

Inhaltsverzeichnis

Vorwort zur 10. Auflage	7
I. Teil	
A. Das Getreide	
Getreide und Getreidearten	8
Aufbau und Ernährungswert des Getreidekorns	10
Vermahlung des Getreidekorns	12
Einfluss auf den Ernährungswert	13
B. Grundlegendes zur Brot- und Gebäckbereitung	
Teiglockerung durch Gärung	16
Darstellung der Gärungsvorgänge durch Beobachtung	17
Naturwissenschaftliche Erklärung der Gärung	18
Bedeutung der Gärungsvorgänge	19
C. Arten der Teiglockerungsmittel	
Der Sauerteig (Natursauer)	21
Die Bäckerhefe	23
Kunstsauer mit Bäckerhefe	25
Honig-Salz-Brot	26
Spezial-Backferment nach Hugo Erbe	31
Allgemeines	31
Das Spezial-Backferment als Granulat	32
Grundansatz des Spezial-Backfermentes	33
Rezept für den Grundansatz	35
Fragen und Antworten zum Grundansatz	36
D. Backen mit dem Spezial-Backferment	
Klassische Backmethode	40
Vorteig	40
Hauptteig	40
Grundrezept für die Brotbereitung	41
Fragen und Antworten zur Brotbereitung	42
Süße Gebäcke – Hinweise und Rezepte	51
Kuchenbrot und Gebäck	53
Festtags-Stollen	54
Früchtebrot	56
Fragen und Antworten zu den süßen Gebäcken	57
Schnelle Backmethoden	58

Schnelle Backmethode mit Vorteig	59
Schnelle Backmethode ohne Vorteig	60
Fragen und Antworten zu «Schnellen Backmethoden»	61

E. Weizen und Roggen

Hinweise und Rezepte	63
Weizen-Roggen-Schrotbrot	64
Vierkornbrot	65
Leinsamenbrot	66
Sonntagsbrot	67
Kerniges Roggenbrot	68
Reines Roggenbrot	69
Schrot-Mehl-Brot	70
Roggen-Weizen-Mehlbrot	72
Baguette (Weizenstange)	73
Ciabatta	74
Quark-Stollen	75
Nuss- oder Mandel-Kuchen	76
Käse-Gebäck, salzig	77
Pressburger Beugel – Nusshörnchen	78
Nuss-Korinthen-Gebäck	79

II. Teil

A. Verbacken der Getreidearten und Buchweizen

Warum mit anderen Getreidearten backen?	81
Die Brotbereitung im Überblick	82
Die Backfähigkeit	82
Das Getreide-Eiweiß	84
Die Getreide-Stärke	85
Das Zusammenspiel von Eiweiß, Stärke und Wasser	87
Versuche zur Ermittlung des Wasserbedarfs	89
Welche Wassermenge für Kleberbildung?	91
Verarbeitung der einzelnen Getreide	94

B. Verarbeitung von Mais, Hirse, Reis, Buchweizen

Grundsätzliches	95
Teiglockerungsmittel	96

Glutenfreies Spezial-Backferment	96
Glutenfreier Grundansatz	97
Rezept für glutenfreien Grundansatz	97
Hinweise zur Teigbereitung	98

C. Mais, Hirse, Reis und Buchweizen

Mais – Hinweise und Rezepte	99
Maismehl-Brot	100
Maismehl-Leinsamen-Brot	101
Mais-Möhren-Brot	103
Mildes Brot aus Maismehl	105
Süßer Stollen aus Maismehl	106
Käse-Brot aus Maismehl - pikant	108
Hirse – Hinweise und Rezepte	110
Hirse-Brot	110
Hirse-Leinsamen-Brot	112
Mildes Hirse-Brot	114
Süßer Hirse-Stollen	115
Marmorkuchen aus Hirse	117
Naturreis – Hinweise und Rezepte	119
Reis-Ingwer Stollen	120
Buchweizen – Hinweise und Rezepte	122
Buchweizen-Brot	123
Buchweizen-Nuss-Brot	124
Süßer Buchweizen-Stollen	126
Mischungen aus Mais, Hirse und Buchweizen	127
Hirse-Buchweizen-Brot	129
Hirse-Buchweizen-Maismehl-Brot gemischt	130
Hirse-Buchweizen-Maismehl-Brot	131
Maismehl-Buchweizen-Brot	133
Mischungen aus Mais, Hirse, Buchweizen und Weizen	135
Maismehl-Buchweizen-Weizen-Brot	136
Maismehl-Hirse-Weizen-Brot	137
Weizen-Hirse-Brot	138
Weizen-Maismehl-Brot	140
Fragen und Antworten zu glutenfreien Getreiden	141

D. Gerste, Hafer, Dinkel

Gerste – Hinweise und Rezepte	146
-------------------------------------	-----

Gersten-Brot.....	147
Mildes Gersten-Brot	148
Gersten-Käse-Gebäck, salzig.....	149
Hafer und Haferflocken – Hinweise und Rezepte	151
Weizen-Hafer-Brot	153
Haferflocken-Brot	154
Haferflocken-Weizen-Brot	156
Mischbrot aus Haferflocken-Gerste-Weizen	157
Süßes Haferflocken-Gebäck	158
Dinkel – Hinweise und Rezepte	160
Dinkel-Brot 1.....	161
Dinkel-Brot 2	162
Würziges Dinkel-Mehlbrot	163
Apfelbrot	165
Dinkel-Keimlingsbrot.....	166

E. Anhang

Bezugsquelle für das Spezial-Backferment	168
Maße und Gewichte	169
Umrechnung der Backtemperatur	169
Zur Autorin	169
Rezeptverzeichnis.....	170
Stichwortverzeichnis.....	172
Übersicht Zeitplan	174