

6	Rezeptübersicht
9	Vorwort
196	Umrechnungstabelle
198	Bäckerlatein
199	Die Autorin

THEORIE

12	Backwerkzeug
16	Mehl
17	Mehltypenübersicht
18	Hefe
20	Verarbeitungsschritte
26	Häufige Fehler und ihre Ursache

GRUNDREZEPTE

31	Brüh- und Kochstück
35	Weizen-Roggen-Mischbrot-Grundteig
43	Weizen-Haferbrot-Grundteig
51	Weizen-Ruchbrot-Grundteig
59	Weizen-Kartoffelbrot-Grundteig
67	Weizen-Leinsamenbrot-Grundteig
75	Weizen-Zwirbelbrot-Grundteig
83	Weizen-Focaccia-Grundteig
91	Weizen-Quarkbrot-Grundteig
99	Weizenzopf-Grundteig
107	Weizen-Kürbiskernbrot-Grundteig
115	Dinkel-Zwirbelbrot-Grundteig
123	Dinkel-Ruchbrot-Grundteig
131	Dinkel-Vollkornbrot-Grundteig
139	Dinkel-Saatenbrot-Grundteig
147	Dinkel-Brioche-Grundteig
155	Dinkel-Weissbrot-Grundteig
163	Dinkel-Laugenbrötchen-Grundteig
171	Dinkel-Joghurtbrot-Grundteig
179	Dinkelzopf-Grundteig
187	Dinkel-Randenbrot-Grundteig