

# Was Sie in diesem Buch finden

## 8 Vor dem Mehl

- 9 Getreidesorten – für alles ist ein Korn gewachsen!
- 11 Die Hauptgetreide
- 24 Pseudogetreide (glutenfrei)
- 29 Neue Trendgetreide
- 29 Warum nehmen die Allergien auf Grundnahrungsmittel zu?
- 32 Getreideunkräuter
- 36 Getreideschädlinge
- 39 Getreideernte heute

## 42 Der Müller und das Mehl

- 43 Vom Korn zum Mehl
- 44 Betrachtung der Gegenwart
- 45 Mehlgewinnung – Schritt für Schritt
- 52 Die Mehltypen

## 54 Tradition und Brot

- 55 Ein Grundnahrungsmittel mit Geschichte
- 56 Alte Backgeräte rund ums Brot
- 64 Ein Rezept für eine große Menge Brot, wie es früher üblich war
- 68 Brotbräuche

## 76 Vom Mehl zum Brot

- 77 Backhilfsmittel und Backtechniken
- 78 Sauerteig – mein wichtigstes Backhilfsmittel
- 83 Brot backen kinderleicht
- 92 Weitere wichtige Backhilfsmittel
- 100 Gewürze
- 104 Backtechniken
- 106 Mein Holzbackofen
- 111 Hinweise zur Brotzubereitung
- 112 Brotbackfehler

# 116 Rezepte

- 117 Vom Brotwissen zur Kür
- 118 Brot und die vier Elemente
- 124 Die Mehltypen und ihre Backeigenschaften
- 128 Mehllagerung
- 131 Würziges zum Wein
- 131 Finnisches Flachbrot
- 131 Fladenbrote mit Koriander
- 132 Italienisches Brot mit Tomaten und Pinienkernen
- 133 Pitabrot
- 133 Pizza
- 134 Fränkisches Weingebäck
- 137 Zur Brotzeit
- 137 Grundrezept für Semmeln aller Art
- 138 Brotzeitsemmln
- 138 Kaisersemmln/Rosenbrötchen
- 140 Südtiroler Paarlen, auch Vinschgerl genannt
- 140 Bayerische Bierstangerl
- 142 Brezen/Salzbrezen
- 145 Brotklassiker aus aller Welt
- 145 Baguette
- 145 Buchweizenbrot
- 146 Buttermilchbrot
- 146 Dinkelbrot
- 147 Dinkelschrotbrot
- 147 Dinkelstangenbrot
- 148 Gewürzbrot
- 148 Grahambrot (Weizenvollkornbrot)
- 150 Hillis Ostfriesisches Vollkornschrot-Brot
- 152 Ungarisches Kartoffelbrot
- 154 KLJB-Landjugendbrot
- 156 Ingwerbrot
- 156 Kräuterringbrot
- 157 Mischbrot
- 158 Multi-Kulti-Brot in der Tajine
- 160 Puglieser Brot für ein großes Fest
- 161 Roggenbrot macht Wangen rot!
- 161 Schwarzbrot
- 162 Vollkornbrot aus der Steiermark
- 164 Weißbrot
- 165 Weizenvollkornbrot
- 165 Zwieback
- 166 Zwiebelbrot
- 169 Brotaufstriche
- 169 Aufstrich mit Fetakäse
- 169 Fröhlich in den Tag
- 170 Radieschencreme
- 170 Raita mit Gurke und Lauchzwiebeln
- 170 Topfencreme mit Leinöl
- 171 Meine Knusperkerndl
- 173 Süßes aus Broteig
- 173 Süße Rosensemmeln
- 174 Apfellaibchen aus der Rhön
- 174 Süßes Vollkornbrot
- 177 Rezepte aus Brotresten
- 177 Brottorte von 1890
- 178 Brotsuppe
- 180 Toskanischer Brotsalat
- 181 Tipps zur Brotlagerung
- 186 Müllerlatein
- 190 Quellen
- 190 Über mich