

Inhalt

Das Geheimnis von gutem Brot	5
Küchenausstattung und hilfreiche Tipps	6
Die wichtigsten Arbeitsschritte	8
Grundrezept Sauerteigansatz	10
BROT	11
Weizen-Sauerteigbrot	12
Dinkel-Sauerteigbrot	14
Brennnesselbrot	16
Luzerner Ruchmehlbrot	18
Kartoffelbrot	20
Dreischrotbrot	22
Cranberry-Walnuss-Brot	24
Gerstenbrot	26
Pesto-Brot	28
Helles Schwarzbrot	30
Bayrischer Bauernlaib	32
Müslibrot	34
Butter-Toastbrot	36
Brauerbrotlaib	38
Nussbrot	40
Zwiebelbrot	42
Roggen-Sauerteigbrot	44
Haferbrot	46
Saaten-Kerne-Brioche	48
Kleines Roggenmischbrot	50
BAGUETTES UND CIABATTA	51
Baguette	52
Rustikale Baguettes	54
Kräftiges Roggenbaguette	56
Softe Sandwich-Baguettes	58
Sandwich-Ciabattas	60
Ciabatta	62

BRÖTCHEN	63
Hotdog-Brötchen	64
Supersofte Burger Buns	66
Dinkel-Vollkorn-Brötchen	68
Karottenkrustis	70
Brötchen mit Ruchmehl	72
Sonnenblumenbrötchen	74
Kürbiskern-Dreiecke	76
Schnelle Baguette-Brötchen	78
GEBÄCK UND PIZZATEIG	79
Knäckebrot	80
Käseschnecken	82
Müslistangen	84
Unkomplizierte Laugenbrezeln	86
Mediterrane Franzbrötchen	88
Zweierlei Pizzateig	90
Sauerteig-Pizzateig	91
Hefe-Pizzateig	92
INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN	93
Maisgrieß-Focaccia	94
Bagel	96
Ukrainisches Palyanytsya	98
Simit: türkische Sesamringe	100
Herhaftes dänisches Milchbrot mit Mohn	102
Französische Fougasse	104
Indisches Naan	106
Finnische Brotkränze	108
Griechisches Fladenbrot	110