

INHALT

VORWORT

HANNES WEBER 5

BEVOR 'S LOSGEHT: DIE BASICS IN KÜRZE 8

Meine liebste Zutat: beste Qualität 8

Die heimlichen Back-Stars 10

Meine Tipps: Ofen, Geräte, Formen 12

Meine Tipps: die besten Utensilien 14

HEUT HAB ICH LUST AUF KNUSPRIGEN MÜRBETEIG 16

• Schritt für Schritt: Grundrezept Mürbeteig 18

• Gut zu wissen: Profi-Tipps rund um den
Mürbeteig 20

*Gut aufgelegt: Mürbeteig ist die perfekte Grundlage
für Obst und Cremes – und unverzichtbar für Streusel
und Plätzchen!*

... FLUFFIGEN HEFETEIG 48

• Schritt für Schritt: Grundrezept Hefeteig 50

• Gut zu wissen: Profi-Tipps rund um den
Hefeteig 52

*Geht immer: Hefeteig hat's gern gemütlich. Er braucht
Wärme und Zeit zum Ruhen – dann geht er wunder-
bar auf und lässt sich vielseitig formen!*

... SAMTIGEN RÜHRTEIG 76

• Schritt für Schritt: Grundrezept Rührteig 78

• Gut zu wissen: Die besten Tipps rund um
den Rührteig 80

*Einfach rührend: Der leichte klassische Grundteig
für unsere Lieblingskuchen wie Gugelhupf oder Kasten-
kuchen – und super einfach zu variieren!*

... LUFTIGEN BISKUIT 104

• Schritt für Schritt: Grundrezept Biskuitmasse 106

• Gut zu wissen: Profi-Tipps rund um die
Biskuitmasse 108

*Locker-flockig: Biskuitteig ist der Turbo unter den
Kuchenklassikern – schnell gemacht, schnell gebacken.
Eine tolle Unterlage für elegante Torten!*

... KLASSISCHEN STRUDELTEIG, BRANDTEIG, BLÄTTERTEIG 140

• Schritt für Schritt: Grundrezept Strudelteig 142

• Schritt für Schritt: Grundrezept Brandteig 150

• Schritt für Schritt: Grundrezept Blätterteig 160

• Gut zu wissen: Profi-Tipps rund um Spezialteige 162

*Hauchzart und immer für eine Überraschung gut:
klassische Konditoreiteige, die man rollen, klappen und
füllen kann – garantiert jede Sünde wert!*

... DUFTENDES BROT UND BRÖTCHEN 180

• Schritt für Schritt: Grundrezept Weißbrot 182

• Schritt für Schritt: Grundrezept Sauerteig ansetzen
und Sauerteigbrot zubereiten 184

• Gut zu wissen: Profi-Tipps rund um Brot- und
Brötchenteige 186

*Herrlich knusprig: Die besten Rezepte aus der Brot-
backstube von Bäckermeister Hannes Weber – kernig,
knackig, frisch!*

GLOSSAR 230

REGISTER 234

BEZUGSQUELLEN 238