

GRUNDLAGEN

Tipps & Tricks	9
Die wichtigsten Zutaten	10

HERZHAFTER GENUSS

Französisches Baguette	15
Vollkornbrot Grundrezept	17
Kartoffelbrötchen	19
Pumpernickel	21
Ciabattabrötchen	23
Kleines Gewürzbrot mit Nussmüsli	25
Türkische Sesamringe	27
Vollkornbrötchen	29
Roggenvollkornbrot	31
Burger Buns	33
Irishes Sodabrot	35
Haferflocken-Toastbrot	37
Zwiebel-Tomaten-Brot	39
Knäckebrötchen	41
Kokosnuss-Dattel-Brot mit Zimt	43
Dinkelbrot mit Banane und Buttermilch	45
Olivenöl-Brioche mit Cashewdrink	47
Bagel-Brot für Breakfast-Hungrige	49
Kräuterpesto-Brotring	51
Pizza-Zupfbrot mit Salami	53

Indischer Papadam	55
Dinkel-Focaccia mit Oliven und Tomaten	57
„No-Knead“ Walnussbrot	59

SÜSSE VERSUCHUNG

Dänische Croissants	61
Zimt-Rosinen-Bagels	65
Walnuss-Karamell-Bananenbrot	67
Croissant-Donuts (Cronuts)	69
Zarte Brioche	73
Zupfbrot mit Pekannüssen und Zimt	75
Buttermilchbrötchen mit Safran	77
Apfel-Zimt-Brot	79
Nussige Roggen-Bagels	81
Süßes Avocadobrot	83
Apfel-Brioche-Kranz mit gebrannten Mandeln	85

DIE KOHLEHYDRATARME VARIANTE: LOW CARB

Muffinbrot	87
Käsestangerl aus Sojamehl	89
Pikante Veggie-Muffins	91
Spinat-Muffins	93
Vegetarische pikante Schnitte	95