

# 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