

# Inhalt

Vorwort 8  
Zutaten 11  
Unsere Definition von natürlich gluten-  
frei 15  
Öfen 16  
Waage 17  
Hefe 18  
Aufbewahrung & Haltbarkeit 22  
Fragen & Antworten 23

## Rezepte

Gotland-Brot 26  
Mohnbrötchen 29  
Hotdog-Brötchen 30  
Rosinenbrötchen 33  
Preiselbeerbrot 34  
Käsebrötchen 37  
Früchte-Nuss-Brot 38  
Dunkle Brötchen mit Kaffee und Hagebut-  
ten 41  
Ciabatta 42  
Kerniges Brot 45  
Einfache Maisbrötchen 46  
Landbrot 49  
Aprikosenbrötchen mit Kürbiskernen 50  
  
Sauerteige 52

Sauerteig aus Teff 55  
Sauerteig aus Mais und Reis 56  
Sauerteigbrötchen 59  
Finnisches Sauerteigbrot 60  
Sauerteigbrot aus Mais und Reis 63  
Sauerteigbrot mit Teff-Sauerteig 64  
Grissini mit Sauerteig und Mohn 67

Wie man Brotrezepte entwickelt 68

Knäckebrötchen 72  
Sesambrot 75  
Olivenbrot 76  
Hamburger-Brötchen 79  
Milo-Baguette 80  
Kastenweißbrot 83  
Weihnachtsbrot 86  
Weihnachtsknäcke 89  
Haferbrötchen 90  
Früchtebrot 93  
Brotküchlein 94  
Mandelküchlein 97

Wie sich unsere Wege kreuzten 98

Süßes Brot 102  
Brioche 105  
Teigruhe über Nacht: Brot mit Honig 106  
Körnerkekse 109  
Baguette 110  
Landbrot mit Milo und Hagebutten 113  
Körnerbrötchen 114  
Partybrötchen 117  
Dänische Mohnbrötchen 118  
Sonnenblumenkernbrötchen mit Honig 123

Dank 126  
Register 127