

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort 4

## BROTE MIT GERM 7

Alpbachtaler Käsestange 8  
Alpenbaguette 9  
Anti-Stress-Brot 10  
Apfelessig-Brot 14  
Baguette 12  
Bauernbrot „Agnes“ 11  
Biene-Maja-Brot 12  
Dinkel-Jet 13  
Dosenbrot 14  
Edelweißer 15  
Franzosenkasten 16  
Geh-Nuss-Wecken 16  
Gesundheitsbrot 17  
Gute-Laune-Brot 18  
Halbmondstange 18  
Harmonielaiberl 19  
Hildegardis Lebenselixier 19  
Hüttengeheimnis 20  
Kraftlackel 21  
Kraftquelle 20  
Landbrot „Bawi“ 22  
Longoriella 22  
Magenfreund 23  
Männerbrot 24  
Mariazeller Wecken 23  
Pallas-Athene-Brot 24  
Oma's Rosinenbrot 25  
Reschling 25  
Schatzberg-Loabl 26  
Schusterlaib 26  
Sesemanns Liebling 27  
Sissis Kürbis-Apfel-Köstlichkeit 28

Tigerbrot 29  
Topfengewürzbrot 30  
Wanderwecken 31  
Weizen-Roggeler 32  
Zeile 33  
Zirkuskasten 33

## BROTE MIT SAUERTEIG 34

Herstellung von Sauerteig 34  
Agathenbrot 38  
Almwiesenbrot 39  
Buttermilchvollkornbrot 40  
Fiechter Klosterbrot 41  
Flockenbrot 41  
Fünf-Sterne-Brot 42  
Hasenkiste 43  
Karwendler 44  
Kraftkasten 45  
Krustenloabl 47  
Krusti 46  
Mischling 49  
Pirchnerhofer Mischbrot 48  
Roggen-Leinsamen-Wecken 50  
Ruhig-Blut-Laiberl 48  
Sommerfrischer 52  
Sonnwendler 53  
Sorgenkiller 54  
Tiroler Almbrot 56  
Unterinntaler 57  
Vintschger Laibchen 55  
Vollkörnler 58  
Weizensonne 59

## Kleingebäck 60

Alpensemmel 61  
Alpen-Strohsemmel 62

Brotring 63  
Energiespender 65  
Flesslerl 66  
Frauenbrötchen 69  
Gourmetbrötchen 68  
Grahamweckerl 70  
G'staubter 66  
Handperle 64  
Jausenspitz 67  
Joghurtlaibchen 71  
Jogi 72  
Junggesellenbrötchen 73  
Kaisersemmel 74  
Knusperkipferl 75  
Knusperpolster 76  
Kümmerling 79  
Laugentrio 78  
Mugala 77  
Müslibällchen 80  
Pilgerbunggerl 79  
Rahmknöpfe 83  
Reinbeißer 81  
Salzstangerl 85  
Sesamkruste 82  
Sonntagskipferl 87  
Tagesstarter 73  
Weltmeisterkugel 84  
Wildschönauer 86  
Wildschützlaibchen 88  
Wurzelbrot 64  
Zwilling 89

## Anlassgebäck 90

Allerheiligenstriezel 96  
Apfelbrot 90  
Dickes Glücksschwein 101

Faschingskrapfen 92  
 Fochaz 93  
 Godlbreze 95  
 Krampus 98  
 Migala 97  
 Osterpinze 94  
 Panettone 100  
 Sportlerbrot 91  
 Villgratner Osterbrot 93  
 Zelten 99

Partygebäck 102  
 Brotknochen 102  
 Dachziegelbrot 102  
 Gefüllte Brotkugel 107  
 Grissini 104  
 Herzhafte Brotbegleiter 105  
 Jourgebäck 106  
 Käsespirale 111  
 Käsestangerl 110  
 Knabberspaß 112  
 Knäckebrot 103  
 Längos (ungarisches Fladenbrot) 112  
 Lungauer Brotchips 106  
 Männergenuss 105  
 Müsliriegel 114  
 Panino italiano 109  
 Partyrad/Partystange 116

Piccolini 114  
 Rosmariechen 115  
 Schinken-Käse-Zipfel 116  
 Schnecke 117  
 Speckstangerl 110  
 Süße Nascherei 108  
 Tränenbrötlein 108  
 Würziges Maggikrautlaibchen 113

Süßes Kleingebäck 118  
 Gaumenschmeichler 120  
 Juppis 119  
 Rosinenknöpfe 118  
 Süße Knöpfle 119  
 Süßes Duo 120  
 Süßes Handgebäck 121  
 Topfen-go-latschen 122  
 Wuchtala 121  
 Z'sammschmeichler 118

Anhang 123  
 Pikante Brotaufstriche 123  
 Süße Brotaufstriche und Marmeladen 125  
 Allgemeines übers Brotbacken 126  
 Tipps & Tricks 128

## Abkürzungsverzeichnis

kl.	Klein
l	Liter
ml	Milliliter
EL	Esstlöffel
TL	Teelöffel
KL	Kaffeelöffel
Msp.	Messerspitze
Stk.	Stück
g	Gramm
kg	Kilo
1 kg	= 1.000 g
1/4 l	= 250 ml
1/8 l	= 125 ml
1/16 l	= 62,5 ml
Pkg.	Packung
1 Pkg. Backpulver	= 16 g
1 Würfel Germ	= 42 g
°C	Grad Celsius
OUH	Ober- und Unterhitze
HL	Heißluft