

KNOW-HOW

8 Sauerteig

- 8 Herstellung und Pflege eines Sauerteigs
- 12 Sauerteig haltbar machen
- 14 Sauerteigführung
- 15 Sauerteigfehler

16 Sauerteigführungen

- 16 1-Stufen-Sauerteig
- 18 2-Stufen-Sauerteig
- 19 3-Stufen-Sauerteig
- 21 Schaumsauerteig
- 22 Monheimer Salzsauerteig
- 23 Berliner Kurzsauerführung
- 24 Cuvée-Sauerteig

25 Vorteige

- 25 Roggenpoolish
- 26 Brühstück
- 28 Kochstück
- 30 Quellstück
- 31 Malzteig/Aromastück
- 33 Extrudate
- 35 Restbrotverwertung

36 Teigherstellung

- 36 Unterschiede Weizen- und Roggenteig
- 38 pH-Wert und Säuregrad
- 39 Autolyse und Fermentolyse
- 41 Mischen und Kneten von Roggenteigen
- 42 Teigtemperatur und Brotqualität
- 44 Quellknetung
- 45 Fenstertest
- 47 Teigreife bei Roggenteigen
- 48 Backformen und Trennmittel
- 49 Backformen und -kästen
- 51 Aufarbeitungsmethoden von Brotteigen
- 53 Gärkörbchen: Bedeutung und Einsatz
- 55 Stückgare von Roggenteigen
- 57 Lange und kühle Gare bei Roggenmehl
- 58 Ambassadeurs du Pain

59 Mehl

- 59 Mehlkompetenz
- 62 Rezeptumstellung konventionell auf Vollkorn
- 64 Technische Merkmale von Mühlen
- 65 Getreidevermahlung zu Hause
- 65 Steinmahlwerk vs. Stahlmahlwerk
- 66 Herstellung und Verwendung von Keimlingen

67 Backen

- 67 Backprozess
- 68 Backen auf Stein, Stahl und Backblech
- 69 Richtiges Brotbacken im Haushaltsbackofen
- 71 Klimagarer
- 72 Schwaden
- 73 Bedampfungsmethoden
- 75 Brotbacken im Topf: Technik und Tipps
- 78 Teiglinge schneiden und stippen
- 80 Glanzstreichen für Brote
- 82 Krustenrisse auf Brot
- 84 Doppelt gebacken
- 85 Schnittbrot herstellen und haltbar machen
- 86 Brotfehler/Backfehler
- 88 Backversuche

REZEPTE

107 Vollkornbrote

- 107 Vollkornbrot
- 111 Roggenvollkornbrot
- 115 Kornwürfel
- 119 Softschrotbrot
- 123 Sonnenblumenbrot
- 127 Kürbiskern-Karotten-Brot
- 131 Dinkelvollkornbrot
- 135 Finnenbrot
- 139 Rustikales Roggenvollkornbrot
- 143 Vollkornbauernbrot

147 Vollkornbrote mit besonderen Herstellungsverfahren

- 147 Vollkornbrot im Klimagarer
- 151 Schrotbrot mit Sonnenblumenkernen
- 155 Pumpernickel
- 161 Roggenvollkornbrot „Art of Ambassadeur“
- 165 Vollkornbrot „Art of Ambassadeur“
- 169 Piemont-Nussknacker
- 173 Roggen-Keimlingsbrot
- 177 Not-Brot
- 181 Flockenbrot
- 185 Gersterschrotbrot

189 Weizenbrote mit Roggensauerteig

- 189 Miche
- 193 Tourte de Meule
- 197 Französisches Landbrot
- 201 Pane rustique
- 205 Pane anello
- 211 Artisan
- 215 Barbecue
- 219 Nussknacker
- 223 Sandwich-Wecken
- 227 Pane sera

231 Roggen- und Roggenmischbrote

- 231 Roggenlaib
- 235 Roggenbauer
- 239 Doppelback
- 243 Paderborner Landbrot
- 247 Holzknecht
- 251 Krustenbrot
- 255 Gassenhauer
- 259 Ausgehobenes Bauernbrot
- 263 Bayrisches Hausbrot
- 267 Königsstuten

271 Klassiker mit Roggensauerteig

- 271 Baguette
- 277 Griller
- 283 Toskana
- 287 Ciabatta
- 291 Focaccia
- 297 Wurzelbrot
- 303 Poolish-Baguette
- 307 Pain de Sarrasin
- 311 Fladenbrot

315 Kleingebäck mit Roggensauerteig

- 315 Schüttelbrot
- 319 Vollkorn-Wachauer
- 323 Kornbaguelino
- 327 Haferbrötchen
- 331 Rosinenstuten