

Inhalt

| | |
|--|----|
| Wie ich zum Hobby-Brotbäcker wurde | 8 |
| Anstellgut – eine „saure“ Sache | 10 |
| Die Zeitplanung | 12 |
| Hefe braucht Wärme | 12 |
| So geht es: Backen mit langer kalter Führung | 14 |
| Fakten, die Sie wissen sollten | 18 |
| Das richtige Handwerkszeug | 20 |

Meine besten Rezepte

| | |
|-------------------------------|----|
| Brötchen, Bagel und Croissant | 22 |
| Brot, Baguette und Hefekranz | 74 |

| | |
|---------------------------------|-----|
| Stretch & fold – so geht es | 100 |
| Welches Mehl für welches Rezept | 102 |
| Rezeptregister | 104 |
| Sachwortregister | 106 |
| Impressum | 108 |