

- 1 | WEIZEN IM WANDEL 27
- 2 | HANDWERKLICH ERZEUGTES MEHL 43
- 3 | GRUNDLEGENDE BACKTECHNIKEN 67

4 | DIREKT GEFÜHRTE TEIGE 91

Baguette nach Richard Ruan
Buchweizenbaguette
Körnerbaguette
Buchweizen-Méteil
Fougassettes au Roquefort
Panpepato
Pitchou chocolat
Pizza bianca di *Forno Campo de' Fiori*

5 | VORTEIGE MIT HEFE 121

Baguette au charbon végétal
Baguette mit gerösteten Keimen
Le pain au 13 desserts
Pain aux châtaignes
Leinsamenbrot
Oliven-Filoncini
Pain brié
Pane del miracolo
Pompe à l'huile
Pane con peperoncini, olive e pomodoro
Gezwirbelte Quinoastange

6 | SAUERTEIG 167

7 | EINFACHE SAUERTEIGE 181

Baguette de tradition
Curry-Tomaten-Ciabatta
Brioche Crème Fraîche
Drescher mit Würze nach Freibäcker-Art
Reikäleipä
Roggen-Plunderecken mit Honig
Menhir au blé noir
Bärlauchbrot
Pain au levain moderne
Buchweizenbrot mit Honig, Mohn und
Sonnenblumenkernen
Pain de campagne Utopiste
Khorasan-Brot
Pane ai fichi
Emmerbrot
Hartweizensonne
Pane di Altamura
Pane nero di Castelvetro
Roggen-Ciabatta
Seelen
Tourte de meule
Tourte de seigle
Vegane Brioches

8 | SAUERTEIGE: LANGE FÜHRUNG 269

Domberger Roggenbrot
Kohl-Speck-Brot
Pane giallo
Schwarzbrot
Roggenmischbrot
Vollkornbrot
Würzlaib

9 | BROTE MIT SAMEN UND KEIMEN 307

Reines Einkornbrot
Über-Nacht-Körnerbrot
mit Trockenobst
Kastenbrot mit Weizensprossen
Vielkorn-»S«
Vollkorn mit gekeimtem Weizen

10 | RESTLICHES ANSTELLGUT VERBRAUCHEN 329

Schoko-Sauerteig-Babka
Rosmarin-Walnuss-Schiacciata
Restteig-Pavé
Sizilianisches Früchtebrot

BROT VERBINDET UNS 344

BEZUGSQUELLEN: ZUTATEN & HILFSMITTEL 347

BEZUGSQUELLEN: BÄCKEREIEN & MÜHLEN 351

REGISTER 361