

Inhalt

27	ROSINEN-SONNENBLUMEN-BROT
29	WALNUSSBROT
33	SCHÖN SAURES BROT
35	BAGUETTE AUS ROGGENSAUERTEIG
39	FEIGEN-HASELNUSS-BROT
41	HELLES DINKELBROT
45	FRÜCHTEBROT
47	TURBO-TOPFBROT
51	GOTLANDBROT
53	DROTTNINGSHOLMBROT
57	KNÄCKEBROT
59	HONIGBROT
63	SPORTBROT
65	KARTOFFELBROT
69	SCHWEDISCHES GEWÜRZBROT
71	SÄUERLICHES LANDBROT
75	STUREBY-SAUERTEIGBROT
77	SAUERTEIGBROT MIT HEFE
81	SAUERTEIGBROT MIT WILDER HEFE
86	FRÜHSTÜCKSBROTCHEN
89	BAGUETTE
93	PIZZA MIT WEIZENSAUER
95	ZIMTSCHNECKEN

5	Vorwort
7	Über Sauerteig
8	Einen Sauerteig ansetzen
13	Den Sauerteig lagern und füttern
16	Backen mit Sauerteig
20	Gerätschaften
23	Zu den Rezepten
98	Den Teig formen
100	Fragen und Antworten
103	Register
104	Danksagung