

Brot ist Kunst 8

## GRUNDLAGEN 11

Das Brotbacken als Kunst 12

Was braucht man zum  
Brotbacken? 14

Zutaten 18

Wichtige Grundrezepte 24

Schritt für Schritt zum Brot 26

Backen mit Sauerteig 26

Backen mit Sauerteig und  
Hefe 34

Backen mit Hefe 34

Backen mit Hefewasser 35

Backen mit Poolish 36

Backen mit Biga 37

Backen mit Pâte fermentée 37

Nice to know 38

## REZEPTE 41

### KAPITEL 1:

#### **Brote mit Hefe & Hefewasser 43**

Zitronenbaguette mit  
geröstetem Knoblauch 44

Toskanische Schiacciata 48

Bärlauch-Ouzo-Zupfbrot 50

Sesam-Schwarzkümmel-  
Ciabatta 54

Walnuss-Birnen-Fougasse  
mit Honig 58

### KAPITEL 2:

#### **Brote mit Poolish 63**

Italienisches Landbrot 64

Schweizer Dinkelruchmehl-Brot 66

Thymian-Birnen-Baguette 68

Alpenkräuterbrot 70

Topinambur-Ahorn-Brot 72

### **KAPITEL 3:**

#### **Brote mit Biga 75**

Limetten-Haselnuss-Baguette	76
Bärlauch-Nuss-Brot	78
Hirse-Süßkartoffel-Brot	80
Jäger-Beeren-Nuss-Ciabatta	82
Kleie-Wurzelbrot	86

### **KAPITEL 4:**

#### **Brote mit Pâte fermentée 89**

Brioche mit Rumrosinen	90
Polenta-Brot	94
Wiesenkräuter-Milchbrot	96
Urkorn-Nuss-Brot	98
Kirschwasser-Haselnuss-Brot	100

### **KAPITEL 5:**

#### **Brote mit Sauerteig 103**

Maronen-Malzbier-Brot	104
Salbei-Zitronen-Baguette	106
Kornblumenknoten	108
Dinkelkruste mit geröstetem Hafer	112
Paprika-Chili-Brot	114
Champagner-Blüten-Brot	118
Oliven-Ciabatta	120
Kefir-Knoten	122
Joghurt-Zitronen-Schabziegerklee-Brot	126
Französisches Artisan Bread	128
Walnuss-Malz-Wurzelbrot	130
Champagnerroggen-Landbrot	132

Kartoffel-Rosmarin-Brot	134
-------------------------	-----

Whiskey-Roggenbrot mit gerösteten Haselnüssen	136
---	-----

Wermut-Anis-Schüttelbrot	138
--------------------------	-----

### **KAPITEL 6:**

#### **Brote mit Sauerteig und Hefe 141**

Blütenbrot mit Veilchen und Kornblumen	142
--	-----

Kurkuma-Kamut-Krustenbrot	144
---------------------------	-----

Weinbrand-Schroten-Brot	146
-------------------------	-----

Weißwein-Kapuzinerkresse-Focaccia	148
-----------------------------------	-----

Kreuzkümmel-Naan-Brot	150
-----------------------	-----

Holunderblüten-Mohn-Brot	152
--------------------------	-----

Pai-Bao-Brot	154
--------------	-----

Schwarzbierbrot	158
-----------------	-----

Österreichisches Schwarzbrot roggen-Wurzelbrot	160
---	-----

Whiskeypfeffer-Einkorn-Brot	162
-----------------------------	-----

Lagana mit schwarzen Oliven	164
-----------------------------	-----

Açma	166
------	-----

Cassis-Lavendel-Baguette	170
--------------------------	-----

Cider-Wurzelbrot	174
------------------	-----

Honig-Brioche	176
---------------	-----

Glossar – Brotbacken von A–Z	180
------------------------------	-----

Register	186
----------	-----

Über die Autorin und den Autor und Danksagung	190
---	-----