

# INHALT

## Vorwort

Selbst gebackenes Brot – ein Gaumenschmaus! .....	7
--	---

## Wissenswertes rund um das Mehl .....

Über die Verarbeitung von Brotgetreide.....	11
Über Mühlen und Mehlsorten .....	13
Mühlen für den Hausgebrauch .....	18

## Der Brotteig .....

... und welche Zutaten noch? .....	21
Die Teigbereitung .....	28
Verschiedene Methoden der Teigbereitung .....	31

## Ausformen des Brotteiges .....

Formen der Kastenbrote .....	33
Formen der Laibe und Wecken .....	34
Andere gebräuchliche Brotformen .....	35

## Das Backen .....

Brotbacköfen .....	37
Einschießen des Brotes .....	39
Praktische Behelfe beim Selberbacken .....	41
Nach dem Backen – was nun? .....	42
Über die richtige Aufbewahrung .....	43

## Brotfehler und ihre Ursachen .....

Schlechte Mehlqualität .....	45
Fehler in der Teigbereitung .....	46
Schönheitsfehler .....	46
Geschmacksfehler .....	46
Beurteilung des Brotes .....	47

## Rezepte .....

Bevor Sie losbacken .....	49
Tipps für ein besseres Gelingen .....	50
Das Formen von Kleingebäck .....	52
Grundteige .....	54
Hausbrot und andere Brotspezialitäten .....	58
Kleingebäck süß und salzig .....	100
Brot und Gebäck für besondere Anlässe .....	122

## Anhang

Begriffserklärungen .....	142
Abkürzungen und Maßeinheiten .....	142
Rezepte von A bis Z .....	143