

Inhalt

VORWORT	7
DAS GRUNDREZEPT Das Rezept für alle deine Brote	9
EINFACH NUR BROT Brote, Brötchen und Baguettes	33
GEMISCHTE TIPPS Tipps zu Teig, Brot und Backen	97
SAUERTEIGBROT Brot aus Sauerteig	125
BROT ALS WARME MAHLZEIT Pizzen, Pita und Burgerbrötchen	153
SÜSSGEBÄCK Allerlei süße <i>bullar</i>	183
REGISTER	196

Register

A

Arme Ritter 121

B

Bäckerprozente 29
Backmethoden, verschiedene 137
Backplanung 24–26

Backzeiten 26

Backzubehör 99

Baguetteblech 80

BAGUETTES

aus steingemahlenem Mehl 78

formen 16

**Gedrehte Baguettes mit
Landweizen** 77

Gepunktete Baguettes 80

Hartweizenbaguettes 61

Walnussbaguettes 92

Blech, gehen auf dem 91

Blechpizza 166

Brot, freigeschobenes 91

Brotbackstein 103

Brotbücher 74

BRÖTCHEN

Brötchentipps 47

Fast angebrannte Brötchen 48

formen 14

Frühstücksbrötchen 147

Hamburgerbrötchen 155

Helle Brötchen 46

Honigbrötchen 51

Kellerbrötchen 88

Körnerbrötchen 63

Kürbiskernbrötchen 38

mit abgerundeten Kanten 48

**Partybrötchen mit Stein-
mühlenmehl** 82

Roggenbrötchen 44

**Roggenbrötchen mit
geröstetem Mehl** 69

Sonnenblumenbrötchen 50

Vierkornbrötchen 52

**Wochentags-Sauerteig-
brötchen** 146

BROT LAIBE

Dinkelkörnerbrot 57

Dinkel und Hartweizen 43

Emmerbrot 149

Finnisches Sauerteigbrot 138

formen 18

Gotlandbrot 66

Haferflockenbrot 71

Kaffee-Cranberry-Brot 56

Kastenbrot mit Kürbiskernen
64

Kastenbrot mit Roggen 55

Mischbrot 34

mit geröstetem Roggen 94

Möhrenbrot 73

Mohnbrot 36

Preiselbeerbrot 59
Roggenbrot mit leichtem Röstgeschmack 56
Stockholm-Levain 142
Walnussbrot mit Feigen 41
Weizensauerteig mit Vollkorn
127
Brotsalat 122
Brotwoche für die Familie 83
Brotwürfel 123
BULLAR 183
Fastnachtsgebäck (semlor)
193
Füllung für semlor 194
Kardamomknoten 188
Safrangebäck 190
Zimtschnecken 189

C

Ciabatta mit Dinkel 140
Croûtons 123

D

Dampf 110
Die richtig salzige Pizza 181
Dinkel und Hartweizen 43
Dinkelkörnerbrot 57
Dünne Pizza für daheim 175

E

Einschneiden 40, 109, 110
Emmerbrot 149

F

Falten und ruhen lassen 22
Fast angebrannte Brötchen 48

Fastnachtsgebäck (semlor) 193
Fester Teig 29
Finnisches Sauerteigbrot 138
Focaccia 162
Formen
Baguettes 16
Brötchen 14
Brotlaibe 18
bullar 187
glatte Teigkugeln 156
Knoten 187
Pizza von Hand 170
Schnecken 187
Fragen und Antworten 21
Freigeschobenes Brot 91
Füllung für semlor 194

G

Ganze Körner 52
Gärkörbe 112
Gedrehte Baguettes mit Landweizen 77
Gehzeiten 25
beschleunigen 39
Gelbe-Zucchini-Pizza 181
Genauigkeit 72
Gepunktete Baguettes 80
Geschichte (Sauerteig) 127
Gewürzbrote 59
Glatte Teigkugeln formen 156
Gotlandbrot 66
Grundrezept 10

H

Haferflockenbrot 71
Hamburgerbrötchen 155

Hartweizenbaguettes 61

Hefemenge 24
Hefeteig, süßer 186
Helle Brötchen 46
Herbstpizza 181
Holzlöffel 99
Holzofen 117
Holzofenpizza 169
Honigbrötchen 51

K

Kaffee-Cranberry-Brot 56
Kardamomknoten 188
Käse für die Pizza 178
Kastenbrot mit Kürbiskernen
64
Kastenbrot mit Roggen 55
Kellerbrötchen 88
Klebriger Teig 21
Kneten 21/22
Körner, ganze 52
Körnerbrötchen 63
Kultursorten 115
Kürbiskernbrötchen 38

L

Lebensmittelverschwendung 71,
121
Lockerer Teig 29

M

Majkens Pizza 181
Maße 86
Mehl
Sorten mischen 34
Mischbrot 34

Mohnbrot 36

Möhrenbrot 73

N

Nachtischpizza 181
Nüsse 92

O

Ofentemperatur 25/26

P

Partybrötchen mit
Steinmühlenmehl 82
Pitabrot 159
aus **Vollkornmehl** 160
PIZZEN 164
ausrollen 172
Die richtig salzige Pizza 181
Dünne Pizza für daheim 175
Gelbe-Zucchini-Pizza 181
Herbstpizza 181
Holzofenpizza 169
Käse für die Pizza 178
Majkens Pizza 181
Nachtischpizza 181
Pizzastahl 103
Pizzateig 168, 174
Tomatensauce 177
vom Blech 166
von Hand formen 170

R

Roggenbrot
Kaffee-Cranberry 56
Roggen-Kastenbrot 55
Roggenbrötchen 44

mit geröstetem Mehl 69

Roggenmehl 44

Roggenschrot 52

Rührgerät 66

S

Safrangebäck 190

Salzmenge 36

SAUERTEIG 130

am Leben erhalten 134

Anleitung 127

ansetzen 130

backen 133

Tipps 150

Urlaub mit 144

SAUERTEIGBROTE 127

Emmerbrot 149

Finnisches Sauerteigbrot 138

Stockholm-Levain 142

Weizensauerteig mit Vollkorn

127

Weizensauerteigbrot 138

**Wochentags-Sauerteig-
brötchen** 146

Zeitplan 148

Schrot 52

semlor 194

Sonnenblumenbrötchen 50

Steinmühlenmehl 78

Stockholm-Levain 142

Süßer Hefeteig 186

Teigkugeln, glatte formen 156

Teigschaber 99

Teigschüssel 99

Tomatensauce 177

Topf, backen im 105

Trockenobst 63

U

Umluft 26

Urlaub mit Sauerteig 144

V

Vierkornbrötchen 52

Vierkornschrot 52

W

Walnussbaguettes 92

Walnussbrot mit Feigen 41

Wassermenge im Teig 29

Weisheiten, alte 100

Weizenmehl 77

Weizensauerteig mit Vollkorn

127

Weizensauerteigbrot 138

Weizenschrot 52

Z

Zeitplan für das Backen

mit Sauerteig 148

Zimtschnecken 189

Zubehör 99

T

Teig

klebriger 21

lockerer 29