

# Inhalt

<b>7 VOM DUFT DES BROTES</b>	<b>55 DAS 1x1 DES SAUERTEIGS</b>
Grußwort von Michael Wippler, Präsident Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.	56 Warme Lieblingsplätzchen für den Sauerteig 57 Sauerteig ansetzen 57 Mehl – auf die Type kommt es an 58 Gute Führung für den Sauerteig 59 Sauerteig zubereiten nach unseren Rezepten 60 Roggensauerteig 61 Weizensauerteig
<b>9 COME BACK!</b>	<b>62 BROTPACKEN ZU HAUSE – SO GELINGT ES!</b>
Ein Streifzug durch die Back- und Brotgeschichte	63 Backstein oder Blech 63 Backofenthermometer 63 Die Hitze macht's 65 Der Ofen
<b>17 BROTEXPERTE UND DIREKTOR DER AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK</b>	<b>67 HÄUSSLER HOLZBACKÖFEN ROSEMARIE HÄUSSLER-MAYER UND RICHARD HÄUSSLER</b>
Bernd Kütscher	
<b>20 WAS IST BROT?</b>	<b>71 SPRINGER BIO-BACKWERK WOLFGANG SPRINGER</b>
Der Name des Brotes	77 Rezepte
Kruste und Krume	
<b>25 DEUTSCHE BROTSORTEN</b>	<b>91 LANDBÄCKEREI GEIGER RALF GEIGER</b>
	97 Rezepte
<b>30 GETREIDEVIELFALT IST BROTVIELFALT</b>	<b>111 BIO-BÄCKEREI BAHDE PETER UND TANJA ASCHE</b>
Mehl	117 Rezepte
<b>32 WAS IST DRIN IM BROT?</b>	<b>136 BÄCKEREI DRIES STEFAN DRIES</b>
Geht es auch ohne Backmischungen?	142 Rezepte
Was sind eigentlich Backmittel?	
<b>37 DIE GUTE ALTE ZEIT?</b>	<b>160 HERCULES VOLKKORN- UND MÜHLENBÄCKEREI JOHANNES DACKWEILER</b>
	167 Rezepte
<b>38 GUTES BROT</b>	<b>185 GLOSSAR</b>
Altes Brot	191 <b>REZEPTVERZEICHNIS</b>
Frisches Brot	192 <b>REZEPTREGISTER</b>
<b>41 BROT IST GESUND</b>	195 <b>ZUTATENREGISTER</b>
Vollkornbrote	198 <b>SACHREGISTER</b>
Veganes Brot	
Brot macht glücklich	<b>202 ADRESSEN</b>
<b>47 DIE BROTHERSTELLUNG</b>	
Teigruhe und Aufbereitung	
Die Gärphase und der Backprozess	
Backen mit Hefe	
Sauerteig, das unbekannte Wesen?	
Qualität durch Sauerteig	