



# Inhalt

## 9 Vorwort

## 10 Einleitung

### 10 Brottradition in Österreich

### 11 „Lebensmittel“ als Zutaten

### 12 Jeder Region ihr Mehl

### 13 Gewürze für den regionalen Geschmack

### 13 Sauerteigherstellung

### 17 Allgemeine Anleitung zur Teigbereitung

### 17 Ausbacken des Brotes

## 18 Teigzubereitung Schritt für Schritt

### 20 Wertvolle Tipps zum guten Gelingen

### 20 Teigführung

### 21 Ausarbeiten und Backen

### 23 Tipps zur Teigführung für Vollkorngebäcke

### 24 Quellstück und Brühstück für Vollkorngebäcke

## 26 Brotback-Pannenhilfe

## 38 Glossar

## Klassische Bauernbrote

### 42 Brot aus dem Lehmbackofen

### 44 Steirisches Bauernbrot

### 46 Reines Roggenbrot

### 48 Weizen-Roggenmischbrot

### 50 Oberösterreichisches Gewürzbrot

### 52 Erdäpfelbrot

### 54 Salzburger Bauernbrot

### 56 Kärntner Bauernbrot

### 58 Schwarzbrot

### 60 Osttiroler Breatl

### 62 Bergmannsbrot

### 64 Vorarlberger Speckbrot

### 66 Tauernroggenbrot

### 68 Niederösterreichisches Bauernbrot

## Brote mit Ölsaaten

### 72 Walnussbrot

### 74 Sonnenblumenkernbrot

### 76 Mehrkornlaib

### 78 Allerlei-Kerne-Brot

### 80 Fladenbrot mit Sesam

### 82 Dinkel-Sesam-Brot

### 84 Roggen-Topfen-Brot mit Sonnenblumenkernen

86 Nuss-Joghurt-Brot

---

88 Olivenbrot

---

90 Nuss-Oliven-Brot

---

92 Zwiebelbrotnopf mit  
Sonnenblumenkernen

---

94 Brotduett

---

96 Fünf-Saaten-Brot

---

98 Leinsamenbrot

## *Vollkornbrote und innovative Brote*

102 Einfaches Vollkornbrot

---

104 Kürbiskern-Vollkornbrot

---

106 Molken-Vollkornbrot

---

108 Bierkrustenbrot

---

110 Gersten-Vollkornbrot

---

112 Mischbrot mit gedämpften  
Dinkelkörnern

---

114 Kamut-Roggen-Brot

---

116 Dinkelflockenbrot

---

118 Einkorn-Roggen-Brot

---

120 Dinkel-Buchweizen-Brot

---

122 Brot der fünf Körner

---

124 Vollkornbrot nach Finnenart

---

126 Kürbis-Käse-Brot

---

128 Unkrautbrot

## *Jahreszeitenbrote und Osterbrote*

132    Allerheiligenstriezel

---

134    Briochestriezel

---

136    Störibrot

---

138    Einfaches Osterbrot

---

140    Süßes Osterbrot

---

142    Osterpinze mit Wein

---

144    Osterbrot mit Mandeln  
und Sultaninen

---

146    Joghurtbrot

---

148    Mohn-Osterbrot

---

150    Ostervollkornzopf mit  
gefärbten Eiern

---

152    Osterpinzen mit Erdäpfeln

---

154    Osterkranz

---

156    Kärntner Reindling

---

158    Osterflecken

---

160    Mühlviertler Osterfladen

---

162    Bestattungsbrot

---

164    Zweifarbiger Gugelhupf

## *Früchtebrote*

168    Kletzenbrot mit Brotteig

---

170    Birnen-Früchtebrot

---

172    Dattel-Früchtebrot

---

174	Kletzenbrot mit Vollkornmehl
176	Honig-Früchtebrot
178	Apfel-Früchtebrot
180	Verkleidetes Früchtebrot
182	Früchtebrot mit getrockneten Äpfeln
184	Preiselbeer-Schokolade-Brot
186	Tiroler Früchtebrot
188	Früchtebrotrolle
190	Erdnuss-Früchtebrot
192	Weihnachtsbrot

## *Glutenfreie Brote*

196	Tipps zur Zubereitung
198	Kartoffel-Mais-Brot
200	Kürbiskernbrot
202	Vollkornbrot
204	Joghurt-Mischbrot
206	Erdäpfel-Walnuss-Brot
208	Mais-Ölsaaten-Brot
210	Heidenmehl-Mandel-Brot
212	Buchweizenbrot

214	<i>Alphabetisches Rezeptregister</i>
-----	--