

Vorwort.....	9
--------------	---

WARENKUNDE 13

Grundsätzliche Infos zum glutenfreien Backen.....	14
Erklärung von Fachbegriffen.....	16
Ein paar kleine Backtipps	17
Temperaturen für alle Teige mit Hefe	18
Olivers allgemeine Empfehlungen.....	19
Unterschiede der Mehle von Dr. Schär in Backeigenschaften und Verwendung.....	21
Fragen zu Sauerteig, Vorteig, Gare, Volumenentwicklung, Hefewasser und Kerntemperatur	23
Wie stelle ich einen Vorteig her?	26
Anleitung für Quellstück oder Brühstück	27
Richtiges Kneten bei Teigen mit unterschiedlichen Maschinen	28
Lange Teigführung über den Kühlschrank	31
Wie backe ich Tiefkühl-Brötchen?	32

OLIVERS UNIVERSELLE REZEPTUREN 35

Verschiedene universelle Sauerteigrezepturen	36
Olivers universelle Vollkornmischung	44
Olivers universelle Anleitung für das Backen in einem gusseisernen Topf.....	45

OLLIS STANDARD-BROTE 49

Helles Brot	51
Rustikales Vollkornbrot mit glutenfreien Haferkeimlingen.....	55
Dunkles Brot.....	59
Ollis Sauerteigbrot dunkel	62
Helles oder rustikales Ciabatta.....	65
Ollis Pinsa universale	68
Helles Quarkbrot	71
Rustikales Quarkbrot	72
Kartoffelbrot	75
Rustikales Kartoffelbrot	76
Italienisches Brot	79
Softes Toastbrot	80
Softes kerniges dunkles Toastbrot	83
Französisches Brot im gusseisernen Topf.....	87

Kräuter-Brot.....	89
Rustikales Zwiebelbrot.....	92
Rüplibrot – Möhrenbrot.....	97
Zucchinibrot.....	99
Sesambrot.....	100
Olivers African corn dream.....	103
Kürbisbrot	105

SPEZIAL-BROTE UND -GEBÄCKE

107

Tahina-Krüstchen	109
Olivers Knäckebrotwelt	110
Olivers Steinpilz-Krüstchen	114
Dunkles Brot nach Art eines Pumpernickels »Olivers Style«.....	117
Olivers Ajvar-Brot	120
Ollis Bayrisches Sauerkrautbrot.....	122
Olivers Italien-Parmesanbread	125
Olivers afrikanischer Krokodilrücken	126
Olivers Bierbrotgenuss.....	129
Gewelligtes Schüttelbrot	130

BROTE UND GEBÄCKE OHNE HEFE

135

Olivers Käse-Konfekt.....	137
Hefefreies Quark-brot.....	138
Hefefreies rustikales Quarkbrot.....	141
Ollis Naan-Brot	143

SÜßE BROTE

145

Ollis Müslibrot	147
Olivers Saftiges Bananenbrot	149
Olivers Apfelmüll.....	150
Olivers Honigbrot »African Way«	153
Oberlausitzer Früchtebrot.....	155
Ollis schokoladige Versuchung.....	156
Olivers Nussbrot-Traum.....	160
Olivers Kastaniengenuss.....	165
Olivers Dattelbrot-Traum	169