



# Inhalt

9	<i>Vorwort</i>
10	<i>Einleitung</i>
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	<i>Teigzubereitung Schritt für Schritt</i>
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	<i>Brotback-Pannenhilfe</i>
38	<i>Glossar</i>

## 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	Schwarzroggenbrot
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	Zwiebelbrotknopf 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 Briocheстriezel

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 *Alphabetisches  
Rezeptregister*