

Inhalt

Vorwort	10	Symmetrische Blätter	96
		Friedenstaube	98
Sauerteigschule	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
Muster	62	Häufige Fragen & Antworten	126
Muster einschneiden	66		
Empfohlene Utensilien	68	Rezepte	128
Tipps für ein gelungenes Muster	70	NO-KNEAD-BROT	132
Blätterkranz	72	Grobes No-Knead-Brot	134
Das Brot-Ohr des Bäckers	74	Helles No-Knead-Brot	136
Traditionelles Muster	76	No-Knead-Mohnbrot	138
Ewigkeitsbrot	80	No-Knead-Dinkelbrot	140
Einzelnes Blatt	82	No-Knead-Kakaobrot	142
Brot zum Brechen	84		
Schablonen	88	BROT NACH TRADITIONELLER ART	144
Persönlicher Gruß	90	Klassisches Landbrot	146
Scherenmuster	92	Dinkelbrot	148

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