

4 Vorwort

8 Basiswissen

- 10** Was macht gutes Brot aus?
- 12** Warum sich Selberbacken lohnt
- 14** Kriterien für gutes Brot
- 16** Utensilien für das Brotbacken
- 20** Mehle und weitere Zutaten
- 24** Vorstufen – die Top 6 für gutes Brot
- 28** »Lebende« Zutaten – die Treiber des Teiges
- 30** Grundwissen und Grundrezept Sauerteig
- 38** Grundwissen und Grundrezept Lievito Madre
- 42** Grundwissen und Grundrezept Hefe
- 46** Grundhandgriffe und -techniken
- 60** Aus (Brot-)Fehlern lernt man

64 Rezepte

64 Hefe pur

128 Sauerteig & Hefe

160 Sauerteig pur

186 Lievito Madre & Co.

212 Rezeptverzeichnis

214 Impressum