

INHALT

Vorwort 4

Die Basics: Brotbacken und Brotrezepte 7

Hefeteig 8
Sauerteig 11
Utensilien zum Teigherstellen 12
Mit Dampf backen 15
Brote formen 16
Weizenbrot 21
Karottenbrot 22
Rote-Beete-Brot 25
Focaccia 26
Brioche 29
Mischbrot 30
Körnerbrot 33

Brot-Scoring 35

Blattmuster 37
Sternmuster 41
Ährenmuster 45

3D-Brote 49

Tierbrote 50
Gebundene Brote 54
Eckige Brotformen 58

Blütenbrote 63

Brote mit frischen Blüten 65
Brote mit frischen Kräutern 69
Brote mit getrockneten Blüten 73

Brotschablonen 77

Brotschablone mit einer Farbe 78
Brotschablone mit verschiedenen Farben 82
Selbstgemachte Brotschablonen 86

Bemalte Brote 89

Mit Wasser malen 91
Mit Lebensmittelfarbe malen 95
Auf Oblaten malen 99

Focaccia Gardens 101

Focaccias mit Mustern 102
Blumen- & Garten-Focaccias 106

Brioche flechten & formen 111

Brioche-Zöpfe 113
Brioche-Brötchen 117
Brioche-Kuchen 121

Brote verpacken 124

Service 126