

INHALT

Vorwort	6
Getreide	8
Mehl	11
Backtriebmittel	16
Sauerteig	18

BROTFORMEN STEP BY STEP

Standard-Baguetteteig-Vorbereitung	20
Baguette Tradition Step by Step	22
Einstrangzopf Step by Step	24
Paket Step by Step	26
L'Épi Step by Step	28
Chapeau Step by Step	30
Focaccia Step by Step	32

BAGUETTES

Baguette Tradition	36
Baguette Tradition Zwiebel	38
Baguette Olive	40
Bierstange	42
Giorgio Primo	44
Pain Bistrot Marius	46
Pain Marly	48

MEDITERRANES

Ciabatta	52
Pan Chorizo	54
Pain Breton	56
Pain aux noix	58
Pain aux figues	60
Chapeau	62

Pain aux noisettes	64
Focaccia Kräuter	66
Focaccia Kartoffel	68
Pane di Castagne	70
Pane Aprikose-Haselnuss	72
Pane Karotte-Ingwer	74
Fougasse Amore	76

SAUERTEIGBROTE

Bauernbrot	80
Mühlenbrot	82
Landbäcker	84
Mohn-Sesam-Brot	86
Hefeweizen Dunkel	88
Sauerteig-Gourmet	90

VOLLKORN- UND MEHRKORNBROTE

Vollkornbrot	94
Kürbis-Fünfkornbrot	96
Vitalis	98
Finnenbrot	100
Dinkel-Vollkornbrot	102
Roggen-Dinkelbrot	104
Grand-Gourmet	106
Piemonteser Nuss	108
Zwetschgen-Ingwer	110

KAPP SPEZIAL

Fougasse Sepia-Amore	116
----------------------	-----