinkmolke	62
25.	Kärntner-Hausbrot	63
26.	Haselnussbrot	64
27.	Knoblauchbrot	66
28.	Baguette	67
29.	Bananenbrot, pikant	68
30.	Rundes Bauernbrot	71
31.	Bierbrot	72
32.	Böhmisches Osterbrot	73
33.	Briochebrot	74
34.	Chia-Brot	76
35.	Kürbis-Brot	77
36.	Walnuss-Baguettes	78
37.	Wurzelbrot	80

38.	Haferflockenbrot	81
39.	Walnussbrot	82
40.	Vollkornbrot	84
41.	Kartoffelbrot	85
42.	Bauernbrot	86
43.	Käsebrot	88
44.	Amarant-Dinkelbrot	89
45.	Roggen-Sauerteigbrot	90
46.	Vollwert-Knäckebrot	91
47.	Glutenfreies Kürbiskern-Brot	92
48.	Dinkelbrot mit Kräutern und Röstzwiebeln	93
49.	Kartoffel-Oliven-Brot	95
50.	Käse-Zwiebel-Brot	97
51.	Lembas-Brot	98
52.	Walnuss-Bananen-Brot	100
53.	Weizen-Roggen-Haferbrot	101
54.	Low-Carb-Brot	102
55.	Pesto-Basilikum-Brot	103
56.	Schwarzbrot	104
57.	Hafer-Joghurt-Brot	105
58.	Kürbiskern-Roggenschrot-Brot	106
59.	Curry-Kürbis-Cashewkern-Brot	107
60.	Hirse-Brot	108
61.	Vegetarisches Kräuterbrot	110
62.	Stockbrot	111
63.	Focaccia mit Rosmarin und Olivenöl	112
64.	Würziges Zucchini-Brot	114
65.	Kartoffel-Rosmarin-Brot	116
66.	Polka-dot-Brot	118
67.	Eiweiß-Dinkelbrot	119
68.	Kerniges Sechskornbrot	120
69.	Pfannenbrot	121
70.	„No-knead bread“ – Brot ohne Kneten	122
71.	Busy-People-Brot	124
72.	Vollkorn-Fladenbrot mit Frühlingsquark	126
73.	Kartoffel-Apfel-Brot	128
74.	Wurzelbrot	129
75.	Hafer-Kartoffel-Brot	131

76. strudeltes Partybrot	132
77. Indisches Naan-Brot aus der Pfanne mit Joghurt-Aioli	134
78. Hefebrot mit Chili, Cheddarkäse und Mais	136
79. Roggenbrot mit Sauerteig	138
80. Buttermilchbrot	139
81. Dinkelbrot ohne Hefe	140
82. Essener Brot	141
83. Buchweizenbrot vegan	142
84. Eiweißbrot	144
85. Glutenfreies Brot	145
86. Schwarzbrot mit Roggenschrot	146
87. Walnussbrot	148
88. Brot ohne Mehl	151
89. Paleo-Brot	152
90. Basisches Buchweizenbrot	154
91. 3 min-Brot	155
92. Pita Brot	156
93. Veganer Naan-Brot	158
94. Ciabatta Brot	160
95. Zupfbrot	162
96. Grillbrot	164
97. Brot nach Vinschgauer Art ohne Kneten	165
98. Schwäbisches Genetztes	166
99. Dinkel-Buchweizen-Brot	168
100. Dinkel-Walnuss-Brot mit Aprikosen-Mango-Aufstrich	169
Haftungsausschluss	170
Urheberrecht	171