

# ■ INHALT

<b>Vorwort</b>	<b>6</b>
<b>AUFBAU UND PRAXIS DES HOLZBACKOFENS</b>	<b>8</b>
<b>Aufbau des Ramster Holzbackofens Modell <i>Le Rond</i></b>	<b>8</b>
<b>Werkzeug- und Materialliste</b>	<b>9</b>
<b>Bauplan, Baumaterial und Grundriss</b>	<b>11</b>
<b>Fundament und Maurerarbeiten</b>	<b>13</b>
<b>Der Sockel</b>	<b>17</b>
<b>Isolierung</b>	<b>24</b>
<b>Putzarbeiten</b>	<b>25</b>
<b>Dachaufbau</b>	<b>26</b>
<b>Schornstein</b>	<b>34</b>
<b>AUFBAU EINES HOLZBACKOFEN BAUSATZES</b>	<b>36</b>
<b>Holzbackofenbausatz von Häussler</b>	<b>36</b>
<b>Heizstoffe und Anheizen</b>	<b>40</b>
<b>Das Anheizen des Holzbackofens</b>	<b>43</b>
<b>Einfeuerung beim direkten Holzbackofen mit und ohne Gewölbe</b>	<b>44</b>
<b>Einfeuerung beim direkten Holzbackofen mit mehreren Ebenen</b>	<b>47</b>
<b>Mehlprobe</b>	<b>48</b>
<b>Einbrennen bei Holzbackofen-Bausätzen, frisch gemauerten Lehm- oder Ziegelbacköfen</b>	<b>48</b>
<b>Temperaturverlauf im Holzbackofen</b>	<b>49</b>
<b>Grundausstattung für den Holzbackofen</b>	<b>52</b>

<b>Getreidearten und Mehltypen</b>	<b>56</b>
<b>Wie backe ich Brot?</b>	<b>60</b>
<b>REZEPTE</b>	<b>64</b>
Brot, Brötchen und Laugenbrezeln	65
Flammkuchen, Pizzen und Dinetten	76
Quiches	87
Aufläufe und Lasagne	90
Fleisch und Gegrilltes	94
Süßspeisen und Desserts	100
Gerichte mit Beilagen nach Zeitplan	104
<b>Holzbacköfen in Vollendung</b>	<b>110</b>
<b>Quellen</b>	<b>119</b>
<b>Der Grillsportverein</b>	<b>120</b>
<b>Register</b>	<b>122</b>
<b>Danksagung</b>	<b>127</b>