

... WAS.. STEHT.. WO ...

KAPitel 1
ab Seite 6

BROT, BROT & BROT

- BROT??
- Geschichte vom Brot
- BIN ICH EIN BROTBÄCKERTYP?
- RANKING

KAPitel 2
ab Seite 20

DIE LIEBEN BAKTERIEN

- FERMENTIERUNG
- ETWAS CHEMIE SCHÄDET NICHTS
- IST TATSÄCHLICH SO: DER PROKARYOT
- JETZT ABER IM ERNST: HELGA & CO.

KAPitel 3
ab Seite 30

BACKSTUBENGEFLÜSTER

- BACKTRIEBMittel
- 144 VERSCHIEDENE SAUERTEIGE!
- Getreide
- Mehl
- BROT AUFBEWAHREN
- ALTES BROT - TOTAL LECKER!

KAPITEL 4
ab Seite 50

ES GEHT LOHOOS!

- ES GEHT -ECHT!- LOS!
- NO PROBLEM!
- SCHADOMAT UND KONSORTEN
- BÄCKERLATEIN
- RÜHREN & KNETEN
- STARTHILFE, DIE ALLERALLERLETZTE

KAPITEL 5
ab Seite 74

SAUERTEIGREZEPTE

- ROGGEN-DINKEL-MISCHBROT
- EINFACHES WEIZENBROT
- GLUTENFREIES KÖRNERBROT
- FRÜHSTÜCKSBRÖTCHEN
- BAGUETTE
- FOCACCIA
- PIZZATEIG
- ZERO-WASTE-CRACKER
- STREUSELKUCHEN
- SCHNELLE WAFFELN
- ZIMTSCHNECKEN
- SCHOKO-BOMBEN BROWNIES
- BROTTRUNK KWAS