

# 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	193	<u>DER WEG ZUM EIGENEN BROT</u>
109	Dinkelvollkornbrot	194	Zubehör
115	Dinkelmischbrot	200	Zutaten
121	Dinkelbrötchen	208	Vorstufen
127	Dinkelmischbrötchen	214	Kneten
133	Dinkelfeinbrötchen (Pinzen)	221	Teigbearbeitung
139	Dinkelfeinbrot (Butterstuten)	232	Die Gare
144	<u>ROGGEN</u>	236	Backen
146	Verarbeitung	242	Brot und Gesundheit
146	Was passiert im Teig?	244	Rezepte anpassen
146	Konventionell oder Bio?	250	Lagerung von Brot und Kleingebäck
147	Roggen und Sauerteig	252	Brotfehler
149	Roggenbrot (freigeschoben)	256	<u>SERVICE</u>
155	Roggenkastenbrot	260	<u>SCHNELL NACHGESCHLAGEN</u>
161	Roggenschrotbrot		
167	Roggenvollkornbrot		
173	Roggenmischbrot		
179	Roggenbrötchen		
185	Roggenmischbrötchen		