

Inhaltsverzeichnis

Vorwort zur 7. Auflage	9
------------------------------	---

I. Teil

A. Das Getreide

Getreide und Getreidearten	10
Aufbau und Ernährungswert des Getreidekorns	12
Vermahlung des Getreidekorns	14
Einfluss auf den Ernährungswert	15

B. Grundlegendes zur Brot- und Gebäckbereitung

Teiglockerung durch Gärung	18
Darstellung der Gärungsvorgänge durch Beobachtung	19
Naturwissenschaftliche Erklärung der Gärung	20
Bedeutung der Gärungsvorgänge	21

C. Arten der Teiglockerungsmittel

Der Sauerteig (Natursauer)	23
Die Bäckerhefe	25
Kunstsauer mit Bäckerhefe	27
Honig-Salz-Brot	28
Spezial-Backferment nach Hugo Erbe	33
Allgemeines	33
Das Spezial-Backferment als Granulat	34
Grundansatz des Spezial-Backfermentes	35
Rezept für die Grundansatz Bereitung	37
Fragen und Antworten zum Grundansatz	38

D. Backen mit dem Spezial-Backferment

Klassische Backmethode	42
Vorteig	42
Hauptteig	42
Grundrezept für die Brotbereitung	43
Süße Gebäcke – Hinweise und Rezepte	53
Kuchenbrot und Gebäck	55
Festtags-Stollen	56
Früchtebrot	58
Fragen und Antworten zu den süßen Gebäcken	59
Schnelle Backmethoden	60

Schnelle Backmethode mit Vorteig	61
Schnelle Backmethode ohne Vorteig	62
Fragen und Antworten zu «Schnellen Backmethoden»	63

E. Weizen und Roggen

Hinweise und Rezepte	65
Weizen-Roggen-Schrotbrot	66
Vierkornbrot	67
Leinsamenbrot	68
Sonntagsbrot	69
Kerniges Roggenbrot	70
Schrot-Mehl-Brot	71
Roggen-Weizen-Mehlbrot	72
Quark-Stollen	73
Nuss- oder Mandel-Kuchen	74
Käse-Gebäck, salzig	75
Pressburger Beugel – Nusshörnchen	76
Nuss-Korinthen-Gebäck	77

II. Teil

A. Verbacken der Getreidearten und Buchweizen

Warum mit anderen Getreidearten backen?	79
Die Brotbereitung im Überblick	80
Die Backfähigkeit	80
Das Getreide-Eiweiß	82
Die Getreide-Stärke	83
Das Zusammenspiel von Eiweiß, Stärke und Wasser	85
Versuche zur Ermittlung des Wasserbedarfs	87
Welche Wassermenge für Kleberbildung?	89
Verarbeitung der einzelnen Getreide	92

B. Verarbeitung von Mais, Hirse, Reis, Buchweizen

Grundsätzliches	93
Teiglockerungsmittel	94
Glutenfreies Spezial-Backferment	94
Glutenfreier Grundansatz	95
Rezept für glutenfreien Grundansatz	95
Hinweise zur Teigbereitung	96

C. Mais, Hirse, Reis und Buchweizen

Mais – Hinweise und Rezepte	97
Maismehl-Brot	98
Maismehl-Leinsamen-Brot	99
Mais-Möhren-Brot	101
Mildes Brot aus Maismehl	103
Süßer Stollen aus Maismehl	104
Käse-Brot aus Maismehl - pikant	106
Hirse – Hinweise und Rezepte	108
Hirse-Brot	108
Hirse-Leinsamen-Brot	110
Mildes Hirse-Brot	112
Süßer Hirse-Stollen	113
Marmorkuchen aus Hirse	115
Naturreis – Hinweise und Rezepte	117
Reis-Ingwer Stollen	118
Buchweizen – Hinweise und Rezepte	120
Buchweizen-Brot	121
Buchweizen-Nuss-Brot	122
Süßer Buchweizen-Stollen	124
Mischungen aus Mais, Hirse und Buchweizen	125
Hirse-Buchweizen-Brot	127
Hirse-Buchweizen-Maismehl-Brot I	128
Hirse-Buchweizen-Maismehl-Brot II	129
Maismehl-Buchweizen-Brot	131
Mischungen aus Mais, Hirse, Buchweizen und Weizen	133
Maismehl-Buchweizen-Weizen-Brot	134
Maismehl-Hirse-Weizen-Brot	135
Weizen-Hirse-Brot	136
Weizen-Maismehl-Brot	138
Fragen und Antworten zu glutenfreien Getreiden	139

D. Gerste, Hafer, Dinkel

Gerste – Hinweise und Rezepte	144
Gersten-Brot	145
Mildes Gersten-Brot	146
Gersten-Käse-Gebäck, salzig	147
Hafer und Haferflocken – Hinweise und Rezepte	149

Weizen-Hafer-Brot	151
Haferflocken-Brot	152
Haferflocken-Weizen-Brot	154
Mischbrot aus Haferflocken-Gerste-Weizen	155
Süßes Haferflocken-Gebäck	156
Dinkel – Hinweise und Rezepte	158
Dinkel-Brot 1	159
Dinkel-Brot 2	160
Würziges Dinkel-Mehlbrot	161

E. Anhang

Bezugsquelle für das Spezial-Backferment	163
Maße und Gewichte	164
Umrechnung der Backtemperatur	164
Zur Autorin	164
Rezeptverzeichnis	165
Stichwortverzeichnis	167