

Brot & Brötchen

Lieblingsrezepte für Hefengebäck, Partybrote und -brötchen, Sauerteigbrote sowie Geschenke aus der Küche ... **4**

Brotreste verwerten ... **12**

Backschule Teil 1:

Wie macht man ...? Sauerteig ... **30**

Pizzen, Focaccias & Flammkuchen

Italienische Pizzen bzw. Focaccias und französisch inspirierte Flammkuchen für jede Gelegenheit ... **42**

Backschule Teil 2:

Wie macht man ...? Pizzateig ... **44**

Backschule Teil 3:

Wie macht man...? Flammkuchenteig ... **56**

Gemüse Kuchen, Quiches & Tartes

Herzhafte Kuchen auf Basis verschiedener Teige, vielfältig variierten mit frischen Zutaten und Produkten aus dem Vorrat ... **70**

Backschule Teil 4:

Wie macht man...? Quarkblättereig ... **80**

Vorspeisen, Snacks & Fingerfood

Laugengebäcke, Minibrote, Bruschetta, Toasts, Teigtaschen und Sandwiches für Menüs, Buffets oder Picknicks ... **90**

Backschule Teil 5:

Wie macht man...? Laugengebäck ... **92**

Spezial: Ofen to go

Rezepte für Kontaktgrill und Sandwichmaker ... **112**

Rezeptverzeichnis nach Kapiteln ... **124**

Rezeptverzeichnis alphabetisch ... **126**

Impressum ... **128**