

# INHALT

## **7** Vorwort

### **BASICS**

- 10** Brot ist mehr
- 11** Wichtiges  
zu diesem Buch
- 12** Brot und seine  
Zutaten – Ein Stück  
Menschheitsgeschichte
- 16** Brotteig – gedehnt  
und gefaltet
- 20** Sauerteig ist mehr
- 25** Brotverwertung
- 26** Brotsuppe
- 27** Semmelkren
- 28** Brotchips
- 29** Kräutersalz
- 31** Gekörnte Gemüsebrühe

### **HANDWERKSZEUG**

- 32** Equipment wie  
Brotbackformen,  
Gärkörbe, Backofen

### **LIEBLINGSREZEPTE**

- 39** Labertaler Holzofenbrot
- 40** Joghurt-Toastbrot
- 43** Frühstück-Kracherl
- 45** Pane perfetto
- 48** Korngeister

- 51** Dinkelsonne
- 52** Bester Pizzateig
- 55** Brotschnecken
- 56** Marmorbrot
- 60** A siass Brot
- 63** Blitzbrot
- 64** Pacha Mama

### **FRÜHLING**

- 69** Erdäpfelbrot
- 70** Dipferl-Semmeln
- 72** Aprilscherzln
- 75** Pflastersteine
- 77** Wildes Kräuterbrot
- 81** Schokobollern
- 82** Schnelle Vanillesoße
- 83** Zwiebelsuppe
- 84** Radieserlsuppe
- 86** Bärlauchsuppe
- 87** Milchsuppe
- 88** Frühling auf dem Brot
- 89** Frühlings-Kräuter-Quark
- 90** Möhren-Lauch-Käse
- 91** Radieserl-Eier-Aufstrich
- 92** Dreierlei Dauch
  - Feurige Salsa
  - Fruchtiger Käse-Dip
  - Basilikum-Mandel-Dip
- 95** Brotsalat

## **SOMMER**

- 99** Hausbrot
- 100** Mediterranes Fladenbrot
- 105** Pfannen-Fladenbrot
- 107** Franzosenbrot
- 108** Glaslbrot
- 113** Feuerbrot (Stockbrot)
- 114** Kirschenmichel
- 117** Knoblauch-Cremesuppe
- 118** Kalte Gurkensuppe
- 119** Kaltes Feuer
- 121** Gulaschsuppe  
ungarische Art
- 122** Kräuter-Blüten-Butter
- 123** Beeren-Sandwich
- 125** Bruschetella
- 126** Auberginentatar  
mit Joghurtsoße
- 128** Grillgemüse mit  
Brotspießen und Dip
- 131** Käse-Melonen-Salat
- 132** Melonen-Feta-Salat
- 133** Feentrank

## **HERBST**

- 136** Kümmel-Fenchel-Kruste
- 139** Kürbis-Kurkuma-Brot
- 143** Nussknackerbrot
- 144** Grünkern-Dinkel-Laib
- 146** Rotkorn-Chia-Kasten
- 148** Haferecken
- 151** Arme Ritter
- 152** Kürbiscremesuppe
- 154** Rote-Bete-Suppe

- 156** Weincremesüppchen  
von Sellerie und Birne
- 158** Holzfällereintopf
- 160** Obatzda
- 161** Pesto Rosso
- 162** Kürbiskern-Creme
- 163** Beeren-Aufstrich

## **WINTER**

- 166** Dinkel-Buttermilch-  
Kugeln
- 169** Roggen-Zwiespäner
- 171** Haselkätzchen-Brot
- 172** Konfettibrot
- 174** Rotkäppchenbrot
- 177** Früchtebrot
- 179** Roggene Milchsemmeln
- 180** Schwarzwurzel-Suppe
- 183** Blaukraut-Suppe
- 184** Valentin-Suppe
- 186** Nuss-Karamell-Creme
- 187** Schoko-Walnuss-  
Aufstrich
- 188** Rote-Bete-Dip
- 189** Winterliche  
Vitaminbombe
- 190** Kein Bier
- 191** Bäckerlatein –  
Fachbegriffe kurz  
erklärt
- 196** Alphabetisches  
Rezeptregister
- 200** Dankesworte