

# Inhalt

Vorwort	10	Symmetrische Blätter	96
		Friedenstaube	98
<b>Sauerteigschule</b>	14	Schneekristall	100
Backen mit Sauerteig	18	Gesicht	104
Wichtige Begriffe	20	Erster Kuss	106
Getreidesorten	22	Sprießende Blätter	108
Nützliche Utensilien	24	Blätter im „Loop“	112
Was ist ein Sauerteigstarter?	28	Ähre	114
Sauerteigstarter selbst machen	30	Schachbrettmuster	116
Drei Methoden, mit Sauerteig zu backen	38	Mehrere Blätter	120
		Lebenslinien	122
	62	Häufige Fragen & Antworten	126
<b>Muster</b>	66		
Muster einschneiden	68	<b>Rezepte</b>	128
Empfohlene Utensilien	70	NO-KNEAD-BROT	132
Tipps für ein gelungenes Muster	72	Grobes No-Knead-Brot	134
Blätterkranz	74	Helles No-Knead-Brot	136
Das Brot-Ohr des Bäckers	76	No-Knead-Mohnbrot	138
Traditionelles Muster	80	No-Knead-Dinkelbrot	140
Ewigkeitsbrot	82	No-Knead-Kakaobrot	142
Einzelnes Blatt	84		
Brot zum Brechen	88	BROT NACH TRADITIONELLER ART	144
Schablonen	90	Klassisches Landbrot	146
Persönlicher Gruß	92	Dinkelbrot	148
Scherenmuster			

<b>Vollkornbrot</b>	<b>150</b>	<b>Kardamomknoten</b>	<b>196</b>
<b>Schwedisches Safranbrot</b>	<b>152</b>	<b>Safranknoten mit Vanillefüllung</b>	<b>198</b>
<b>Körnervollkornbrot mit Hafer</b>	<b>154</b>	<b>Knäckebrot aus Sauerteigresten</b>	<b>200</b>
<b>Emmer-Fenchel-Brot</b>	<b>156</b>	<b>Salzige Cracker</b>	<b>202</b>
<b>Apfelbrot mit Zimt und Honig</b>	<b>158</b>	<b>Vollkornknäckebrot</b>	<b>204</b>
<b>Hafer-Honig-Brot</b>	<b>160</b>	<b>Weihnachtscracker</b>	<b>206</b>
<b>Dunkles Marmorbrot mit Kakao</b>	<b>162</b>		
<b>Weihnachtsbrot</b>	<b>164</b>	<b>BELEGTES RÖSTBROT</b>	<b>208</b>
		<b>Caprese-Röstbrot</b>	<b>210</b>
<b>KASTENBROT</b>	<b>166</b>	<b>Avocado-Röstbrot mit roten Zwiebeln</b>	<b>212</b>
<b>Bananenbrot</b>	<b>168</b>	<b>Röstbrot Margherita</b>	<b>214</b>
<b>Sonnenblumen-Cranberry-Brot</b>	<b>170</b>	<b>Grilled Cheese auf Röstbrot</b>	<b>216</b>
<b>Dänisches Roggenbrot</b>	<b>172</b>	<b>Schokoauflstrich auf Röstbrot</b>	<b>218</b>
<b>Alltagsbrot mit Emmer und Roggen</b>	<b>174</b>	<b>Grünkohl-Röstbrot</b>	<b>220</b>
<b>Körnerbrot</b>	<b>176</b>	<b>Röstbrot auf italienische Art</b>	<b>222</b>
		<b>Röstbrot mit Sprossen und Wildlachs</b>	<b>224</b>
<b>BRÖTCHEN, SÜSSES &amp; SNACKS</b>	<b>178</b>	<b>Vergessenes Brot mit Vanilleeis</b>	<b>226</b>
<b>Feine Brötchen</b>	<b>180</b>		
<b>Große Brötchen</b>	<b>182</b>	<b>DANKSAGUNG</b>	<b>232</b>
<b>Grissini</b>	<b>184</b>	<b>REGISTER</b>	<b>238</b>
<b>Fougasse</b>	<b>186</b>		
<b>Klassische Focaccia</b>	<b>188</b>		
<b>Zimtknoten</b>	<b>192</b>		
<b>Milchbrötchen</b>	<b>194</b>		