

7 UNSERE LIEBE ZUM BROT

10 EINFACH GUT BACKEN

- 10 5 Teige – über 120 Rezepte
- 10 Mehl, Wasser, Salz – die Basiszutaten
- 14 Die 5 Grundteige
- 16 Die Zubereitung der Grundteige

20 ARCHAISCH BACKEN AM FEUER, ÜBER DER GLUT, AUF DEM GRILL

- 20 Auf dem Rost – wo Fladen, Teigbällchen und Haubenpizza backen
- 27 Auf Blech und Spatenblatt – heiße Basis für Pizza & Co.
- 36 Auf Schamotte, Stein und Ton – natürliche Plattformen zum Backen
- 44 Im Grillguthalter – Wenden leicht gemacht
- 48 Im Toasteisen – Eisen am Stiel für Sandwiches und Burger
- 50 Brot an Stock, Ast und Kette – schön gewunden
- 56 In und um den Feuertopf – Backen wie die Siedler
- 60 Im Wok – Teighüllen und Fladen
- 62 In der Tajine – nach Beduinenart
- 63 In der Pfanne – von indisches bis mongolisch

68 IM OFEN BACKEN

- 69 Ohne Form im Ofen backen – auf Rost, Blech, Eisen und Schamotte
- 70 Flammkuchen – die aus dem Feuer kommen
- 72 Pizza – von hauchdünn bis saftig
- 74 Teigtaschen – einfach mal umklappen
- 76 Focaccia – von der Feuerstelle
- 78 Fougasse – auffällige Brote mit Mustern
- 80 Brotlaibe – Herzstücke des Bäckers
- 86 Ciabatta – am liebsten mit Löchern
- 87 Zöpfe, Knoten, Wecken, Schnecken und Knöpfe – gut in Form

- 92 Kräutersemmeln – mit Farbe und Aroma
- 94 Brezeln – auch gerne mal mit Sesam
- 95 Saftige Aromataschen – lecker gefüllt
- 100 Stangen mit Gewinde – Knabbern erwünscht
- 103 Knäckebrot – krosses Schwedenbrot
- 104 Indische Brote – mit oder ohne Tandoor-Ofen
- 105 In Formen im Ofen backen – von Toastbrot über Baguette bis zu Schmorbrot im Römortopf

114 BROT NEU ENTDECKEN

- 114 Brotauflauf – deftiges Allerlei
- 116 Brot als Gefäß – zum Mitessen
- 117 Brotsalat – frisch und kräftig
- 118 Brotsuppe – Auslöffeln mit Genuss
- 119 Trockenes Brot – Altbackenes mit Pfiff

122 AUFSTRICHE UND DIPS

- 122 Selbst gemachte Butter – gelingt kinderleicht
- 122 Kräuterbutter & Co. – für jedes Brot
- 123 Alles Käse – »Obatzter« und mehr
- 124 Pestos – in Rot, Grün und Schwarz
- 125 Aromatisierte Öle – voller Geschmack
- 126 Brotbeläge und Aufstriche – rundum herhaft
- 127 Mus und Creme – einfach süß

128 KRÄUTER UND GEWÜRZE FÜR BROTTEIGE

130 GUT ZU WISSEN

- 130 Utensilien zum Backen
- 132 Praktische Tipps zum perfekten Backen
- 133 Brot richtig aufbewahren
- 133 Glutenfrei backen

136 ANHANG

- 136 Feuerstelle anlegen
 - 137 Ofen einheizen und darin backen
 - 138 Steinbackofen mit Tonnengewölbe bauen
-
- 140 Rezeptverzeichnis
 - 142 Danksagung
 - 143 Die Autorin