

Bevor es losgeht – Liebe Backfans!	8	Waldstauden-Brotklee-Stangerln mit Trockensauerteig	30
Danke!	10	Pizzastangerln	32
Wichtiges vorab	11	Mohnstangerln	36
Mehltypen	11	„Brotlaberln“ mit Natursauerteig	40
Mit Dampf backen	12	„Brotlaberln“ mit Trockensauerteig	42
Allgemeingültige Informationen für alle Rezepte	13	Pestostangerln	44
Gärkörbe & Kastenformen	15	Amarant-Waldstauden-Vollkornweckerln mit Natursauerteig	46
Backbleche bzw. Gugelhupfformen	15	Amarant-Waldstauden-Vollkornweckerln mit Trockensauerteig	48
Kapitel 1 – Neues Lieblingsgebäck	17	Schinken-Käse-Toastschnecken	50
Dinkel-Laugenzopf	18	Schinken-Käse-Stangen – doppelt gut	52
Bergweckerln mit Natursauerteig	22	Knusperweckerln mit Natursauerteig	56
Bergweckerln mit Trockensauerteig	24	Knusperweckerln mit Trockensauerteig	58
Genussweckerln	26	Döner-Brot	60
Waldstauden-Brotklee-Stangerln mit Natursauerteig	28	Naan-Brot	62
		Pita-Brot	66

Kapitel 2 – Neue Brot-Ideen	71	Waldstaudenroggenbrot „pur“	
Milchbrot	72	mit Natursauerteig	110
Dinkel-Rosmarin-Wurzelbrot	76	Waldstaudenroggenbrot „pur“	
Backprofis Weizenlandler	80	mit Trockensauerteig	112
Dinkelberger	84	Weizengraham-Dinkel-Joghurt-Brot	114
Jausenzopf mit Natursauerteig	88	Steirerlaib	116
Jausenzopf mit Trockensauerteig	90	Korianderbrot mit Natursauerteig	120
Backprofis Barbara-Brot mit Natursauerteig	92	Korianderbrot mit Trockensauerteig	122
Backprofis Barbara-Brot		Dinkelvollkornbrot mit Karotten	124
mit Trockensauerteig	94		
Roggenbrot mit Schrot und Leinsamen		Kapitel 3 – Kuchen & andere	
mit Natursauerteig	96	Köstlichkeiten: süß und pikant	127
Roggenbrot mit Schrot und Leinsamen		Zwetschkenfleck mit Butterstreuseln	128
mit Trockensauerteig	98	Mohnkuchen mit Topfencreme und	
Dinkelbrot mit gerösteten		Himbeerspiegel	130
Sonnenblumenkernen und Übernachtgare	100	Linzer Blechkuchen	132
Honigkrustenbrot mit Natursauerteig	104	Marillenkuchen vom Blech	134
Honigkrustenbrot mit Trockensauerteig	106	Zupfgugelhupf	136
Topfenkörnbrot	108		

Kaisergugelhupf	140	Teigruhe, Zwischengare & Gehzeit	59
Backprofis Germknödel	144	Döner-Füllung	61
Dinkel-Blechpizza	148	Wissenswertes über Naan-Brot	62
Flammkuchen	150	Wissenswertes über Pita-Brot	69
Steirischer Flammkuchen aus Kernölteig	154	Übernachtgare	75
Mediterraner Flammkuchen mit Tomatenteig	156	Wurzelbrot mal anders	79
Zitronenflammkuchen	158	Sauerteig nicht nur für dunkles Brot	83
Zusätzliche Informationen zu den Rezepten		Die Teigherstellung mit einem Quellstück	86
Brezenlauge	21	Zopf-Variationen	91
Anstellgut & Sauerteig	25	Roggenmischbrot mit Quellstück	95
Natursauerteig oder Trockensauerteig	25	Wie wird Brot knusprig?	99
Waldstaudenroggen	31	Direkte Teigführung mit weniger Hefe und Übernachtgare	102
Pizza mal anders: Pinsa	35	Vorteile des Waldstaudenroggens	113
Amarant (<i>Amaranthus caudatus</i>)	49	Lochbleche für gut durchgebackenes Brot	119
		Germknödel einmal anders	147
		Wissenswertes zum Thema Flammkuchen	152
		Teig- und Belagvariationen	152