

Inhalt

Einführung 6

Die Zeitangaben im Buch 6

Vorteige 9

Anstellgut – Der Start(er) aller Sauerteige 15

Hauptteige 22

Ruhezeiten – die Garen 24

Backen – frei oder im Topf? 26

Rezepte 29

Bis zu 6 Stunden Teigruhe: Brote an einem Vormittag 29

6–12 Stunden Teigruhe: Brote an einem Tag 65

12–24 Stunden Teigruhe: Brote über Nacht 91

Über 24 Stunden Teigruhe: Brote mit langer Teigführung 119

Index 134

Über die Autoren 136