

Vorwort 6

Gut zu Wissen von A Bis Z

Alles über Genussbrote 12

Getreide, Mehl, Teige, Zutaten und Zubereitungsweisen 14

Weizen ist locker und Roggen mag es sauer! 14

Mehle und Mühlen 15

Sauerteig 18

Ura 22

Ura versus Sauerteig 22

Germ/Hefe 25

Zeit-Gare/Über-Nacht-Gare 25

Langzeitgeführter Sauerteig 26

Der Ciabatta-Geschmackstest 27

Meine Tipps für Mehl und Germ 27

Wie und wie viel Brot früher bei uns gebacken wurde 28

Meine Tipps fürs Teigkneten und Backen 31

Kneten im Brotrog, Backmolle und Topf 31

Meine Backwunder 32

Faszination Wildkräuter 35

Herzhafte Brotgewürze 36

Saaten und Nüsse 38

Salz 38

Wasser 39

Temperatur 39

Meine Fachausdrücke 40

Teigschluss 40

Kneten, auskneten 40

Schleifen 40

Entspannen, rasten, ruhen, gehen lassen 40

Handabdruck 40

Akklimatisieren 41

Schwaden 41

Eingeschossen, einschließen 41

Thermometer und Kerntemperatur 41

Die häufigsten Backfehler 44

Hefenester 44

Das Brot fällt nach dem Backen zusammen 44

Speckige Krume 44

Schwere, klebrige Krume 44

Marmorierte Krume 44

Graue Kruste 44

Stechender Beigeschmack 44

Trockenes Brot 45

Auf dem Blech seitlich aufgerissenes Brot – Teig tritt aus 45

Ungleichmäßige Porung der Krume 45

Selbst gemachte Brotbackmischung im Glas 46

Rezepte

Die Klassiker 49

Mit Zugaben: Gemüse, Gewürze und Saaten 65

Für Outdoor-Fans und Experimentierfreudige 75

Pizza mal ganz anders 101

Deftiges und Gehaltvolles 113

Gebäcke salzig und pikant 137

Feines für Süßschnäbel 163

Was dazu & obendrauf passt 189

Danksagung 204

Über die Autorin 205

Alphabetisches Rezeptverzeichnis 206

Impressum 208