

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 Vollkornmischung44
Olivers universelle Anleitung für das Backen in einem gusseisernen Topf..... 45

OLLIS STANDARD-BROTE **49**

Helles Brot51
Rustikales Vollkornbrot mit glutenfreien Haferkeimlingen.....55
Dunkles Brot..... 59
Ollis Sauerteigbrot dunkel 62
Helles oder rustikales Ciabatta..... 65
Ollis Pinsa universale68
Helles Quarkbrot 71
Rustikales Quarkbrot 72
Kartoffelbrot 75
Rustikales Kartoffelbrot76
Italienisches Brot79
Softes Toastbrot80
Softes kerniges dunkles Toastbrot 83
Französisches Brot im gusseisernen Topf..... 87

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

SPEZIAL-BROTE UND -GEBÄCKE

107

Tahina-Kröstchen	109
Olivers Knäckebrotwelt	110
Olivers Steinpilz-Kröstchen	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
Gewellungtes 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 Apfelbrot.....	150
Olivers Honigbrot »African Way«	153
Oberlausitzer Früchtebrot.....	155
Ollis schokoladige Versuchung.....	156
Olivers Nussbrot-Traum.....	160
Olivers Kastaniengenuss.....	165
Olivers Dattelpbrot-Traum	169