

BRO

für Genießer

53 Variationen

Richard Bertinet
Fotos Jean Cazals

Christian Verlag

Inhalt

Einführung	6	Kapitel 3: Brauner Teig	92
Geräte und Hilfsmittel	10	Aprikosenbrot mit Haferflocken	96
Grundzutaten	12	Honig-Lavendel-Brot	98
Bäckerlatein	14	Pflaumenbrot mit Kardamom	101
Der Teig	20	Meeresalgenbrot	103
		Sesamzöpfchen	104
		Dunkle Brötchen	105
Kapitel 1: Weißer Teig	32	Mohnsterne	107
Fougasse	36	Mehrkornbrot	108
Brotballon	40	Rosinen-Haselnuss-Brot mit Schalotten	110
Gefüllte Brotkugeln	44	Pekannuss-Cranberry-Brot	112
Schichtbrötchen	46	Reines Vollkornbrot	114
Zitronenbrötchen	47		
Sesam-Anis-Stangen	48	Kapitel 4: Roggenteig	116
Pecorino-Brotstangen	50	Walnuss-Brotring	120
mit Oliven & Kräutern		Olivenbrot	122
Marokkanische Gewürzbrötchen	53	Kümmel-Rosinen-Brot	124
Baguette	54	Speck-Zwiebel-Brot	127
(Variante: Pain d'epi)		Roggenbrot mit Cider	129
Kreuzkümmelbrot mit Gruyere	58	Anis-Guinness-Brot	130
Brot nach Art von Beaucaire	60	Landbrot	132
Safranbrötchen	63	Dunkies Roggenbrot	135
Toastbrot	64		
Sommerpudding	66	Kapitel 5: Süßer Teig	136
		Orangen-Minze-Brot	140
Kapitel 2: Olivenölteig	68	Marmeladen-Brotpudding	142
Focaccia mit Steinsalz und Rosmarin	72	Schokoschnecken	145
(Variante: Focaccia mit Pesto, Oliven und Tomatenpaprika)		Krapfen	146
Brottaschen mit mediterraner Füllung	74	Aprikosen-Mändel-Tarte	148
Essbare Suppenschalen	78	Specktaschen	150
Pikante Schnecken	80	Früchtebrot	153
Fladenbrot	83	Wiener Brot	154
Pizza	84	Scones	156
Olivenbrot mit Pancetta	86	Ergänzende Rezepte	158
Ciabatta	88	Der Autor empfiehlt	158
(Variante: Oliven-Ciabatta)		Register	159



nm
>35?>

