

Inhalt

7 VOM DUFT DES BROTES

Grußwort von Michael Wippler,
Präsident Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

9 COME BACK!

Ein Streifzug durch die Back- und
Brotgeschichte

17 BROTEXPERTE UND DIREKTOR DER AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK

Bernd Kütscher

20 WAS IST BROT?

Der Name des Brotes
Kruste und Krume

25 DEUTSCHE BROTSORTEN

30 GETREIDEVIELFALT IST BROTVIELFALT

Mehl

32 WAS IST DRIN IM BROT?

Geht es auch ohne Backmischungen?
Was sind eigentlich Backmittel?

37 DIE GUTE ALTE ZEIT?

38 GUTES BROT

Altes Brot
Frisches Brot

41 BROT IST GESUND

Vollkornbrote
Veganes Brot
Brot macht glücklich

47 DIE BROTHERSTELLUNG

Teigruhe und Aufbereitung
Die Gärphase und der Backprozess
Backen mit Hefe
Sauerteig, das unbekannte Wesen?
Qualität durch Sauerteig

55 DAS 1×1 DES SAUERTEIGS

Warme Lieblingsplätzchen für den Sauerteig
Sauerteig ansetzen
Mehl – auf die Type kommt es an
Gute Führung für den Sauerteig
Sauerteig zubereiten nach unseren Rezepten
Roggensauerteig
Weizensauerteig

62 BROTBACKEN ZU HAUSE – SO GELINGT ES!

Backstein oder Blech
Backofenthermometer
Die Hitze macht's
Der Ofen

67 HÄUSSLER HOLZBACKÖFEN ROSEMARIE HÄUSSLER-MAYER UND RICHARD HÄUSSLER

71 SPRINGER BIO-BACKWERK WOLFGANG SPRINGER

Rezepte

91 LANDBÄCKEREI GEIGER RALF GEIGER

Rezepte

111 BIO-BÄCKEREI BAHDE PETER UND TANJA ASCHE

Rezepte

136 BÄCKEREI DRIES STEFAN DRIES

Rezepte

160 HERCULES VOLLKORN- UND MÜHLENBÄCKEREI JOHANNES DACKWEILER

Rezepte

185 GLOSSAR

191 REZEPTVERZEICHNIS

192 REZEPTREGISTER

195 ZUTATENREGISTER

198 SACHREGISTER

202 ADRESSEN