

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