

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

**BIO-BROTE  
AUS NATURSAUERTEIG  
146**

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

**SÜSSE BROTE  
& GEBÄCK  
232**

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

**BROTE MIT EXTRAS  
170**

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

**BRÖTCHEN  
268**

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**

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

**ANHANG  
290**

Mengenanpassungen	292
Mehlsorten und Temperatur	305
Glossar	306
Register	308