

Inhalt

Vorwort.....	4
Was du vor dem Backen wissen solltest.....	5
Brotback-Basics.....	7
Knettechniken.....	14
Dehnen & Falten.....	15
Wirktechniken für Brot.....	17
Wirktechniken für Brötchen.....	21

BROTE MIT HEFE 25

Focaccia mit Hefe.....	27
Fuck-it-Brot.....	28
Hafer-Skyr-Brot.....	31
Kartoffel-Bier-Brot.....	32
Kartoffelbrot.....	35
Körnerbrot.....	36
Semola-Brot.....	39
Shokupan.....	40
Toastbrot.....	43
Vollkorn-Toastbrot.....	44
White Sandwich Loaf.....	47
Zwiebelbrot.....	48
Ciabatta mit Hefevorteig.....	51
Dinkelbrot mit Hefe über Nacht.....	52
Dinkelschrotbrot mit Sonnenblumenkernen.....	55
Vollkornweizenbrot mit Roggenschrot.....	56

BROTE MIT SAUERTEIG 59

Ukrainisches Sauerteigbrot Darnizkij.....	61
Das einfachste Roggenbrot der Welt.....	62
Reines Dinkelbrot – 100% Sauerteig.....	65
Easy Peasy Sourdough.....	66
Kartoffel-Sauerteigbrot.....	69
Oberländer.....	70
Roggenbrot mit Gewürzkruste.....	73
Same Day Sourdough.....	74
Sauerteigbrötchen.....	77
Sauerteig-Ciabatta.....	78

KLEINGEBÄCK UND STANGENBROT 81

3-Stunden-Baguettes.....	83
3-Stunden-Krusties.....	84
Brezeln.....	87
Brioche Burger Buns.....	88
Buttermilchbrötchen.....	91
Dinkelbrötchen.....	92
Dinkelseelen.....	95
Einfache Brötchen (Kipf).....	96
Grillbrot.....	99
Joghurtbrötchen.....	100
Käsebrötchen.....	103
Laugenstangen.....	104
Osnabrücker Springbrötchen.....	107
Panini.....	108
Subway-Brot (mit veganer Variante).....	111
Vegane rote Burger Buns.....	112

Dinkelbaguette über Nacht	115
Sambastange	116
Schokobrötchen mit Kakao	119
Weltmeisterbrötchen.....	120

ÜBGEBÄCK 123

Berliner.....	125
Milchbrötchen.....	126
Butterzopf.....	129
Croissants	130
Hamburger Franzbrötchen.....	133
Donuts aus dem Ofen	134
Schoko-Zimt-Zupfbrot.....	137
Schokocroissants (Pains au Chocolat)	138

SPECIAL / ALL IN ONE 141

Auffrischweizenbrot	143
No-Brainer-Brot	144
Pita.....	147
24-Stunden-Mischbrot	148
Das einfachste Brot der Welt	151
Joghurtkruste	152
Kürbisbrot No Knead	155
Glossar	157