

Über den Autor	9	Berechnung der Dauer der Stückgare	36
Das Buch in Kürze	10	Rezepte anpassen	38
Das Prinzip	11	Typische Backfehler	42
Kleines Lexikon:		Die Grundteige	43
wenige Fachbegriffe einfach erklärt	12	So geht's	48
Natur ist veränderlich, Zutaten auch	15	Grundteig A – hell und locker	53
Zubehör	22	Grundteig B – kräftig und geschmackvoll	56
Übersicht zu den Backmethoden		Grundteig C – 100 % Dinkel	60
im Haushaltsofen	28	Grundteig D – Vollkorn	64
Tricks für die Praxis	32		