

Inhalt

6 WICHTIGE BASICS

Tipps & Tricks

- 8 1 × 1 des Brotbackens
- 9 Die 10 größten Pannen beim Brotbacken

Warenkunde

- 10 Mehl, Schrot und Korn
- 12 Alles, was gutes Brot noch braucht
- 14 Grundzutaten für Brotaufstriche

Schritt für Schritt

- 16 Grundrezept Hefeteigbrot
- 18 Grundrezept Sauerteigbrot
- 20 Sauerteigansatz selber machen
- 22 Wirken und falten
- 24 Gut in Form

26 SÜSSE BROTE

46 HERZHAFTE BROTE

82 SÜSSE AUFSTRICHE

102 HERZHAFTE AUFSTRICHE

Perfekt kombiniert

- 132 Ideen für noch mehr Brotgenuss
- 134 Register