

...Was..Steht..Wo...

KAPitel 1

ab Seite 6

BROT, BROT & BROT

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

KAPitel 2

ab Seite 20

DIE LIEBEN BAKTERIEN

- FERMENTIERUNG
- etwas CHEMIE SCHADEL NIE
- 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 LOHNS!

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

KAPitel 5

ab Seite 74

SAUERTEIGREZEPTE

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