

# INHALT

<b>Vorwort</b> .....	<b>4</b>	<b>Weißbrote</b> .....	<b>70</b>
<b>Grundlagen</b> .....	<b>6</b>	Butter-Toastbrot.....	72
Qualität, Rohstoffe, Langzeitführung .....	8	Olivenbrot.....	74
Mehle und Schrote.....	10	Toskanisches Landbrot.....	76
Mehlalternativen.....	12	Baguette.....	80
Teige mischen, kneten und formen.....	14	Buttermilchbrot mit Haferflockenmantel.....	82
Rundwirken.....	16	Brioche-Zopf.....	84
Langwirken.....	17	<b>Spezialbrote</b> .....	<b>86</b>
Zopf flechten .....	18	Paleo- Nussbrot.....	88
Handbrot falten.....	19	Handbrot.....	90
Teigruhe und Gärzeit .....	20	Focaccia.....	92
Backen und Lagern .....	22	Fladenbrot.....	94
Quell- und Brühstücke.....	26	Paleo-Eiweißbrot .....	98
Sauerteige.....	28	Dinkel-Kartoffel-Brot.....	100
Roggensauerteige Rezept.....	30	Zwiebel-Mais-Brot.....	102
Weizensauerteig Rezept.....	32	<b>Brötchen</b> .....	<b>104</b>
Was tue ich, wenn... ?.....	34	Frühstücksbrötchen .....	106
<b>Bauernbrote</b> .....	<b>38</b>	Körner-Knoten.....	108
Roggenbauer - Das Original.....	40	Milchbrötchen.....	112
100 % Roggen (ausgehoben) .....	42	Sauerteigbrötchen.....	114
Roggenkasten mit Gewürzen.....	46	Rustikale Krustenbrötchen.....	116
Sauerkrautlaibchen.....	48	Müslistangen.....	118
Kürbis-Curry-Brot .....	50	<b>Über ZEIT FÜR BROT</b> .....	<b>120</b>
Bierbrot .....	52	<b>Gründerportrait Björn Schwind</b> .....	<b>122</b>
<b>Vollkornbrote</b> .....	<b>54</b>	<b>Register</b> .....	<b>124</b>
Kerniges Vollkornbrot.....	56	<b>Impressum</b> .....	<b>128</b>
Weizenvollkornbrot mit Sprossen.....	58		
Roggen-Vollkorn mit Früchten.....	60		
Dinkel-Honig-Karottenbrot.....	64		
Vollkorn-Nuss-Brot.....	66		
Dinkelvollkornbrot.....	68		