

<b>BROTBACK-BASICS</b>	<b>4</b>	<b>ZUPFBROTE, CRACKER UND CO.</b>	<b>186</b>
<b>Alles da für bestes selbst gemachtes Brot!</b>		<b>Brot mit spannendem Innenleben?</b> Nennt sich Zupfbrot! Immer wieder anders gefüllt hat das trendy Partyfood die Büfets im Sturm erobert. Puristen wählen zum Glas Wein Käsestangen, Vollkorn-Cracker, Grissini und Co.	
Warenkunde zu Getreidesorten und Triebmitteln, Grundrezepte für Sauer- und Hefeteig, Knowhow zu den wichtigsten Brotbackmethoden – und jede Menge Praxistipps!			
<b>Küchenpraxis</b>	<b>5</b>	<b>Küchenpraxis</b>	<b>187</b>
<b>Grundrezepte</b>	<b>10</b>	<b>Rezepte</b>	<b>190</b>
<b>KLASSIKER-BROTE</b>	<b>20</b>	<b>GLUTENFREIE BROTE</b>	<b>232</b>
<b>Ob kerniges Vollkornbrot, knuspriges Bauernbrot oder buttriges Toastbrot</b> – diese Klassiker kennen und lieben wir von Kindesbeinen an. Und weil nichts so glücklich macht wie der Geschmack von früher, kommt hier gleich ein ganzes Kapitel voll.		<b>Auf Gluten verzichten heißt nicht auf Brot verzichten!</b> Ciabatta, Rosinenbrot, Hirse-Brötchen oder Quinoabrot und viele weitere glutenfreien Brotrezepte retten Frühstück, Pausen snack und Abendessen aufs Leckerste!	
<b>Küchenpraxis</b>	<b>21</b>	<b>Küchenpraxis</b>	<b>233</b>
<b>Rezepte</b>	<b>24</b>	<b>Rezepte</b>	<b>236</b>
<b>BROTE AUS ALLER WELT</b>	<b>82</b>	<b>ALLES AUFS UND AUS BROT</b>	<b>278</b>
<b>Bitte einmal um den Globus und alle Brot-spezialitäten</b> von indischem Naan über französische Brioche bis zu schwedischem Knäckebrot einsammeln – hiermit erledigt! Wie praktisch für Sie: Einfach losbacken, statt weit verreisen!		<b>Frisches Brot allein schmeckt schon richtig gut</b> – frisches Brot mit was drauf noch besser! Daher kommt hier der Nachschlag mit Aufstrichen von herhaft bis süß sowie üppig belegten Stullen und Sandwiches. Und falls es mal Brotreste geben sollte: Feine Ideen für deren Verwertung gibt es obendrauf.	
<b>Küchenpraxis</b>	<b>83</b>	<b>Küchenpraxis</b>	<b>279</b>
<b>Rezepte</b>	<b>86</b>	<b>Rezepte</b>	<b>282</b>
<b>BRÖTCHEN, SEMMELN, WECKEN</b>	<b>136</b>	<b>ANHANG</b>	<b>340</b>
<b>Sie sind das i-Tüpfelchen auf dem Frühstücks-tisch, geniale »Verpackung« für allerlei Fast- und Snackfood und noch dazu ganz unkompliziert in der Zubereitung. Ein Hoch also auf die Mini-Brote – egal, wie man sie nun nennt...</b>		<b>Rezepte- und Sachregister</b>	<b>340</b>
<b>Küchenpraxis</b>	<b>137</b>	<b>Abkürzungs- und Umrechnungstabelle</b>	<b>349</b>
<b>Rezepte</b>	<b>140</b>	<b>Bildnachweis</b>	<b>350</b>
		<b>Impressum</b>	<b>352</b>