

Inhalt

GRUNDLAGEN

- 14** Mehlsorten und Mehltypen
- 16** Vollkornmehl selbst mahlen
- 18** Werkzeuge zum Brotbacken
- 20** Backen im Heimbackofen
- 22** Brotbacken im Topf
- 24** Der Schwaden
- 26** Brotvorstufen
- 28** Teige richtig kneten
- 30** Teige dehnen und falten
- 32** Teige rund oder länglich wirken
- 34** Teigreife
- 36** Bread Scoring
- 38** Gärkörbe
- 40** Was man über Hefe wissen sollte

MEDITERRANE BROTE MIT HEFE

- 44** Focaccia
- 48** Baguette à la Marian
- 52** Pain d'Epi
- 54** Panini al latte
- 56** Petits pains du matin
- 58** Ciabatta
- 62** Mailänder Schrippen
- 66** Fonduebrot
- 70** Dinkel-Sandwichbrot
- 72** Bagels
- 76** Fougasse
- 78** Pain Brié
- 82** Pane ai pinoli
- 86** Panini all'olio
- 88** Pizza
- 90** Panini con gocce di cioccolato

MEDITERRANE BROTE
MIT SAUERTEIG

- 94** Sauerteig ansetzen
- 96** Sauerteig aktivieren und triebstark machen
- 98** Sauerteig umzüchten
- 100** Sauerteig lagern und haltbar machen
- 104** Pane ai semi misti
- 108** Pane alla perfezione
- 112** Pane integrale alle carote
- 114** Pinsa romana
- 116** Pain du Soleil
- 118** Pain spécial

MEDITERRANE BROTE
MIT LIEVITO MADRE

- 124** Lievito Madre
- 126** Pane migliore (bestes Brot)
- 128** Pane Pugliese
- 134** Italienisches Landbrot
- 136** Grissini
- 140** Pane all'avena
- 144** Pain aux pommes de terre
- 148** Pane Guttiau
- 152** Pane integrale (italienisches Vollkornbrot)
- 154** Panini di Marilena
- 156** Rustikale Sandwichstangen
- 158** Toskana-Brot

MEDITERRANE GENUSSBROTE

- 162** Panini alla mamma
- 166** Französische Couronne
- 170** Mediterranes Pfannenbrot
- 174** Pane alla ricotta
- 176** Brioche in Perfektion
- 180** Mediterranes Fladenbrot
- 182** Pane Venezia
- 184** Wurzelbrötchen

- 197** Danke
- 198** Rezeptverzeichnis