

Inhalt

Backschule

	Seite
Begriffe rund ums Brotbacken	12
Mehl: Von Schrot und Typen	14
Hefe: Da geht einiges	16
Sauerteig: Triebmittel für Roggenteig	18
Backschule: Hefeteig kneten	20
Backschule: Brötchen formen	22
Infos zu Formen und Schwaden	24

Helle Brote

	Seite
Toastbrot	28
Weißbrot mit Buttermilch	30
Joghurt-Kruste	32
Brot ohne Kneten	34
Friss-dich-dumm-Brot	36
Bierbrot	38
Kartoffel-Haferflocken-Brot	40
Saftiges Krustenbrot	42
Hefezopf	44
Rosinen-Quark-Brot	46

Brote mit vollem Korn und Kernen

	Seite
Dinkel-Quark-Stuten	50
Dinkelvollkornbrot	52
Weltmeisterbrot	54
Schnelles Körnerbrot	56
Körnerbrot mit Möhren	58
Apfel-Möhren-Brot	60
Apfelbrot mit Nüssen	62
Walnuss-Feigen-Brot	64
Genießer-Topfbrot	66
Kraftbrot mit Nüssen und Möhren	68
Kartoffelpüree-Brot	70
Kerniges Kohlbrot	72
Low-Carb-Körnerbrot	74
Schwarzbrot	76
Müsli-Soda-Brot	78
Knäckeibrot	80

Mit Sauerteig gebacken

	Seite
Kerniges Sauerteigbrot	84
Roggen-Weizen-Mischbrot	86
Rustikales Dinkelbrot	88
Sauerteigbrot „Waltraud“	90
Kräftiges Schrotbrot	92

Brötchen: Bestes zum Frühstück

	Seite
Buttermilchbrötchen	96
Milchhörnchen	98
Gefüllte Briochehörnchen	100
Quark-Schoko-Brötchen	102
Buttermilch-Stangen	104
Sonntagsbrötchen	106
Joghurtecken mit Mohn und Sesam	108
Saftige Körnerbrötchen	110
Laugengebäck	112
Kartoffelbrötchen mit Dinkelmehl	114
Bagels	116

Brote für Gäste und Feste

Ciabatta

Tomaten-Kräuter-Focaccia

Feta-Nuss-Focaccia

Knoblauch-Mozzarella-Brot

Kugelbrot mit Camembert

Kräuter-Käse-Brot

Zwiebel-Partybrot

Zucchini-Tomaten-Brot

Pizza-Sonne mit Hackfleisch

Baguetterollen

Partybrot mit Käse

Kräuter-Zupfbrot

Olivenbrot „Toscana“