

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 | | |