

- 006** **Brot von Gaues**
- 008 Brot mit Tradition
 - 010 Aufgewachsen mit Geschmack
 - 012 Zwischen Erfolg und Ablehnung
 - 014 Die Summe der Kleinigkeiten
 - 016 Gewogen, gebacken und für gut befunden

018 **Die Geschichte des Brotes**

- 020 Natürlich Brot
- 022 Von der Kunst, Brot zu backen
- 024 Das Brot in Kultur und Religion

026 **Alles über Getreide**

- 028 Getreide ernten
- 030 Die Geschichte des Weizens
- 032 Getreidesorten
- 034 Weichweizen & Einkorn
- 036 Emmer & Dinkel
- 038 Khorasan-Weizen
- 040 Roggen & Triticale
- 042 Gerste
- 044 Saat-Hafer & Rispenhirse
- 046 Mais
- 048 Reis
- 050 Pseudogetreide
- 052 Quinoa & Garten-Fuchsschwanz

054 **Mühlen und Mehle**

- 056 Die Geschichte der Mühlen
- 058 Alte Mühle
- 062 Mehltypen

064 **Der Teig**

- 066 Die drei Arten der Backtriebmittel
- 068 Der Sauerteig
- 070 Die Herstellung
- 072 Der Hefeteig
- 076 Die Führung des Teigs

078 **Backen und Aufbewahren von Brot**

- 080 Die Vorgänge während des Backens
- 082 Verschiedene Backöfen
- 084 Backofenfunktionen
- 086 Brot aus dem traditionellen Holzofen
- 088 Brot richtig aufbewahren

090 **Gaues' Backwerke**

- 092 Brötchen
- 094 Kürbiskern, Mehrkorn & Sonnenblumenkern
- 098 Zwerge
- 100 Sonnenblumenkernbrot, Kürbiskern-Quark-Brot & Korn an Korn
- 102 Sonnenblumenkernbrot & Kürbiskern-Quark-Brot
- 104 Korn an Korn

110	Gersterbrot	166	Knäckebrot
116	Kohl-Speck-Brot	168	Schwarzbrot
118	Bauernbrot	170	Rheinisches Schwarzbrot
120	Oxbrot	172	Pumpernickel
124	Sylter Weißbrot	174	Brot mit alternativen Backtriebmitteln
126	Kastenweißbrot	176	Irish Soda Bread
128	Baguette	178	Hefefeingebäck
130	Ciabatta	180	Gebildbrot: Stutenkerl
132	Ciabatta Natur	182	Brioche
134	Ciabatta Olive, Walnuss, Curry, Tomate	184	Laugengebäck
136	Focaccia	186	Laugenbrezel
138	Früchtebrot	188	Stockbrot
140	Flechte, Knoten	190	Stockbrot (Grundteig, mediterran und süß)
142	Flechte	192	Kleingebäck
144	Knoten	194	Bagel, ein ganz besonderes „Brötchen“
146	Hörnchen	196	„New-York-Bagel“
148	Hedwige (Rosinen- & Schokobrötchen)	198	„Montreal-Bagel“
150	Croissant	200	Alternative Zugaben
152	Schokocroissant	202	Kartoffelbrot
		204	Kastenbrot mit Milch
154	Abseits der Gaues'schen Backstube	206	Glutenfreies Brot
156	Fladenbrot		
158	Naan	208	Impressum
160	Schüttelbrot		
162	Trockenbrot		
164	Zwieback		