

Inhalt

Rezepte

EIN KLEINER EINBLICK IN DIE KULTURGESCHICHTE	6
GERÄTE UND ZUBEHÖR	9
TYPISCHE BROTRITZMUSTER	22
MEHLE UND FLÜSSIGKEITEN	26
TRIEBMITTEL	27
SAUERTEIG SELBST ANSETZEN	29
TEIGE KNETEN, FALTEN UND FORMEN	32

BROTE MIT HEFE	
DINKEL-FEIGEN-BROT	40
WALNUSS-ROSINEN-BROT	42
SCHWEIZER LANDBROT	44
KARTOFFEL-SPECK-BROT	46
KÜRBISKERN-BROT	48
EINFACHES FRÜHSTÜCKSBROT	50
DRESDNER CHRISTSTOLLEN	52
DREIKÖNIGS-BROT	54
AACHENER POSCHWECK	56
PANETTONE	58
PINZA	60
BRIOCHE	62
OLIVENBROT MIT ROSMARIN	64
PARMESAN-BROT	
MIT SCHWARZEM PFEFFER	66
WEIZENBROT	
MIT GETROCKNETEN TOMATEN	68

BROTE MIT SAÜERTEIG		APFEL-BROT	104
KERNIGES ROGGENBROT	72	BUCHWEIZEN-BROT	106
ROGGEN-HAFER-BROT	74	ZWIEBEL-SPECK-BROT	108
EINFACHES SAUERTEIGBROT	76	KERNIGES WEIZENBROT	110
LEINSAMENBROT	78	ROGGENBROT	
MÜNCHNER KARTOFFELBROT	80	MIT JOGHURT UND BIER	112
NORDDEUTSCHES BAUERNBROT	82	OLIVEN-ROSMARIN-BROT	114
ITALIENISCHES WEISSBROT	84	ZUCCHINI-ROGGENBROT	
KLASSISCHES SAUERTEIGBROT	86	MIT KÜRBISKERNEN	116
KÜRBISKERN-BROT	88	BIROTE SALADOS	118
MÜNSTERLÄNDER VOLLKORNBROT	90	SAUERTEIGBROT MIT RUCHMEHL	120
EINKORN-WEIZENBROT	92	SAUERTEIGBROT	
WEIZEN-HIRSEBROT	94	OHNE FALTEN UND KNETEN	122
FEINES ROGGENBROT		ROSINEN-WALNUSS-BROT	
OHNE FALTEN UND KNETEN	96	OHNE KNETEN	124
DINKEL-KAMUT-BROT	98		
APRIKOSEN-MANDEL-BROT	100		
DATTEL-WALNUSS-BROT	102		