

Vorwort

9

Backen mit Hefe

10

Eine praktische Anleitung zum Herstellen von Hefeteigen
mit wertvollen Tipps

Sauerteig ansetzen

11

Eine einfache Anleitung zum Herstellen von Sauerteig,
die Sie leicht nachmachen können

Warenkunde

12

Wichtige Informationen rund ums Brotbacken,
Mehltypen und Getreidesorten

Die besten Rezepte aus meiner Küche

14

Register

108

Register

Altdeutsches Roggenbrot	49	Hirsebrot	20	Schinkencreme	
Apfelbrot	94	Holsteinisches Feinbrot	19	nach Marcel	46
Bauernbrot, Fränkisches	46	Honigbrot	98	Schrotbrot, Rustikales	23
Berliner Schusterjungen	70	Karottenbrot	59	Schusterjungen, Berliner	70
Birnbrot, Schweizer	97	Kartoffelbrot	50	Schwäbische Seelen	85
Brombeerkonfitüre, Meine	76	Kastenweißbrot	37	Schwarzbrot, Friesisches	56
Brotknödel	55	Kommissbrot	29	Schweizer Birnbrot	97
Brotpudding	25	Krustenbrot	34	Seelen, Schwäbische	85
Brotsuppe, Polnische	69	Kümmel-Bier-Brot	64	Sonntagsstuten	90
Buchweizen	13	Kürbiskernbrot	42	Speckbrot	33
Butterhörnchen	104			Stockbrot	38
Buttermilchbrot	30	Laugenbrezeln	80	Tontopfbrot	26
		Leinsamenbrot	45	Vintschgauer	86
Dinkel	13	Mais	13	Wasserwecken	76
Dreikornbrot	16	Mehltypen	12	Weckmänner	103
Erdbeer-Rhabarber-		Mehrkornbrot	60	Weizen	13
Konfitüre, Omas	104	Mohnbrötchen	89	Weizenmischbrot	41
		Müслиbrötchen	107		
Fehler beheben	12	Polnische Brotsuppe	69	Zwiebelbrötchen	74
Feinbrot, Holsteinisches	19	Probleme lösen	12		
Fränkisches Bauernbrot	46	Quarkbrötchen	79		
Friesisches Schwarzbrot	56				
Früchtebrot, saftiges	93	Reis	13		
		Röggelchen	73		
Gerste	13	Roggen	13		
Getreidearten	13	Roggenbrot, Altdeutsches	49		
Gewürzsauerteigbrot	67	Rosinenbrötchen	100		
Grahambrot	63	Rustikales Schrotbrot	23		
Hafer	13	Saftiges Früchtebrot	93		
Hefeteig	10	Sauerteig	11		
Heidebrot	53				
Hirse	13				