

# Inhaltsverzeichnis

<b>VORWORT &amp; DANKSAGUNG</b>	<b>6</b>
<b>ALLGEMEINES</b>	<b>8</b>
<b>KLEINGEBÄCK</b>	<b>12</b>
Massenware oder liebevolle Handarbeit	12
Die Handkaisersemme	
vom Bäcker und vom Supermarkt	13
Da weiß man, was drinnen ist	18
<b>DREIERLEI ZUBEREITUNGSVARIANTEN</b>	<b>23</b>
<b>DIREKTE TEIGFÜHRUNG – einfach &amp; schnell</b>	
mit der Ruck-Zuck-Methode	23
<b>DIREKTE TEIGFÜHRUNG – einfach &amp; praktisch</b>	
mit weniger Hefe und Übernachtgare	24
<b>INDIREKTE TEIGFÜHRUNG – Slow-Baking</b>	
mit weniger Hefe, Vorteig & langer Gare	26
<b>GRUNDSÄTZLICHES</b>	<b>28</b>
<b>WISSENSWERTES ZUM SELBERBACKEN</b>	<b>28</b>
Teigbereitung	28
Backen von Handgebäck	32
Backen auf Vorrat	34

# Rezeptteil

## WEIZENGEBAEK

38

Handkaisersemeln	39
Steirische Langsemeln	43
Wiener Reihensemml	47
Salzstangerln	51
Bäckerbreze	55
Wachauer Laibchen	59
Grahamspitz	63
Bosnastangerln	67

Backprofis Panini	71
Schmalzreingerln	75
Fladenbrötchen	79
Käseweckerln	83
Mohnflesslerl	87
Wiener Kipferln	91
Mürbe Mohnstangerln	95
Steirerspitz	99
Joghurt-Anis-Laibchen	103
Käse-Speck-Fladen	107

## DINKELGEBAEK

110

Dinkelbrötchen	111
Kürbiskernweckerln	115
Dinkel-Mohn-Laibchen	119
Dinkelzeile	123
Dinkelvollkornlaibchen mit Karotten	127
Sonnenblumen-Vollkornweckerln	131
Kornsemmel	135

**GEBÄCK MIT QUELLSTÜCK** **138**

---

Topfen-Kornstangerln	139
Dinkel-Powerweckerln	143
Dinkelspitz	147
Mais-Laibchen	151
Haferflockenlaibchen	155

**HÄUFIGE FEHLER UND IHRE LÖSUNGEN** **158**

---

**ZUM ABSCHLUSS EIN PAAR FRAGEN** **160**

---