

INHALT

<i>Brotbacken mit Liebe und Zeit</i>	5
<i>Wie bäckt man ein gutes Brot?</i>	5
<i>Zum Buch</i>	5
<i>Die richtige Organisation</i>	5
<i>Der Arbeitsablauf in den Rezepten:</i>	7
<i>Arbeitsschritt Vorher</i>	7
<i>Hauptteig</i>	7
<i>Arbeitsschritt Teigruhe/Teiggare</i>	8
<i>Den Hauptteig in Teiglinge teilen und Stückgare</i>	8
<i>Daumentest vor dem Backen</i>	10
<i>Einschießen</i>	10
<i>Backen, herausnehmen und Abkühlen</i>	11
<i>Trocken-Roggensauerteigansatz herstellen</i>	16
<i>Füttern des frischen Sauerteiges</i>	17
<i>Warum geht ein Teig auf?</i>	18
<i>Hefe als Triebmittel</i>	18
<i>Wie Arbeitet Hefe im Teig?</i>	18
<i>Sauerteig als Triebmittel</i>	21
<i>Die Wichtigsten Zutaten</i>	23
<i>Mehl- und Getreidesorten</i>	23
<i>Backzubehör, Hilfsmittel</i>	25
<i>Weitere nützliche Utensilien</i>	27
<i>Von uns empfohlene Bezugsquellen</i>	28
<i>Fachbegriffe</i>	29