

# Inhalt

## 7 VORWORT

## 8 TIPPS FÜR DEN START

- 8 Vor- und Zubereitungszeiten
- 8 Teiggewicht und Teigeinlage
- 9 Teigausbeute (TA)
- 9 Zutaten
- 9 Bäckerprozente
- 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	<u>WAS BRAUCHT GUTES BROT?</u>	225	Von Hand kneten
158	Von Kruste und Krume	228	Den Teig dehnen und falten
159	Mit Rat und Tat	231	<u>GANZ SCHÖN FÖRMLICH:</u> <u>DAS WIRKEN</u>
160	Schritt für Schritt	232	Rundwirken
162	<u>KÜCHENHELFER: ZUBEHÖR ZUM BROTBACKEN</u>	237	Langwirken
167	Reinigung und Pflege	239	Rundsleifen
168	<u>TEILE EINES GANZEN: DIE ZUTATEN</u>	241	<u>KURZ VOR DEM ZIEL: ENDLICH BACKEN</u>
168	Mehl	241	Die Reifeprüfung
177	Wasser	242	Der letzte Streich
177	Triebmittel	248	Wie heiß muss es sein?
181	Salz	249	Ohne geht's nicht – Schwaden (Dampf)
182	Milch & Co.	252	Hinein in den Ofen
182	Fette	253	Was geschieht beim Backen?
183	Zucker	255	<u>WÜRDIG ALTERN: BROT RICHTIG FRISCHHALTEN</u>
183	Eier	255	Frische dank guter Rezepturen
184	Mysterium Malz	255	Frische durch richtige Lagerung
187	Gewürze	258	<u>BROTFEHLER ERKENNEN UND BEHEBEN</u>
188	<u>TEIGE AN DER LEINE: TEIGFÜHRUNG</u>	258	Den Tätern auf der Spur
188	Direkt zum Ziel	262	<u>KEINE SCHEU:</u> <u>EIGENE REZEpte ERFINDEN</u>
189	Stufenweise zum Ziel	263	<u>SERVICE</u>
214	<u>HERR DER DINGE: TEIGSTEUERUNG</u>	263	Brotbackkurse
214	Wassergehalt	263	Bezugsquellen
216	Temperatur	263	Buchtipp zur Vertiefung
218	Zeit	264	Internettipps
220	<u>GUTES FÜR DEN TEIG: DAS KNETEN</u>	264	Rund ums Brot
220	Wie lange wird geknetet?	265	<u>SCHNELL NACHGESCHLAGEN</u>
221	Jede Zutat zur rechten Zeit		
221	Das Klebergerüst		
224	Knetmaschine		