

natürlich

BÄCKERMEISTER
WERNER KRÄLING

BROT BACKEN



Dank des Autors	4
Vorwort	7
Alles Wissenswerte rund ums Brotbacken	8
Die Zutaten – Natur pur	9
Erforderliche Geräte – unentbehrliche Helfer	32
Traditionelle Backkultur – Faszination Sauerteig	38
Kräftig kneten – Ausdauer gefragt	66
Teige müssen ruhen und reifen: die Teigruhe	77
So kommen Brote in Form	81
Das Brot »auf Gare«	90
Ab in den Ofen – der Backprozess	94
Die Rezepte	102
Leicht und lecker	104
Roggenbrote mit Natursauerteig	120
Gesund genießen	132
Fit in den Frühling	158
Sommer, Sonne, Grillsaison	170
Herbstlich, herzhaft, deftig	186
Aus dem Holzbackofen	208
Brote für besondere Anlässe	216
Brote für Naschkatzen	224
Glossar	234
Der Autor	238