

<i>Vorwort</i>	7
<i>Einleitung</i>	9
Brot und seine „Geschichte“	9
Aus Getreide wird Mehl	13
Die Mehltypen	17
Mehl richtig aufbewahren	21
<i>Sauerteig</i>	23
Mit Hefe und Weizenmehl	24
Mit Hefe und Roggenmehl	25
Nur mit Roggenmehl	26
Blitz-Sauerteig	27
Sauerteig trocknen	28
<i>Hefeteig</i>	31
Hefeteigzubereitung zum Brotbacken	32
<i>Tipps & Tricks</i>	35
<i>Brot-Aufbewahren</i>	39

<i>Rezepte</i>	41
<i>Backen mit Hefe</i>	43
Weißbrot 1	44
Weißbrot 2	45
Toastbrot	46
Zwiebelbrot mit Dinkelmehl	47
Kartoffelbrot	48
Vollkornbrot aus Dinkelmehl und Roggenschrot	49
Vollkornbrot aus Dinkelmehl und Weizenmehl	50
Walnussbrot	52
Haselnussbrot	54
Haferflockenbrot	55
Dinkelbrot mit Mohn	56
Malzbierbrot	57
Buchweizen-Dinkel-Brot	58
Leinsamenbrot	59
Nassbrot	60
Quarkbrot mit Hefe	62
<i>Brote mit Sauerteig</i>	65
Doppelback	66
Bauernbrot	67
Quarkbrot mit Sauerteig	68
Roggenbrot	69
Zwiebelbrot mit Roggen- und Weizenmehl	70
Zwiebelbrot mit Speck	71
Möhrenbrot	72
Kümmelbrot	74
Kamutbrot	76

<i>Körnerbrote</i>	79
Sechskornbrot	80
Blitzbrot	81
Kürbiskernbrot	82
Mischbrot mit Sonnenblumenkernen	83
Pinienkernbrot	84
 <i>Kräuterbrote</i>	 87
Weizenbrot mit Schnittlauch und Petersilie	88
Dreikräuterbrot	89
Kräuterbrot mit Hafer	90
 <i>Brote mit „Innenleben“</i>	 93
Herzhaftes Früchtebrot	94
Chilibrot mit Kartoffeln	96
Schinkenbrot mit Basilikum	98
Avocado-Brot	100
Kürbisbrot	101
Käsebrot	102
Tomatenbrot	104
 <i>Brote backen ohne Hefe und Sauerteig</i>	 107
Dinkelbrot mit Sonnenblumenkernen	108
Joghurtbrot	109
Buttermilchbrot	110
Quarkbrot 1	111
Quarkbrot 2	112

„Kleinigkeiten“	115
Roggenbrötchen	116
Vollkornbrötchen	117
Bärlauchbrötchen	118
Herzhafte Hefestangen	120
Käsestangen	122
Kartoffelbrötchen	124
<i>Register</i>	126
<i>Bildnachweis</i>	127