

INHALT

6 Rezeptübersicht

9 Vorwort

196 Umrechnungstabelle

198 Bäckerlatein

199 Die Autorin

THEORIE

12 Backwerkzeug

16 Mehl

17 Mehltypenübersicht

18 Hefe

20 Verarbeitungsschritte

26 Häufige Fehler und ihre Ursache

GRUNDREZEPTE

31 Brüh- und Kochstück

35 Weizen-Roggen-Mischbrot-Grundteig

43 Weizen-Haferbrot-Grundteig

51 Weizen-Ruchbrot-Grundteig

59 Weizen-Kartoffelbrot-Grundteig

67 Weizen-Leinsamenbrot-Grundteig

75 Weizen-Zwirbelbrot-Grundteig

83 Weizen-Focaccia-Grundteig

91 Weizen-Quarkbrot-Grundteig

99 Weizenzopf-Grundteig

107 Weizen-Kürbiskernbrot-Grundteig

115 Dinkel-Zwirbelbrot-Grundteig

123 Dinkel-Ruchbrot-Grundteig

131 Dinkel-Vollkornbrot-Grundteig

139 Dinkel-Saatenbrot-Grundteig

147 Dinkel-Brioche-Grundteig

155 Dinkel-Weissbrot-Grundteig

163 Dinkel-Laugenbrötchen-Grundteig

171 Dinkel-Joghurtbrot-Grundteig

179 Dinkelzopf-Grundteig

187 Dinkel-Randenbrot-Grundteig