

Inhalt

Vorwort	7	Zwiebelbrot	42
Die Grundausstattung	8	Wurzelbrot aus Vollkornmehl	44
Sauerteig, was ist das eigentlich?	9	Kürbiskernbrot aus dem Topf	46
Der erste Sauerteig	9	Karottenbrötchen	48
Vom Spontansauer zum Anstellgut	11	Müslibrötchen	50
Die Aktivierung des Anstellguts	11	Kartoffelbrötchen	52
Grundrezept Sauerteigbrot	12	Schwedische Zimtknoten	54
Das Dehnen und Falten	16	Pancakes mit Heidelbeerkompott und Vanille-Frischkäse-Creme	56
Brot backen mit und ohne Wasserdampf	17	Babka mit Kirschkonfitüre	58
Roggenmischbrot	18	Dinkelwaffeln	60
Röggelchen	20	Brownies	62
Weizenbrot	22	Bananenbrot mit Ahornsirup	64
Weizenbrötchen	24	Mohnschnecken mit Zitronenfüllung	66
Weizentoastbrot	26	Schwarz-weiße Muffins	68
Dinkelbrot	28	Apfelstreusel mit Mandeln	70
Dinkelbrötchen rustica	30	Cranberry Cookies mit weißer Schokolade	72
Dinkelstangen mit schwarzen Oliven	32		
Haferbrot mit Frischkäse	34	Fragen und Antworten rund um den Sauerteig	74
Joghurtkruste	36	Dank	76
Sonnenblumenbrot aus dem Topf	38	Impressum	78
Landbrot aus dem Topf	40		