

**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