

# ■ INHALT

<b>Vorwort</b>	<b>6</b>
<b>AUFBAU UND PRAXIS DES HOLZBACKOFENS</b>	<b>8</b>
<b>Aufbau des Ramster Holzbackofens Modell <i>Le Rond</i></b>	<b>8</b>
<b>Werkzeug- und Materialliste</b>	<b>9</b>
<b>Bauplan, Baumaterial und Grundriss</b>	<b>11</b>
<b>Fundament und Maurerarbeiten</b>	<b>13</b>
<b>Der Sockel</b>	<b>17</b>
<b>Isolierung</b>	<b>24</b>
<b>Putzarbeiten</b>	<b>25</b>
<b>Dachaufbau</b>	<b>26</b>
<b>Schornstein</b>	<b>34</b>
<b>Heizstoffe und Anheizen</b>	<b>36</b>
<b>Das Anheizen des Holzbackofens</b>	<b>39</b>
<b>Einfeuerung beim direkten Holzbackofen</b>	<b>40</b>
<b>Einfeuerung beim direkten Holzbackofen mit mehreren Ebenen</b>	<b>43</b>
<b>Mehlprobe</b>	<b>44</b>
<b>Einbrennen bei Holzbackofen-Bausätzen, frisch gemauerten Lehm- oder Ziegelbacköfen</b>	<b>44</b>
<b>Temperaturverlauf im Holzbackofen</b>	<b>47</b>
<b>Grundausrüstung für den Holzbackofen</b>	<b>50</b>

Getreidearten und Mehltypen	54
-----------------------------	----

Wie backe ich Brot?	58
---------------------	----

<b>REZEPTE</b>	<b>62</b>
Brot, Brötchen und Laugenbrezeln	63
Flammkuchen und Pizzen	77
Quiches	85
Aufläufe und Lasagne	88
Fleisch und Gegrilltes	95
Süßspeisen	108

Holzbacköfen in Vollendung	114
----------------------------	-----

Quellen	119
---------	-----

Der Grillsportverein	120
----------------------	-----

Register	122
----------	-----

Danksagung	127
------------	-----