

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	6	Die verschiedenen Beläugungsmethoden .....	33
Zur Geschichte des Laugenbackenen .....	7	Das Einschneiden von Backwaren .....	35
Getreide, das besondere Gold .....	10	Das Backen von Laugenbackwaren.....	36
Die wichtigsten Getreidearten unserer Zeit.....	11	Geheimnisse des Bäckermeisters .....	37
Bestandteile eines Weizenkorns.....	11	Sonntagsbrötchen zu Hause backen.....	37
Vom Getreide zum Mehl .....	12	Teiglinge vorbereiten .....	38
Die Typenzahlen verschiedener Mahlerzeugnisse .....	13	Wenn es schnell gehen muss .....	39
Im Handel vertriebene Mehl-Typenklassen.....	13	Aufbewahren von Backwaren.....	39
Backwaren sind wichtig für unsere Ernährung .....	15	Erste-Hilfe-Maßnahmen ... solange es noch was zu retten gibt .....	40
Weitere wichtige Backzutaten.....	16	Der Teig ist zu fest .....	40
Natronlauge (Brezellauge).....	19	Sie haben das Salz vergessen.....	40
Was ist beim Umgang mit Brezellauge zu beachten?.....	20	Der Teig geht nicht auf .....	40
Was tun bei Verätzungen mit Brezellauge? .....	20	Die Laugenbackwaren im Ofen keine Farbe.....	41
„Step by step“:		Die Laugenbackwaren werden schnell dunkel .....	41
Die kleine Backschule .....	21	Die Kruste ist klitschig .....	41
Der Vorteig und seine Vorteile .....	21	Das Brot ist verbrannt.....	42
Hefeteig herstellen leicht gemacht.....	22	Was tun mit übrigen Backwaren?.....	42
Was eine gute Teigknetmaschine können muss.....	24	Im Buch verwendete Abkürzungen .....	42
Brezelschlingen halb so schlimm.....	25		
Bagels, die besonderen Kringel .....	26		
Flechten mit 2 Strängen .....	27		
Flechten mit 1 Strang.....	28		
Der Blitzblätterteig .....	28		
Der Croissantteig .....	30		
Snacks aus Croissantteig.....	31		
Rezeptteil:			
Laugenbrezeln .....	43		
Laugenbrötchen, Bagels .....	60		
Laugenbrote .....	82		
Laugengeflechte und Figuren .....	101		
Laugenbackenes mit Füllungen .....	115		
Spezialitäten und Gebäck für besondere Anlässe.....	134		
Wein- und Kaffeehandel-Verzeichnis.....	154		
Die Autoren .....	157		
Rezept-Register.....	158		

## Rezeptteil:

Laugenbrezeln .....	43
Laugenbrötchen, Bagels .....	60
Laugenbrote .....	82
Laugengeflechte und Figuren .....	101
Laugengebackenes mit Füllungen .....	115
Spezialitäten und	
Gebäck für besondere Anlässe .....	134
Wein- und Kaffeehandel-Verzeichnis .....	154
Die Autoren .....	157
Rezept-Register .....	158