

# INHALT

	9	Vorwort
<b>GRUNDLAGEN</b>	13	Grundzutaten
	14	Wirkung der Grundzutaten
	17	Altbrot
	20	Nützliche Brotbackhelfer
	25	Teigführung
	26	Brot-Vorstufen im Überblick
	30	Teig kneten und falten
	32	Teig zu einer Kugel formen
	34	Teig zu einem länglichen Laib formen
	37	Die Zeit
	41	Dampf
	42	Häufige Fragen – vor dem Backen
	44	Häufige Fragen – Backen und danach
<b>REZEPTE</b>	49	<b>Brote mit Weizen</b>
	50	Buurebrot
	52	Weggli und Murren
	54	Randenbrot
	56	Ruchmehl-Schiffchen
	58	Sonntagszopf
	60	Herdöpfelbrötli
	62	Vollkornring im Kürbiskernmantel
	64	Rüebli-Baguettes
	66	Baguettes
	71	<b>Brote mit Dinkel</b>
	72	Brösmeli-Brot
	74	Mohn-Zöpfchen
	76	Focaccia mit karamellisierten Zwiebeln
	78	Safran-Kreuzbrot
	80	Chia-Ähren
	82	Molke-Päckli
	84	Dinkel-Gugelhopf
	86	Sonnenbrot
	88	Honig-Zopf

<b>REZEPTE</b>	<b>93</b>	<b>Brote mit Inhalt</b>
	94	Feigen-Mandel-Brot
	96	Chnolibrot für Eilige
	98	Insider-Brot
	100	Chörnli-Spitzen
	102	Bärlauch-Zwirbel
	104	Früchtebrot
	106	Teigtäschli
	108	Flöckli-Brot
	110	Oliven-Twists
<b>GRUNDLAGEN UND ANLEITUNGEN</b>	<b>115</b>	<b>Brote mit Sauerteig</b>
	117	Das Anstellgut: Herzstück Ihres Sauerteigbrotes
	119	Den Sauerteig herstellen und das Brot backen
	123	Ihr Anstellgut auf Trab halten
	125	Und sonst noch?
<b>REZEPTE</b>	126	Weizensauerteigbrot
	128	Faulenzerbrot
	130	Roggen-Ring
	132	Ruchbrot
	134	Maronibrot
	136	Dinkelvollkornbrot
	138	Leinsamen-Altbro
	140	Sesam-Knusperli
	142	Weizen-Roggenbrot
	<b>147</b>	<b>Süsse Brote</b>
	148	Brotkuchen
	150	Brioche-Knöpfli
	152	Himbeer-Stern
	154	Rüeblikuchen
	156	Schoggibrot
	158	Dreikönigskuchen
	160	Zimtschnecken
	162	Hefekuchen