

# Inhalt

- 4 Vorwort
- 5 **Der Brotbackautomat**
- 5 Das passende Gerät
- 8 So funktioniert ein Brotbackautomat
- 12 **Für gutes Gelingen**
- 12 Bei der Zubereitung
- 13 Nach dem Backen
- 13 Was tun, wenn ...
- 18 **Brot frisch halten**
- 18 Konservierungsmittel
- 19 Verlängerung der Haltbarkeit
- 19 Brot richtig lagern
- 20 Brot einfrieren
- 21 **Brot und Gesundheit**
- 21 Lebensmittelkrankheiten
- 27 **Die Zutaten**
- 28 Getreide
- 37 Fertige Backmischungen
- 38 Lockerungsmittel
- 43 Flüssigkeiten
- 45 Fett
- 45 Salz
- 46 Eier
- 46 Zucker
- 47 Zuckeraustauschstoffe
- 47 Honig
- 48 Trockenobst, Schalenobst, Körner, Ölsamen
- 50 Gewürze
- 53 **Rezepte**
- 55 Regionale Brotspezialitäten
- 63 Brote aus dem vollen Korn
- 72 Raffiniertes
- 83 Süße Brote
- 90 Glutenfreie Brote
- 94 Aufstriche – Leckerer aufs Brot
- 104 Kochen mit Brot
- 109 Teig aus dem Brotbackautomaten
- 115 **Mythos Brot**
- 115 Bräuche rund ums Brot
- 116 Brot und Politik
- 117 Brot und Sprache
- 119 **Service**
- 120 Weitere Informationen
- 120 Bezugsquellen
- 121 Zum Weiterlesen
- 122 Nachgeschlagen