

Backwerkzeug

12–13

Grundzutaten

Getreide und Mahlprodukte

Wasser

Speisesalz

Backhefe

Fettstoffe

Milch und Milchprodukte

Malz

Alternative Backmittel

14–30

Knetprozess

Knetphasen

Einflussfaktoren

beim Knetprozess

31–34

Teigausbeute und Triebführungsarten

Teigausbeute (TA)
Triebführungsarten
Teigtemperatur
Teigbehandlung
Gärvorgang
Garstufen

35–51

Backprozess

Backvorbereitung
Backen im Detail
Ofentemperaturen
Backvorgang
Perfekte Brote backen

52–57

Lagerung von Brot

Kurzfristige Lagerung
Lagerung im Haushalt
Brot tiefkühlen
und aufbacken

57–59

Informationen

Triebmittel-
austauschmöglichkeiten
Fachwortregister

59
301–303

Rezepte

Hefewasser

Wildhefe-Fladenbrot
Wildhefe-Wickelbrot
Vital-Dreieck 2.0
Mohn-Butter-Semmeln
Baumnussbrot
Rosinenbrötchen
Dinkel-Mischbrot 50:50
Marcel's Pane Pugliese
Wildes Roggenbrot
Leinsamen-Klopfer

63–99

No-knead Bread

Chia-Teffbrot
Knusperhaube
Pain Brié – Milchbrot
Weizen-Vollkornbrot mit Quellstück
«Fyrabe»-Brot
UrDinkel-Hanfsamen-Quinoa-Popper
Hafer-Kraftbrot
Braunhirsebrot
No-knead Bread classic
Punker-Weggen

100–133

Sauerteig-Hefe

Hafer-Roggenbrot
Saaten-Baguettchen
Roggen-Körnerecken
Bianco
Kartoffelkiste
Marcellos Nocciolo Italia
Rogg me Amadeus
Basler Röstkruste
Krustenring
Bäckerkronen

134–165

Sauerteig

Rustico-Tessinerbrot
Schnitzerlaib
Randenbrot (Rote-Bete-Brot)
4er Weizenlaib
Laugenrolle
Kernen-Vitalbrot
San-Francisco-Sauerteigbrot
Weizen-Roggen-Vollkornbrot
Chiabrot
Glücksbrot **166–203**

Übernachtgare

Milchbrot
La Bomba
Flora
Apfelflocke
Kurkumabrot
UrDinkel-Leinsamenbrot
Cerealienbrot
Buttermilch-Früchtebrötchen
Karottenbrot
Einkorn-Walnussbrot
mit Sauerteig **204–235**

Madre

Einkorn-Weizen-Vollkornbrot
Sonnenblumenspindel
Ciroletta
Dinkel-Körnerbrot
Sesam-Madre-Schönheit
Madre classic
Bierbrot
Oliven-Focaccia
Tomatenbrot
Französische Couronne **236–267**

Autolyse und Bassinage

Baguettes de Paris
Maiskruste
Knusper-Paul
Mutschli
UrDinkel-Joghurt-Perle
UrDinkel-Kürbiskerne-Brot
Ruchbrot-Bowl
Altbrot-Brötchen
Kamut-Vollkorn-Max
Ciabatta Regionale **268–299**