

1. Rohstoffe & Equipment

Ausstattung – was zum Backen wirklich wichtig ist	6
Die richtige Wahl – die richtigen Rohstoffe für gutes Brot	17
Volle Porung – welche Triebmittel das Brot locker machen	28

2. Teigherstellung & Backvorbereitung

Die Null für mehr Aroma – welche Vorteile Vorteige haben	35
Vom Mischen und Kneten – wie Teige die richtige Struktur bekommen	42
Viva la fermentación – was während der Gare im Teig passiert	52
Der Schnitt – wie Brote gut aufgehen und dabei attraktiv aussehen	60

3. Backen & Aufbewahren

Das Backen – was genau im Ofen passiert	66
Gegen Krustenfrust – wie Brot lange frisch bleibt	76
Lecker statt alt – wie sich altes Brot lecker und sinnvoll verwerten lässt	80

4. Fehler erkennen & vermeiden

Brotklinik – wie man richtig diagnostiziert und heilt	87
---	----

5. Rezepte selbst entwickeln

Mathematik & Erfahrung – wie Rezepte entstehen	100
--	-----

Impressum

110