

Inhalt

7 VORWORT

8 TIPPS FÜR DEN START

- 8 Vor- und Zubereitungszeiten
- 8 Teiggewicht und Teiginlage
- 9 Teigausbeute (TA)
- 9 Zutaten
- 9 Bäckerprocente
- 10 Sauerteige
- 10 Kneten
- 10 Techniken zur Teigverarbeitung
- 10 Gartemperatur und Garzeit
- 11 Einschneiden von Teiglingen
- 11 Das Schwaden
- 11 Kurzfassung der Rezepte
- 11 Planung eines Backtages

13 FACHBEGRIFFE AUF EINEN BLICK

Rezepte für den Anfang

- 19 Landbrot
- 21 Körnerbrot
- 25 Weizenmischbrot I
- 27 Weißbrot mit Buttermilch
- 31 Toastbrot
- 35 Fladenbrot
- 37 Schweizer Brot
- 41 Eckbrötchen
- 43 Morgenbrötchen
- 47 Kartoffelbrötchen
- 49 Schusterjungen

Rezepte mit etwas Übung

- 54 Weizenmischbrot II
- 57 Reines Roggenbrot
- 59 Dreierbrot
- 63 Rundbrot
- 65 Speckfettbrot
- 69 Kartoffelbrot
- 73 Schwarzbierbrot
- 75 Baguette
- 81 Schokobrot
- 83 Mohnzopf
- 87 Weizenbrötchen
- 91 Rustikale Weizenbrötchen
- 93 Haferflockenbrötchen
- 97 Dinkelsonnen
- 100 Milchbrötchen/Rosinenbrötchen
- 105 Laugenbrezeln

Rezepte für Fortgeschrittene

- 111 Roggenmischbrot
- 113 Langbrot
- 117 Knospenbrot
- 119 Roggenmischbrot mit Vollkorn
- 123 Weißbrot
- 125 Dinkelvollkornbrot
- 129 Buttermilchbrot
- 133 Zwirbelbrot (zwei Variationen)
- 135 Vollkorntoastbrot
- 139 Mediterranes Brot
- 143 Französisches Baguette
- 147 Stangenbrot
- 149 Roggenbrötchen
- 153 Schwarzbrot

Alles rund ums Brotbacken

158 WAS BRAUCHT GUTES BROT?

158 Von Kruste und Krume

159 Mit Rat und Tat

160 Schritt für Schritt

162 KÜCHENHELPER: ZUBEHÖR ZUM BROTTACKEN

167 Reinigung und Pflege

168 TEILE EINES GANZEN: DIE ZUTATEN

168 Mehl

177 Wasser

177 Triebmittel

181 Salz

182 Milch & Co.

182 Fette

183 Zucker

183 Eier

184 Mysterium Malz

187 Gewürze

188 TEIGE AN DER LEINE: TEIGFÜHRUNG

188 Direkt zum Ziel

189 Stufenweise zum Ziel

214 HERR DER DINGE: TEIGSTEUERUNG

214 Wassergehalt

216 Temperatur

218 Zeit

220 GUTES FÜR DEN TEIG: DAS KNETEN

220 Wie lange wird geknetet?

221 Jede Zutat zur rechten Zeit

221 Das Klebergerüst

224 Knetmaschine

225 Von Hand kneten
228 Den Teig dehnen und falten

231 GANZ SCHÖN FÖRMICH: DAS WIRKEN

232 Rundwirken

237 Langwirken

239 Rundscheifen

241 KURZ VOR DEM ZIEL: ENDLICH BACKEN

241 Die Reifeprüfung

242 Der letzte Streich

248 Wie heiß muss es sein?

249 Ohne geht's nicht – Schwaden (Dampf)

252 Hinein in den Ofen

253 Was geschieht beim Backen?

255 WÜRDIG ALTERN: BROTT RICHTIG FRISCHHALTEN

255 Frische dank guter Rezepturen

255 Frische durch richtige Lagerung

258 BROTFEHLER ERKENNEN UND BEHEBEN

258 Den Tätern auf der Spur

262 KEINE SCHEU: EIGENE REZEPTE ERFINDEN

265 SERVICE

263 Brotbackkurse

263 Bezugsquellen

263 Buchtipps zur Vertiefung

264 Internettipps

264 Rund ums Brot

265 SCHNELL NACHGESCHLAGEN