

# Inhaltsverzeichnis

	<b>Vorwort</b> .....	5
<b>1</b>	<b>Grundprinzip Holzbackofen</b> .....	7
<b>2</b>	<b>Kleine Baustoffkunde</b> .....	9
2.1	Etwas Physik .....	9
2.2	Lehm .....	10
2.3	Ziegel .....	13
2.4	Schamotte .....	15
2.5	Arbeiten mit Lehm .....	17
<b>3</b>	<b>Die Schritte zum Ofenbau</b> .....	23
3.1	Planungsgrundlagen .....	23
3.2	Vorschriften .....	24
3.3	Standort .....	27
3.4	Backraumfläche .....	29
3.5	Raumhöhe .....	31
3.6	Bauformen .....	32
3.6.1	Kuppelform .....	33
3.6.2	Tunnelform .....	36
3.7	Ummauerung .....	39
3.8	Wärmedämmung .....	40
3.9	Ofentür .....	42
3.10	Rauchgasregulierung .....	45
3.11	Schornstein .....	46
3.12	Fundament .....	49
3.13	Sockel, Unterbau .....	52
3.14	Öffnungen, Stürze, Bögen .....	55
3.15	Tragende Grundplatte .....	58
3.16	Vorgefertigte Öfen, Bausätze .....	59
<b>4</b>	<b>Betrieb des Backofens</b> .....	64
4.1	Erstes Anheizen .....	64
4.2	Richtiges Heizen .....	65
4.3	Brennmaterial .....	66
4.4	Backerfahrungen .....	67
4.5	Nach dem Backen .....	68
4.6	Wichtiges Zubehör .....	69
	<b>Ofengalerie</b> .....	71
<b>5</b>	<b>Wissenswertes zum Brot</b> .....	75
5.1	Geschichte .....	75
5.2	Andere Länder – andere Sitten .....	78
5.3	Deutschland – Land des Brotes .....	83
5.4	Aus Alt mach Neu – Brotverwertung .....	85
5.5	Rezepte für Frischbrote .....	90
5.6	Rezepte für Fleisch- und Gemüsegerichte .....	90
	<b>Bildnachweis, Adressen Quellen</b> .....	93