

Auf einen Blick

Über die Autorin	7
Rezepte in diesem Buch	9
Einführung	19
Teil I: Wir tasten uns ans Brotbacken heran	23
Kapitel 1: Die Grundlagen des Brotbackens	25
Kapitel 2: Und jetzt zu den Zutaten	29
Kapitel 3: Die wichtigsten Techniken beim Brotbacken	37
Kapitel 4: Das Geheimnis des Sauerteigs	43
Teil II: Brote backen zum Anbeißen	59
Kapitel 5: Grundlagen des Brotbackens	61
Kapitel 6: Sauerteigbrote	83
Kapitel 7: Herzhafte Brote	97
Kapitel 8: Hübsch geformtes Brot und Brötchen	119
Kapitel 9: Brot der Welt	143
Kapitel 10: Süße Backwaren	167
Kapitel 11: Rezepte für Sauerteigreste	187
Kapitel 12: Dips, Aufstriche und Toppings	201
Teil III: Der Top-Ten-Teil	215
Kapitel 13: Zehn Tipps, mit denen beim Brotbacken nichts mehr schiefgehen kann	217
Kapitel 14: (Ungefähr) zehn Fragen zu Sauerteig	223
Kapitel 15: Zehn Vorschläge, altbackenes Brot vor dem Kompost zu retten	227
Glossar	235
Stichwortverzeichnis	239

Inhaltsverzeichnis

Über die Autorin	7
Widmung	7
Danksagung	8
Rezepte in diesem Buch	9
Einführung	19
Über dieses Buch	19
Konventionen in diesem Buch	19
Törichte Annahmen über den Leser	21
Symbole, die in diesem Buch verwendet werden	21
Wie es weitergeht	21
 TEIL I	
WIR TASTEN UNS ANS BROTBACKEN HERAN	23
 Kapitel 1	
Die Grundlagen des Brotbackens	25
Her mit dem Laborkittel: die Wissenschaft des Brotbackens	25
Gluten	26
Hefe	26
Salz	26
Hitze	26
Brotbacken und Schätzungen passen nicht zueinander	27
 Kapitel 2	
Und jetzt zu den Zutaten	29
Mehl – die Zutat Nr. 1	29
Und was noch?	33
 Kapitel 3	
Die wichtigsten Techniken beim Brotbacken	37
Sechs Schritte zum perfekten Brot	37
Schritt 1: Zutaten abwiegen	38
Schritt 2: Die Teigführung	38
Schritt 3: In Ruhe gehen lassen	38
Schritt 4: Den Teig schlagen und formen	40
Schritt 5: Gare	40
Schritt 6: Backen	41
Brot aufbewahren	42

Kapitel 4	
Das Geheimnis des Sauerteigs	43
Einen Starter ansetzen	44
Tag 1	46
Tag 2	46
Tag 3	47
Tag 4 bis 11	48
Den Starter pflegen	49
Den Teig formen	52
1. Schritt: Autolyse	53
2. Schritt: Salz dazugeben	53
3. Schritt: Fermentieren	55
4. Schritt: Formen	55
5. Schritt: Kalte Teigführung	55
6. Schritt: Einschnitten	57
7. Schritt: Backen	57
8. Schritt: Abkühlen lassen	58
 TEIL II	
BROTE BACKEN ZUM ANBEISSEN	59
 Kapitel 5	
Grundlagen des Brotbackens	61
Krustenbrot	64
Omas Weißbrot	66
Weizen-Sandwich-Brot	68
Herzhaftes Vollkornweizenbrot	70
Eierbrot	72
Bauernbrot	74
Kartoffelbrot	76
Roggenbrot	78
Haferbrot	80
 Kapitel 6	
Sauerteigbrote	83
Rustikales Sauerteigbrot	84
Honig-Weizenbrot	86
Ciabatta	88
Körnerbrot	90
Dinkel-Sesam-Bagels	92
Dinkelbaguette	94
 Kapitel 7	
Herzhafte Brote	97
Rosmarinbrot	99
Knoblauch-Kräuter-Brot	100
Hüttenkäse-Dill-Brot	102

Jalapeño-Brot	104
Zwiebelbrot	106
Kürbiskernbrot	108
Korianderbrot	110
Gelbe-Bete-Zopf	112
Tomaten-Oliven-Brot	114
Gruyère-Brot	116

Kapitel 8

Hübsch geformtes Brot und Brötchen 119

Butterbrötchen	120
Knusprige Sauerteigbrötchen	122
Hotdog-Buns	124
Baguettebrötchen	126
Croissants	128
Franzis Brezeln	132
Sharons jüdisches Zopfbrot	134
Englische Muffins	136
Verdrehte Grissini	138
Weizen-Bagels	140

Kapitel 9

Brot der Welt 143

Focaccia	145
Französisches Baguette	146
Verdrehtes Weißbrot	148
Alltagsbrötchen	150
Süßer Hefezopf	152
Memes schwedisches Schwarzbrot	154
Nordisches Sonnenblumenbrot	156
Schwäbisches Bauernbrot	158
Kartoffelbrot	159
Japanisches Milchbrot	160
YiaYias Osterbrot	162
Roti-Fladenbrot	164
Türkisches Fladenbrot	166

Kapitel 10

Süße Backwaren 167

Müslibrötchen	169
Dianas Babkallah	170
Kalifornische Früchte-Nuss-Riegel	172
Apfel-Zimt-Brot	174
Zimt-Rosinen-Brot	176
Orangen-Cranberry-Brot	178
Schokoladenzopf	180
Pekannuss-Zimt-Schnecken	182
Affenbrot	184

Kapitel 11
Rezepte für Sauerteigreste..... 187

- Ofenpfannkuchen 189
- Pancakes 190
- Sauerteigfladen 192
- Käse-Cracker 194
- Herzhafte Speck-Käse-Scones 196
- Tempura-Gemüse 197
- Heidelbeerkuchen 198
- Salzige Brownies mit dunkler Schokolade 199
- Amerikanische Biskuits 200

Kapitel 12
Dips, Aufstriche und Toppings..... 201

- Kräuterbutter 203
- Süßkartoffel-Kürbiskern-Creme..... 204
- Avocadocreme 205
- Hummus mit sonnengetrockneten Tomaten 206
- Oliven-Pinienkern-Aufstrich 207
- Knoblauch-Zitronen-Dip 208
- Räucherlachs-Aufstrich 209
- Linsen-Dip 210
- Honig-Kardamom-Butter 211
- Chia-Aprikosen-Konfitüre 212
- Schoko-Haselnuss-Creme..... 213

TEIL III
DER TOP-TEN-TEIL..... 215

Kapitel 13
Zehn Tipps, mit denen beim Brotbacken nichts mehr schiefgehen kann..... 217

- Vorteile einer Digitalwaage 217
- Über die Notwendigkeit eines digitalen Backthermometers 218
- Küchenmaschine mit Kneithaken. 218
- Das richtige Mehl. 218
- Weniger ist mehr. 218
- Auch das Wetter spielt eine Rolle 219
- Hochwertige Backformen..... 221
- Experimente mit Mehl..... 221
- Salz – Gott erhalt's..... 221
- Unterschiedliche Backmethoden 221

Kapitel 14

(Ungefähr) zehn Fragen zu Sauerteig..... 223

Weshalb ist mein Brot zäh wie Kaugummi?	223
Weshalb ist mein Laib Brot so flach?	223
Woher weiß ich, dass mein Starter so weit ist?	224
Was mache ich nur, wenn der Teig klebt wie verrückt?	224
Wie wird der Teig nach der Vorgärung fest?	225
Warum hat mein Teig kaum Luftbläschen?	225
Wie kommen denn diese hübschen Kerben in die Kruste?	225
Weshalb ist mein Brot fest und hat große Löcher?	226
Weshalb brennt mein Brot immer auf der Unterseite an?	226

Kapitel 15

Zehn Vorschläge, altbackenes Brot vor dem

Kompost zu retten..... 227

Süße und herzhafte Brotbrösel	228
Knusprige Croûtons	228
Brotauflauf	229
Panzanella	229
Arme-Ritter-Auflauf	230
Tropischer Brotpudding	231
Spinatknödel	231
Sommerliche Bruschetta	232
Herzhaftes Füllungen	233

Glossar 235

Stichwortverzeichnis 239