

DAS
**BROT
BACK
BUCH**

Grundlagen & Rezepte
für *ursprüngliches* Brot

von LUTZ GEIPLER

unter Mitarbeit von FELIX REMMELE

Inhalt

7 VORWORT

8 TIPPS FÜR DEN START

8 Vor- und Zubereitungszeiten

8 Teiggewicht und Teigeinlage

9 Teigausbeute (TA)

9 Zutaten

9 Bäckerprozent

10 Sauerteige

10 Kneten

10 Techniken zur Teigverarbeitung

10 Gartemperatur und Garzeit

11 Einschneiden von Teiglingen

11 Das Schwaden

11 Kurzfassung der Rezepte

11 Planung eines Backtages

13 FACHBEGRIFFE AUF EINEN BLICK

Rezepte für den Anfang

19 Landbrot

21 Körnerbrot

25 Weizenmischbrot I

27 Weißbrot mit Buttermilch

31 Toastbrot

35 Fladenbrot

37 Schweizer Brot

41 Eckbrötchen

43 Morgenbrötchen

47 Kartoffelbrötchen

49 Schusterjungen

Rezepte mit etwas Übung

54 Weizenmischbrot II

57 Reines Roggenbrot

59 Dreierbrot

63 Rundbrot

65 Speckfettbrot

69 Kartoffelbrot

73 Schwarzbierbrot

75 Baguette

81 Schokobrot

83 Mohnzopf

87 Weizenbrötchen

91 Rustikale Weizenbrötchen

93 Haferflockenbrötchen

97 Dinkelsonnen

100 Milchbrötchen/Rosinenbrötchen

105 Laugenbrezeln

Rezepte für Fortgeschrittene

111 Roggenmischbrot

113 Langbrot

117 Knospenbrot

119 Roggenmischbrot mit Vollkorn

123 Weißbrot

125 Dinkelvollkornbrot

129 Buttermilchbrot

133 Zwirbelbrot (zwei Variationen)

135 Vollkorntoastbrot

139 Mediterranes Brot

143 Französisches Baguette

147 Stangenbrot

149 Roggenbrötchen

153 Schwarzbrot

Alles rund ums Brotbacken

- 158** WAS BRAUCHT GUTES BROT?
- 158** Von Kruste und Krume
- 159** Mit Rat und Tat
- 160** Schritt für Schritt
- 162** KÜCHENHELFER: ZUBEHÖR ZUM BROTBACKEN
- 167** Reinigung und Pflege
- 168** TEILE EINES GANZEN: DIE ZUTATEN
- 168** Bodenschatz Mehl
- 177** Mehr als nur nass – das Wasser
- 177** Teigtreiber
- 181** Das Salz im Brot
- 182** Milch, Butter & Co.
- 182** Fetttes Brot
- 183** Mit Zucker und Peitsche
- 183** Brot und Eier
- 184** Mysterium Malz
- 187** Wohl bekomm's – Gewürze
- 188** TEIGE AN DER LEINE: TEIGFÜHRUNG
- 188** Direkt zum Ziel
- 189** Stufenweise zum Ziel
- 214** HERR DER DINGE: TEIGSTEUERUNG
- 214** Wassergehalt
- 216** Temperatur
- 218** Zeit
- 220** GUTES FÜR DEN TEIG: DAS KNETEN
- 220** Wie lange wird geknetet?
- 221** Jede Zutat zur rechten Zeit
- 221** Verkettung glücklicher Umstände – das Klebergerüst
- 224** Knetmaschine
- 225** Von Hand kneten
- 228** Den Teig dehnen und falten
- 231** GANZ SCHÖN FÖRMLICH: DAS WIRKEN
- 232** Rundwirken
- 237** Langwirken
- 239** Rundscheifen
- 241** KURZ VOR DEM ZIEL: ENDLICH BACKEN
- 241** Die Reifeprüfung
- 242** Der letzte Streich
- 248** Wie heiß muss es sein?
- 249** Ohne geht's nicht – Schwaden (Dampf)
- 252** Hinein in den Ofen
- 253** Was geschieht beim Backen?
- 255** WÜRDIG ALTERN: BROT RICHTIG FRISCHHALTEN
- 255** Frische dank guter Rezepturen
- 255** Frische durch richtige Lagerung
- 258** BROTFEHLER ERKENNEN UND BEHEBEN
- 258** Den Tätern auf der Spur
- 262** KEINE SCHEU: EIGENE REZEPTE ERFINDEN
- 263** SERVICE
- 263** Bezugsquellen
- 264** Buchtipps zur Vertiefung
- 266** Internettipps
- 266** Rund ums Brot
- 268** SCHNELL NACHGESCHLAGEN