

Inhalt

9	Vorwort	Brot aus aller Welt
10	Einleitung	
Alles über Sauerteig		
64	Glossar (unbedingt vor dem Backen lesen!)	
Die Rezepte		
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