

# Theorie

## Backwerkzeug

12–13

## Grundzutaten

Getreide und Mahlprodukte  
Wasser  
Speisesalz  
Backhefe  
Fettstoffe  
Milch und Milchprodukte  
Malz  
Alternative Backmittel

14–30

## Knetprozess

Knetphasen  
Einflussfaktoren  
beim Knetprozess

31–34

# **Teigausbeute und Triebführungsarten**

---

Teigausbeute (TA)  
Triebführungsarten  
Teigtemperatur  
Teigbehandlung  
Gärvorgang  
Garstufen

**35–51**

# **Backprozess**

---

Backvorbereitung  
Backen im Detail  
Ofentemperaturen  
Backvorgang  
Perfekte Brote backen

**52–57**

# **Lagerung von Brot**

---

Kurzfristige Lagerung  
Lagerung im Haushalt  
Brot tiefkühlen  
und aufbacken

**57–59**

# **Informationen**

---

Triebmittel-  
austauschmöglichkeiten  
Fachwortregister

**59**  
**301–303**

# Rezepte

## Hefewasser

- Wildhefe-Fladenbrot  
Wildhefe-Wickelbrot  
Vital-Dreieck 2.0  
Mohn-Butter-Semmmeln  
Baumnussbrot  
Rosinenbrötchen  
Dinkel-Mischbrot 50:50  
Marcels Pane Pugliese  
Wildes Roggenbrot  
Leinsamen-Klopper
- 63–99**

## No-knead Bread

- Chia-Teffbrot  
Knusperhaube  
Pain Brié – Milchbrot  
Weizen-Vollkornbrot mit Quellstück  
«Fyrabe»-Brot  
UrDinkel-Hanfsamen-Quinoa-Popper  
Hafer-Kraftbrot  
Braunhirsebrot  
No-knead Bread classic  
Punker-Weggen
- 100–133**

## Sauerteig-Hefe

- Hafer-Roggenbrot  
Saatens-Baguettchen  
Roggen-Körnerecken  
Bianco  
Kartoffelkiste  
Marcellos Nocciole Italia  
Rogg me Amadeus  
Basler Röstkruste  
Krustenring  
Bäckerkronen
- 134–165**

# **Sauerteig**

---

Rustico-Tessinerbrot  
Schnitzerlaib  
Randenbrot (Rote-Bete-Brot)  
4er Weizenlaib  
Laugenrolle  
Kernen-Vitalbrot  
San-Francisco-Sauerteigbrot  
Weizen-Roggen-Vollkornbrot  
Chiabrot  
Glücksbrot

**166–203**

# **Übernachtgare**

---

Milchbrot  
La Bomba  
Flora  
Apfelflocke  
Kurkumabrot  
UrDinkel-Leinsamenbrot  
Cerealienbrot  
Buttermilch-Früchtebrötchen  
Karottenbrot  
Einkorn-Walnussbrot  
mit Sauerteig

**204–235**

# **Madre**

---

Einkorn-Weizen-Vollkornbrot  
Sonnenblumenspindel  
Ciroletta  
Dinkel-Körnerbrot  
Sesam-Madre-Schönheit  
Madre classic  
Bierbrot  
Oliven-Focaccia  
Tomatenbrot  
Französische Couronne

**236–267**

# **Autolyse und Bassinage**

---

Baguettes de Paris  
Maiskruste  
Knusper-Paul  
Mutschli  
UrDinkel-Joghurt-Perle  
UrDinkel-Kürbiskerne-Brot  
Ruchbrot-Bowl  
Altbrot-Brötchen  
Kamut-Vollkorn-Max  
Ciabatta Regionale

**268–299**