

Inhalt

9	Vorwort	Brot aus aller Welt
10	Einleitung	
	Alles über Sauerteig	94 Pizzateig Napoli
		98 Focaccia
		100 Wikingerbrot
64	Glossar (unbedingt vor dem Backen lesen!)	102 Pita-Brote
		104 Piemontesische Grissini
		106 Burgerbrötchen
	Die Rezepte	108 Marokkanisches Matlou
68	Traditionelles Sauerteigbrot – Schritt für Schritt	Süße Brote
74	Mischbrot	112 Challa (mit Brühstück)
76	Weizenmischbrot mit Honig	116 Gewürzkuchen aus Reims
78	Schoko-Nuss-Brot	118 Babka
80	Brunch-Brot	122 Marzipanstollen
82	Kürbis-Pekannuss-Brot	126 Zimtschnecken
84	Bierbrot zum Teilen	128 Lütticher Waffeln
86	Kefir-Blaubeer-Brot	
88	Superweiches Kastenbrot	

**Die Überraschenden -
übriges Anstellgut in der Hauptrolle**

132 Saatencracker
134 Marokkanische Msemmen
138 Frische Pasta „Tante Lidia“
140 Brownies mit
weichem Kern
142 Marmorkuchen
144 Schokomuffins „Bam!“
146 Buchweizen-Spekulatius
148 Gourmet-Granola
150 Rustikale
Apfel-Mandel-Tarte
152 Bananen-Pancakes/
Puristen-Pancakes

**Reste-Feste -
kreative Verwertung von
altbackenem Brot**

156 Tomatensuppe mit Brot
158 Polpette di Pane in Sugo
160 Herzhafter
Brot-Käse-Auflauf
162 Pilz-Brot-Aufstrich
164 Financiers mit
Semmelbröseln
166 Gar-nicht-arme-Ritter
168 Lindas No-Waste-Pudding
170 Kwas
Anhang
172 Biografien und Danksagungen
174 Bibliografie