

# Inhalt

---

## 7 VORWORT

## Einführung

### 11 GUTES BROT

- 11 Unser täglich Brot
- 12 Wie kommt die Zeit ins Brot?
- 12 Was verstehen wir unter gutem Brot?
- 12 Was sind „Alltagsbrote“?
- 13 Zum Aufbau des Buches

### 14 TIPPS FÜR DEN START

- 14 Rezeptvarianten
- 14 Zahlenangaben
- 15 Zutaten
- 15 Sauerteig
- 15 Wassermenge
- 16 Kneten
- 16 Teig verarbeiten
- 16 Temperaturen und Zeiten
- 17 Einschneiden
- 17 Backen
- 17 Schwaden

### 19 GLOSSAR

### 22 SCHNITT- UND DRÜCKTECHNIKEN

## Rezepte

### 28 WEIZEN

- 30 Verarbeitung
- 30 Was geschieht im Teig?
- 30 Konventionell oder Bio?
- 33 Weizenbrot (freigeschoben)
- 39 Weizenkastenbrot (Stuten)
- 45 Weizenschrotbrot
- 51 Weizenvollkornbrot
- 57 Weizenmischbrot
- 63 Weizenbrötchen
- 69 Weizenmischbrötchen
- 75 Weizenfeinbrötchen (Rosinenbrötchen)
- 81 Weizenfeinbrot (Rosinenbrot)

### 86 DINKEL

- 88 Verarbeitung
- 89 Welche Dinkelsorte?
- 89 Konventionell oder Bio?
- 91 Dinkelbrot (freigeschoben)
- 97 Dinkelkastenbrot

---

# Grundlagen

103	Dinkelschrotbrot
109	Dinkelvollkornbrot
115	Dinkelmischbrot
121	Dinkelbrötchen
127	Dinkelmischbrötchen
133	Dinkelfeinbrötchen (Pinzen)
139	Dinkelfeinbrot (Butterstuten)
144	<u>ROGGEN</u>
146	Verarbeitung
146	Was passiert im Teig?
146	Konventionell oder Bio?
147	Roggen und Sauerteig
149	Roggenbrot (freigeschoben)
155	Roggenkastenbrot
161	Roggenschrotbrot
167	Roggenvollkornbrot
173	Roggenmischbrot
179	Roggenbrötchen
185	Roggenmischbrötchen

193	<u>DER WEG ZUM EIGENEN BROT</u>
194	Zubehör
200	Zutaten
208	Vorstufen
214	Kneten
221	Teigbearbeitung
232	Die Gare
236	Backen
242	Brot und Gesundheit
244	Rezepte anpassen
250	Lagerung von Brot und Kleingebäck
252	Brotfehler
256	<u>SERVICE</u>
260	<u>SCHNELL NACHGESCHLAGEN</u>