

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

BROTLAIBE

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

Holzöffel 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

T

Teig

klebriger 21

lockerer 29

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