



BROT UND KLEINGEBÄCK

DIE GU KÜCHENBIBLIOTHEK /

IM:

Rezeptfotos: FoodPhotography & IRG.x

Warenkunde und Kücheryology Eising /



» • <

, - M



^ ^ H < ^

• S J * * ^

Inhalt

6 Wegweiser zum richtigen Rezept

Wissenswertes rund ums Brotbacken. Außerdem: Alle Rezepte mit Zubereitungszeit, Nährwerten und besonderen Eigenschaften übersichtlich in einer Tabelle

14 Warenkunde

Steckbriefe der typischen Brotgetreide und beliebter »Exoten« wie Buchweizen oder Quinoa. Alles Wissenswerte über Angebotsformen und Verwendung von Körnern und Mehl sowie über Backtriebmittel und Brotgewürze

20 Küchentechnik

Kneten und schlagen, formen und backen wie ein Profi, Schritt für Schritt erklärt in Wort und Bild. Die wichtigsten Geräte und Tips rund ums Zubereiten, Backen und Aufbewahren von Brot und Brötchen. Außerdem: Wichtige Stichworte zum Brotbacken übersichtlich aufgelistet von A-Z

30 Hefebrote

Abwechslungsreiche Brote aus Hefeteig, die leicht gelingen. Mit internationalen Spezialitäten und Klassikern wie Sonnenblumen-, Bauern- und Hausbrot

Brote aus Sauerteig und Hefe, die zum Teil ihre Zeit brauchen, Sie dafür aber durch herzhaften Geschmack und lange Frische belohnen

80 Spezialbrote

Viele der Brote gibt's nicht beim Bäcker zu kaufen. Mit den köstlichen Spezialitäten, die leicht gelingen, können Sie sowohl Ihre Familie verwöhnen als auch Ihre Gäste beeindrucken



98

Süßes und salziges, butterzartes und vollwertig-kerniges Kleingebäck in allen Formen von Brötchen über Stangen bis zu Zopf oder Schnecke. Zum Frühstück, zum Nachmittagskaffee oder zum Abendessen

128

*f n * y*

Was tun, wenn man viel Brot hat und nichts einfrieren möchte? Mit unseren raffinierten und dennoch einfachen Rezepten lassen sich aus frischem und altbackenem Brot tolle Gerichte zaubern



140

