

| | |
|-----------|--|
| 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