

INHALTSVERZEICHNIS

TEIL 1: RATGEBER	10
Woher kommt das uns bekannte Brot?	10
Welche verschiedene Arten von Brot gibt es?	12
Über welche Mehlsorten solltest du Bescheid wissen?	15
Die überwiegenden Vorteile des Brot Backens	18
Dieses Zubehör brauchst du	20
So solltest du dein Brot aufbewahren	22
Schritt für Schritt zum Profi-Bäcker	25
Warum die Rezepte so aufgebaut sind (Hinweis)?	28
TEIL 2: REZEPTE	31
Das einfache Brot-Grundrezept	31
Das wohl wichtigste Rezept: Sauerteig Starter/Anstellgut	32
Roggen-Vollkornbrot	33
Roggenbrot aus reinem Roggen	34
Roggenbrot verfeinert mit Leinsamen	35
Roggenbrot ohne Sauerteig	36
Roggenbrot mit Sauerteig in heller Art	37
Weizenmischbrot mit Roggen und Sauerteig	38
Krustenbrot aus Dinkel und Roggen (ohne Sauerteig)	39
Körniges Brot mit frischen Keimspussen getoppt	40
Dinkelmischbrot mit Kümmel und Sauerteig	41
Bauernbrot nach französischer Art	42
Schwarzes Brot mit Belugalinsen	43
Brot mit Sauerteig und schwarzem Sesam	44
Sauerteig Mischbrot mit Weißbier	45
Landbrot nach alemannischer Art	46

Dinkel-Emmer-Brot	47
Vollkornbrot aus sechs Körnern	48
Bierbrot im Glas	49
Mischbrot nach bayrischer Art	50
Helles Dinkel Weizenmischbrot	51
Dinkel Sauerteigbrot in klassischer Art	52
Rustikales Bräterbrot	53
Schnelles, saftiges Vollkornbrot	54
Schnelles Vollkornbrot aus Dinkel	55
Ein Brot in 3 Minuten?	56
Klassisches Weizenbrot mit Sauerteig	57
Weizenbrot nach französischer Art	58
Weizenbrot verfeinert mit geröstetem Restbrot	59
Einfaches Anfängerbrot	60
Klassik Bauernbrot	61
Halbdunkles Weizenbrot mit Sonnenblumen	62
Landbrot aus Weizen- und Roggenmehl	63
Marmorbrot aus zwei verschiedenen Teigen	64
Klassisches Bio Weizenbrot	65
Klassisches französisches Boule	66
Gelbes Weizenbrot verfeinert mit Kurkuma	67
Wurzelbrot mit Ruchmehl aus der Schweiz	68
Seelen	69
Gesundes, leckeres Pumpernickel	70
Pumpernickel nach westfälischer Art	71
Klassisches, gesundes und leckeres Knäckebrot	72
Gesundes und leckeres Knäckebrot (Low Carb)	73
Knäckebrot mit vielen Kernen	74

Bier Brot verfeinert mit Kartoffeln	75
Leckeres und gesundes Proteinbrot	76
Weizenbrot verfeinert mit Rote Beete	77
Weizenbrot mit Sesam	78
Superfood Brot	79
Brot mit Kastanien und Kastanienmehl	80
Vollkorn-Hafer Brot mit Johannisbeere	81
Herbstliches Kürbisbrot mit Hokkaido	82
Tomatenbrot mit Sauerteig	83
Sauerteigbrot mit Macadamiamehl	84
Schnelles Low Carb Brot ohne Mehl	85
Sauerteigbrot mit Kamut-Vollkornmehl	86
Butterfly Pea Flower Tee Brot	87
Gesundes und leckeres Spinatbrot	88
Walnuss Brot	89
Kräftiges Manitoba Sauerteig Brot	90
Weizenbrot verfeinert mit Rote Beete	91
Traditionelles italienisches Brot	92
Vollkornbrot mit Süßkartoffeln	93
Gesundes und leckeres Vitalbrot	94
Mischbrot mit Hafer-Vollkorn und Weizen	95
Weizenbrot verfeinert mit Apfeltrester und Calvados	96
Saftiges Weizen-Sauerteigbrot	97
Karottenbrot mit Dinkel	98
Aromatisches Bärlauchbrot mit Dinkel	99
Sauerteigbrot verfeinert mit Rosmarin und Olivenöl	100
Urig würziges Kaffee Sauerteigbrot	101
Lila Urkartoffeln in Verbindung mit Bierbrot	102

Schwarzes Weizenbrot mit Aktivkohle	103
Frisches Brot für deine Party	104
Rustikales Urgetreidebrot	105
Brot mit Prosecco statt Wasser	106
Dinkel-Nuss-Vollkornbrot Backmischung im Glas	107
Leinsamenbrot	108
Dinkel-Buttermilchbrot mit Kernmischung	109
Mediterranes Grillbrot im Glas	110
Dinkel-Vollkornbrot	111
Focaccia nach italienischer Art	112
Dinkelbrot verfeinert mit Kaffee	113
Sportlerbrot	114
Urgetreide Keimbrot aus Emmer	115
Einfaches und leckeres Fladenbrot	116
Lange satt machendes Haferflockenbrot	117
Dinkelbrot mit Rote Beete	118
Walnussbrot mit Rote Beete	119
Leckerer Tomatenwurzelbrot	120
Herbstsonne	121
Apfelbrot nach Allgäuer Art	122
Naanbrot aus Indien	123
Walnuss Ciabatta	124
Blume aus Brot	125
Sehr schnelle Chapati	126
Scones	127
Leckerer Hirsebrot	128
Fluffiges und samtiger Osterzopf	129
Vitalbrot mit Roggen	130

SCHLUSSWORT	132
Ein paar kurze Worte zum Ende dieses Buches	132
EMPFEHLUNG:	134
RECHTLICHES	136