

Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	6	Die verschiedenen Belaugungsmethoden	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 bekommen 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	Rezeptteil:	
Bagels, die besonderen Kringel.....	26	Laugenbrezeln	43
Flechten mit 2 Strängen	27	Laugenbrötchen, Bagels	60
Flechten mit 1 Strang.....	28	Laugenbrote	82
Der Blitzblätterteig	28	Laugengeflechte und Figuren.....	101
Der Croissantteig	30	Laugengebäckenes mit Füllungen	115
Snacks aus Croissantteig.....	31	Spezialitäten und Gebäck für besondere Anlässe.....	134
		Wein- und Kaffeehandel-Verzeichnis.....	154
		Die Autoren	157
		Rezept-Register.....	158