

# Inhaltsverzeichnis

VORWORT & DANKSAGUNG	6
----------------------	---

ALLGEMEINES	8
-------------	---

KLEINGEBÄCK	12
-------------	----

Massenware oder liebevolle Handarbeit	12
Die Handkaisersemmel	
vom Bäcker und vom Supermarkt	13
Da weiß man, was drinnen ist	18

DREIERLEI ZUBEREITUNGSVARIANTEN	23
---------------------------------	----

DIREKTE TEIGFÜHRUNG – <i>einfach &amp; schnell</i>	
mit der Ruck-Zuck-Methode	23
DIREKTE TEIGFÜHRUNG – <i>einfach &amp; praktisch</i>	
mit weniger Hefe und Übernachtgare	24
INDIREKTE TEIGFÜHRUNG – <i>Slow-Baking</i>	
mit weniger Hefe, Vorteig & langer Gare	26

GRUNDSÄTZLICHES	28
-----------------	----

WISSENSWERTES ZUM SELBERBACKEN	28
Teigbereitung	28
Backen von Handgebäck	32
Backen auf Vorrat	34

# Rezeptteil

## **WEIZENGEBÄCK** **38**

---

Handkaisersemmeln .....	39
Steirische Langsemmeln .....	43
Wiener Reihensemmel .....	47
Salztangerln .....	51
Bäckerbreze .....	55
Wachauer Laibchen .....	59
Grahamspitz .....	63
Bosnastangerln .....	67

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

## **DINKELGEBÄCK** **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***

---