

# 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 HERZHAFT E BROTE

## 82 SÜSSE AUFSTRICHE

## 102 HERZHAFT E AUFSTRICHE

### Perfekt kombiniert

- 132 Ideen für noch mehr Brotgenuss

## 134 Register