

Inhalt

1 Fünftausend Jahre Backofen	5
<i>Deutsches Brotmuseum Ulm (Hrsg.)</i>	
Der germanische Grubenbackofen	5
Der ägyptische Backofen	9
Backöfen in Nordafrika, Indien und im Vorderen Orient.....	11
Backsteine, Backroste und Backglocken	13
Der frühgeschichtliche europäische Backofen.....	15
Backhäuser	18
2 Backofen-Selbstbau	25
<i>Manfred Rascher</i>	
Backofentypen	25
Backofen-Selbstbau	27
Die Baugenehmigung.....	27
Das Fundament	29
Der Sockel.....	30
Backraumgewölbe aus Lehm.....	31
Gemauertes Backraumgewölbe	32
Größe des Backraumes.....	33
Der Backraumverschluss	33
Isolierung des Backraumes.....	35
Die Hüllfläche	37
Der Schornstein	38
Schornsteinanschluss an den Backraum	39
Die Schornsteinverkleidung	39
Das Dach	40
Erstmaliges Anheizen des Backofens.....	40
Was kann ein Backofen noch?	41
Der Wendelsteiner Gemeindebackofen	43
Eine Geschichte übers Brotbacken.....	44
3 Heri's Steinbackofen	47
<i>Heribert Jung</i>	
Funktionsprinzip	47
Bau des Backofens.....	49
Anmerkung.....	52
Zu den Kosten	53
4 Unser Recycling-Steinbackofen.....	56
<i>Dirk Osenberg</i>	
5 Eva's Steinbackofen	59
<i>Eva Mölter</i>	
Fundament.....	61
Der Sockel.....	61
Die Sockelplatte	62
Das Herzstück, der Backraum	63
Das Dach	67
Anbringen des Ofenrohrs.....	67
Thermometer/Ablagetürmchen.....	68
Schönheitsarbeiten	69
Kosten	69
Was würden wir heute anders bauen?	69
Das Aufheizen und Backen	70
6 Aus dem Leben eines Eigen-Brötlers	73
<i>Aufgezeichnet von Claudia Lorenz-Ladener, ergänzt von Pius Kopp</i>	
Unser täglich Brot gib' uns heute	73
Eigen-Brötler Kurse	74
Einfache Lehmbacköfen.....	75
Größere Backöfen	79
Gemauerte Backöfen im Haus	81
Gartenbacköfen aus Formteilen.....	82
Restaurierung eines Backhauses.....	85
7 Bau eines Lehmbackofens mit Kindern	91
<i>Sigurd Kindel</i>	
Fundament	91
Sockel	91
Baulehm, Backfläche	91
Feuerungsöffnung	92
Wärmedämmung	93
Unterputz, Feinputz	93
Baumaterial, Werkzeuge	94
Heizen und Brotbacken im Lehmbackofen	94
Ofen- und Backzubehör	94

Der Backofen im Wangeliner Garten	95
<i>Sigurd Kindel</i>		
Fundament	95	
Sockel	97	
Feuerraum	97	
Backraum.....	98	
Schornstein.....	99	
Gewölbe	99	
Unter- und Feinputz.....	99	
Witterungsschutz.....	100	
Baudaten	100	
Backofen mit direkter versus indirekter Feuerung	101	
8 Bäckerin Eva's Rezepte	104
<i>Eva Mölter</i>		
Echtes Sauerteig-Brot	104	
Kastenweißbrot	106	
Käsebrötchen.....	106	
Wasserweck.....	107	
Knoblauchfladen.....	107	
Knuspige Hähnchen	108	
Amerikanischer Truthahn	108	
Schweinehaxen.....	109	
Schweinekrustenbraten	109	
Wildschwein-Spanferkel	110	
Rosinenzöpfte	111	
Butterkuchen	111	
Quarkstollen	112	
Rosinen-Mandel-Laibe	113	
Apfel-Streusel-Kuchen	114	
Käse-Streusel-Kuchen	114	
9 Eigen-Brötler's Rezepte	117
<i>Pius Kopp</i>		
Hefevollkornbrot.....	117	
Universal-Hefeteig	117	
Lauchkuchen	118	
Pizza.....	118	
Flammkuchen.....	119	
Weizenvollkornbrötchen.....	119	
Dinkelbladen	119	
Focaccia al formaggio.....	120	
Fagioli stufati	120	
Bruschetta	121	
Petersilienkartoffeln.....	121	
Gratin von Sedani mit Brennesseln und Spinat.....	122	
Hühnchen im Lehmmantel	122	
Käsekissen.....	123	
Beckenofen	123	
Der Sonntagsbraten	123	
Zuppa Valdostana	124	
Ofenschlupfer oder Scheiterhaufen.....	124	
Kirschplotzer	125	
Schwäbischer Pfitzauf.....	125	