

Inhalt

Vorwort	6	REZEPTE	35	BEILAGENBROTE UND BESONDERE BROTE	61
DIE GRUNDLAGEN	9	EINFACHE REZEPTE	37		
Ausstattung	10	Helles Weizenbrot	40	Wurzelbrot	64
Kleine Mehlkunde	12	Sonnenblumenkernbrot	42	Pain-d'épi-Brotkranz	66
Weitere Zutaten und ihre Eigenschaften	14	Kräuterbrot	44	Fougasse	70
Der Weg zu einem guten Brot	16	Kartoffelbrot	46	Leinsamen-Couronne	72
Brotbacken Schritt für Schritt	18	Kürbiskern-Kastenbrot	48	Brotblume	74
Ofenkind oder Topfgucker?	24	Kräuterfrischkäsebrot	50	Mini-Fladenbrot	76
Mehr Aroma & Frische im Brot	26	No-Knead-Brötchen	52	Oliven-Tomaten-Brot	78
Backplanung	28	Körnerbrötchen	54	Stockbrot	80
		Sandwich-Brötchen	56	Grillbrot	82

REZEPTE MIT WEITEREN ZUTATEN & VORSTUFEN 85

Saatenbrot	88
Landbrot	90
Zwiebelbrot	92
Helles Dinkelkrustenbrot	94
Dinkel-Joghurt-Brot	96
Sandwich-Toast	98
Klassisches Mischbrot	100
Haferflocken-Kastenbrot	102
Fladenbrot	104
Italienisches Landbrot	106
Ciabatta	108
Rustikales Baguette	110

BROTE ALS MAHLZEIT 115

Pizza	118
Pizzabrötchen	122
Pesto-Kranz	124
Spinat-Ricotta-Ringe	128
Pitabrote	130
Herzhafte Fladen	132
Focaccia	134
Knoblauchbrot in Pain-d'épi-Form	136
Zupfbrot mit Tomatenpesto	138
Grissini	140
Semola-Breadsticks	142
Paprika-Brotchips	144

BROTE FÜRS FRÜHSTÜCK 147

Brioche-Toast	150
Milch-Quark-Brötchen	152
Schokobrötchen	154
2-Farben-Toast	156
Zupfbrot mit Nussfüllung	160
Zimtwinkel	162
Süße Focaccia	166
Buchteln	168
Miniglossar	170
Register	172
Über die Autorin & Danksagung	174
Über die Fotografin & Quellen	175