

# 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 Brotshablonen 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