

Vorwort	9	BROTE MIT TRADITION	
Aus Liebe zum Brot	10	46	
<b>BROTBÄCKEN - DIE GRUNDLAGEN</b>			
12			
Mehlsorten	14	Boule	48
Die Wahl der richtigen Zutaten	16	Bâtard	52
Backwerkzeug	18	Baguette	54
Kneten	20	Polka	56
Fermentation	24	Ficelle, Épi, & Zopf	58
Flüssiger Sauerteig	25	Backschaufel	64
Vorteige	26	Petite Baguette	66
Frische Hefe in der Brotherstellung	28	Bauernbrot	68
Zwei Phasen der Fermentation	30	Tabatiere	70
Teig vorformen	32	Das Gespaltene	74
Teig formen	34	Die Blüte	76
Einschneiden	38	Portemanteau	78
Brot backen & lagern	42	Das Gedrehte	82
Aus Fehlern lernen	44	Zickzack	84
		Die Krone	86
		Die Schleife	90
		<b>BROTSPEZIALITÄTEN</b>	
		92	
Brot „Erster Mahlung“	94		
Maisbrot	96		
Saatenbrot	98		
Brot mit Kamut®	100		
Weizenvollkornbrot	104		
Grießbrot	106		
Landbrot	108		
Brot mit Weizenkleie	110		
Roggenbrot	112		
Pain de méteil	116		
Maisbrot glutenfrei	120		
Kastanienbrot glutenfrei	122		
Rosmarinfocaccia (Italien)	124		
Macatia (La Réunion)	128		
Ekme (Türkei)	130		
Pumpernickel (Deutschland)	132		
Broa (Portugal)	136		
Bagels (Kanada & USA)	138		
Sesambrötchen (USA)	142		
Kreuz-Brot (Schweiz)	144		

**BIO-BROTE  
AUS NATURSAUERTEIG  
146**

**SÜSSE BROTE  
& GEBÄCK  
232**

Bio-Baguette	148
Steinmühlenbrot	152
Einfaches Weizenbrot	154
Buchweizenbrot	158
Dinkelbrot	160
Einkornbrot	164
Vollkornweizenbrot	166
Steinmühlenbrot mit Korinthen	168

Milchbrötchen	234
Wiener Brot	236
Zuckerbrot	240
Einfache Brioche	242
Brioche-Brot	246
Korinthen-Benoîtons	248
Croissants	250
Pain au Chocolat	254
Vanillebrötchen	258
Toastbrot	260
Rosinenschnecken	264

**BROTE MIT EXTRAS  
170**

**BRÖTCHEN  
268**

Brot mit Haselnüssen & Butter	172
Brot mit Gorgonzola & Walnüssen	174
Brot mit Grüntee & Orange	176
Brot mit Orangen	180
Brot mit Feigen	182
Brot mit Honig	184
Brot mit Walnüssen & Butter	186
Brot mit Kurkuma	190
Kranz mit Trockenfrüchten & Nüssen	192
Brot mit Sesam	196
Brot mit Sepia-Tinte	198

Mohnbrötchen	270
Brötchen mit Speck & Pekannüssen	272
Pistolets	276
Kamut®-Brötchen mit Algen	278
Brötchen mit Haselnüssen & Schokolade	280
Brötchen mit Walnüssen & Korinthen	284
Grissini	286

**BROTE MIT ÖLTEIG  
200**

**ANHANG  
290**

Ciabatta natur	202
Saaten-Ciabatta	208
Buchweizen-Ciabatta	210
Kürbiskern-Ciabatta	212
Basilikumbrot	216
Brot mit getrockneten Tomaten	218
Ziegenkäse-Fougasse	220
Oliven-Fougasse	222
Speck-Fougasse	226
Pizza	228

Mengenanpassungen	292
Mehlsorten und Temperatur	305
Glossar	306
Register	308