



Sasa Noël Heike Grein

BROT HAND WERK

BROTREZEPTE UND
BÄCKERGESCHICHTEN
AUS DER SCHWEIZ

atVERLAG



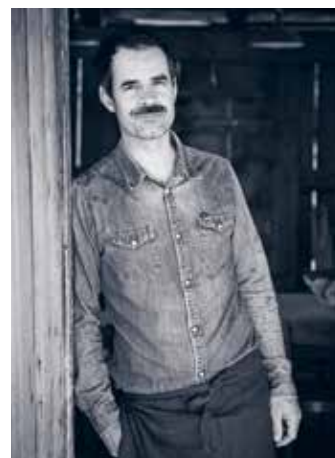
BROT HAND WERK

Sasa Noël Heike Grein

BROT HAND WERK

BROTREZEPTE UND
BÄCKERGESCHICHTEN
AUS DER SCHWEIZ

atVERLAG



INHALT

7 **VORWORT** von Christian Seiler

11 **BACKSCHULE** von Sara Witmer

13 Backen wie die Profis | 14 Ausrüstung | 17 Zutaten | 21 Vorstufen
23 Backen mit Sauerteig | 29 Hauptteig | 30 Teigruhe | 32 Formen
42 Backen | 44 Geniessen

49 **BROTREZEPTE UND BÄCKERGESCHICHTEN**

51 **VUAILLAT**
Baguette | Artisan-Ähren-Baguette
Weizen-Sauerteigbrot | Rosmarin-Focaccia

65 **SCHARRENBURG
VOLLKORNBÄCKEREI**
Emmer-Dinkel-Brot | Saatbrot
Annegret | Dignonnet

79 **JOHN BAKER**
Ruchbrot | Früchtebrot

89 **EIGENBRÖTLER BACKWERKE**
Luzerner Weggen | Landbrot

99 **ZÜRI BROT**
Chörndlibrot | Süsskartoffel-Mohn-Brot

109 **BÄCKEREI-KONDITOREI HÄCHLER**
Croissants | Tourte de Seigle

119 **KULT**
Kürbisbrötchen | Rosmarie, die Winzerin

129 **COOL BEANS**
Galette de Gannat | Früchte-Nuss-Brot

139 **BIO-BECK LEHMANN**
La Miche | Einkorn-Brot

149 **BACKBAR**
Dinkel-Mais-Brot | Dinkel-Seelen

159 **SUNDAY BREAD**
Weizen-Sesam-Bâtard
Sauerteig-Schokoladen-Babka

169 **MA'ADAN BAKERY**
Burger Buns | Challah

179 **CAFÉ-KONDITOREI MÜLLER**
Sepplibrot | Olivenbaguette

189 **ÄNGELIBECK**
Feuersteinbrot | Safranbrot

199 **BIO-BÄCKEREI NEUHOF**
Bauernbrot | Dinkel-Parisette

209 **G'NUSS**
Xocolate Brot | Sorghumhirse-Brot

219 **DAS TEAM**

221 **DANK**

223 **REZEPTVERZEICHNIS**



VORWORT

VON CHRISTIAN SEILER

Als ich sehr jung war, lebte ich in der Nähe einer Bäckerei. Es war eine Bäckerei, die nicht bloß einen kleinen Ofen zum Aufbacken der in der Frühe angelieferten Industrieteiglinge hatte, wie es heute in vielen sogenannten Bäckereien üblich ist, sondern eine Backstube tief unten im Keller, wo der Tagesbedarf an Brot und Semmeln nachts von echten Bäckern hergestellt wurde.

Wenn ich also spät abends, was damals oft frühmorgens bedeutete, nach Hause kam, strömte bereits der Duft nach frischem Gebäck aus der Backstube und flutete meine Gasse mit Sinnlichkeit. Oft blieb ich an der Hauswand stehen, obwohl ich eigentlich längst ins Bett gehört hätte, und atmete das Versprechen des frischen Brotes ein, diesen unvergleichlichen Duft, der so viel zu erzählen weiss: von der Kunst des Handwerks, aus nichts als Mehl, Wasser und ein bisschen Fingerspitzengefühl die Grundlage unserer Ernährung herzustellen. Von der Gewissheit, dass wir auch heute nicht hungern müssen. Vom biblischen Auftrag, das Brot zu brechen. Und von der Tatsache, dass es heute ziemlich spät geworden ist.

Meistens schaute ich auf die Uhr, ob der Laden, der zur Backstube gehörte, bald öffnen würde. War die Nacht besonders lang gewesen, stand die Ladentür schon offen und ich nahm mir einen frischen Laib Brot mit nach Hause, noch warm vom Ofen, und weil ich sofort daran riechen musste, sah ich nach ein paar Schritten aus wie der Bäcker persönlich, von oben bis unten voll Mehl.

Ich kann mich an dieses Gefühl haargenau erinnern: zu Hause das erste Stück vom Brot abschneiden, Butter und Salz drauf, und schon beim ersten Bissen die Gewissheit, dass es eigentlich nicht mehr braucht als das: ein Stück frisches Brot, und die Welt darf sich ruhig weiterdrehen.

Dieses Buch feiert dieses Gefühl, und es erzählt die Geschichte eines essenziellen Comebacks. Die Industrialisierung unserer Nahrungsmittelerzeugung hat zwischenzeitlich dafür gesorgt, dass wir in Zellophan eingeschweisste Brocken, die im Supermarkt in der sogenannten «Backecke» herumliegen, für Brot halten.

Dieses Industriebrot riecht weder verführerisch noch ist es über den nächsten Tag hinaus haltbar. Es ist, sagen wir es freundlich, ein brotähnliches Nahrungsmittel, gerade noch essbare Unterlage für Allfälliges. Gekauft wird es, weil es da ist. Und weil es kaum jemand besser weiss.

Es ist das Verdienst einzelner – im positiven Sinn gemeint – Sturköpfe und Pioniere, dass die Kunst, echtes Brot zu machen, von den Rändern unserer Wahrnehmung zurück ins Zentrum gefunden hat. Brot mit dem eigenen Sauerteig zu backen, galt lange Zeit nicht als bewunderungswürdige Fähigkeit, sondern als Spleen. Inzwischen gibt es eine neue Generation von alten und jungen Menschen, die zu Hause Brot backen, die ihren eigenen Sauerteig pflegen, ihn füttern und lieblosen, manchmal sogar in die Ferien mitnehmen, um ihn nicht verkommen zu lassen.

Und es gibt die Pioniere eines handwerklichen Brotbackens im grösseren Massstab, die mit zeitgemässer Wahrnehmung an eine traditionelle Handwerkstechnik anknüpfen und die Kunst, gutes Brot zu backen, mit ihren Läden ins Hier und Jetzt übersetzen. Es ist ihnen – und ihrer Fähigkeit, den eigenen Sauerteig so gut zu pflegen wie die eigene Geschichte – zu verdanken, dass wir den Wert eines Nahrungsmittels wiederentdecken, den wir zwischenzeitlich aus den Augen verloren hatten.

Dieses Buch ist die beste Einladung, Brot zu verstehen und Brot zu geniessen. Es hat sein Ziel erreicht, sobald Sie mit geschlossenen Augen ein Stück frisches Brot verzehren und keinen anderen Wunsch mehr haben als ... das nächste Stück.



BACKEN WIE DIE PROFIS

Für dieses Buch haben wir bemerkenswerte Original-Brotrezepte von professionellen Bäckerinnen und Bäckern gesammelt. Begeistert hat uns ihre Überzeugung, dass auch in heimischen Backstuben Brote entstehen können, die jenen der Profis in nichts nachstehen.

Alle Rezepte in diesem Buch stammen aus den Ordnern der porträtierten Bäckerinnen und Bäcker. Die Rezepte wurden vereinheitlicht und nur in wenigen Fällen für den Hausgebrauch angepasst. Sie sind der Schlüssel für selbst gebackenes Brot, das so schmeckt wie aus der Lieblingsbäckerei.

Weil Brotbacken noch mehr Freude bereitet, wenn man die Grundlagen versteht, haben wir diese «Backschule» verfasst. Sie vermittelt das nötige Wissen zu Grundzutaten und wichtigen Prozessen. Die Backschule unterstützt Sie unter anderem bei der Herstellung eines Sauerteig-Starters und gibt Ihnen Tipps für das Backen im Haushaltsbackofen.

Die wichtigste Zutat bringt jede Hobbybäckerin und jeder Hobbybäcker selbst mit. Es ist die Freude am Brot-Hand-Werk und am sinnlichen Erleben. Seien Sie neugierig, bleiben Sie geduldig mit sich und dem Teig und genießen Sie die Freude am Machen. Sie werden reich belohnt. Jedes einzelne Mal, wenn Ihr selbst gebackenes Brot goldbraun, duftend und leise knisternd aus dem Ofen kommt.

AUSRÜSTUNG

Für ein gutes Brot braucht es wenig: drei oder vier Zutaten, Zeit und ein paar Werkzeuge. Diese finden sich meistens bereits in irgendeiner Form in der Küche.

HÄNDE ODER KÜCHENMASCHINE

In professionellen Bäckereien wird kaum mehr von Hand gemischt und geknetet. Beim Backen zu Hause ist das jedoch eine schöne und sinnliche Option. Auch die Teige in den Rezepten dieses Buches lassen sich grundsätzlich von Hand herstellen. Je nach Teigkonsistenz verlangt dies jedoch etwas Erfahrung. Eine Küchenmaschine mit Knethaken (kein Handrührgerät!) ist darum praktisch, jedoch kein Muss.

WAAGE

Neben einer normalen Küchenwaage kann es sich lohnen, sich eine Feinwaage anzuschaffen. So können kleine Mengen genau abgemessen werden.

DECKEL FÜR DIE SCHÜSSELN

Ob beim fertigen Teig in der Schüssel, einem kleinen Vorteig oder dem Teigling im Gärkorb – eine Teigoberfläche sollte nicht antrocknen! Klarsichtfolie, eine Abdeckhaube aus Plastik oder ein Teller als Deckel auf der Teigschüssel helfen, dies zu verhindern.

TEIGKARTE

Viele Werkzeuge und Helfer zum Brotbacken lassen sich improvisieren. Eine Kunststoff-Teigkarte sollte man sich jedoch gleich zu Beginn zulegen. Vom Mischen, übers Auskratzen der Schüsseln bis hin zum Portionieren und Formen des Teiges – mit der Teigkarte lässt sich alles machen.

GÄRKÖRBE

Für die letzte Ruhephase vor dem Backen legt man den geformten Teig meist in einen Gärkorb. In diesem bleibt der Teigling in Form, trocknet nicht aus und wird nicht zu feucht.

Besonders praktisch und hygienisch sind Gärkörbe aus gepressten Holzspänen, dem sogenannten Holzschliff. Arbeitet man mit feuchten Teigen und gerillten Gärkörben aus Peddigrohr, sollte man ein bemehltes Küchentuch in den Gärkorb legen. So bleibt der Teigling nicht in den Rillen kleben, wenn man ihn vor dem Backen wieder herausnimmt.

Eine Schüssel mit einem Küchentuch ausgelegt, ist übrigens eine ganz passable Alternative für einen Gärkorb.

BÄCKERMESSER

Vor dem Backen werden viele Brote eingeschnitten. Nur so können sie im Ofen aufgehen, die Form behalten und die gewünschte Krumen-Struktur entwickeln. Da das Einschneiden immer sehr zügig gehen muss, sollte man dafür Klängen parat haben, die gut schneiden. Für senkrecht geführte Schnitte reicht ein scharfes, gezacktes Rüstmesser. Für Schnitte, die schräg geführt werden, oder für aufwendige Muster empfehlen sich Bäckermesser.

GUSSEISENTOPF

Das ist der Gegenstand, der es ermöglicht, zu Hause Brote zu backen wie ein Profi. Im geschlossenen Gusseisentopf schafft man die perfekten Bedingungen, damit Brote aufgehen wie gewünscht. Grundsätzlich erreicht man diesen Effekt mit fast jedem feuerfesten Gefäß mit Deckel (Glas, Emaille, Aluminium, glasierter Ton). Ein Gusseisentopf hat jedoch den Vorteil, dass er gut dichtet und kaum auskühlt, wenn man das Brot hineinlegt. Mehr dazu auf Seite 42.



Gesamtzeit: ca. 15 Stunden | Ergibt: 1 Brot à ca. 670 g

Getreide: Weizen | Triebmittel: Sauerteig

Vorstufen: Sauerteig

Der Klassiker unter den Sauerteigbrotten: komplex im Geschmack, knusprig, lange haltbar und sehr gut verträglich. Für Hobbybäckerinnen und -bäcker ein ideales Rezept, um erstmals eine Sauerteigkultur zu züchten oder einen bestehenden Starter zu aktivieren (Seite 24).

WEIZEN-SAUERTEIGBROT

Sauerteig

30 g aktiver Sauerteig-Starter
42 g Weizen-Halbweissmehl
42 g Wasser

Hauptteig

240 g Weizen-Weissmehl
112 g Weizen-Halbweissmehl
35 g Weizenkeimschrot (alternativ Weizen-Vollkornmehl)
Sauerteig von oben
7 g Salz (1 TL)
250 g Wasser

- 1** Für den Sauerteig alle Zutaten miteinander vermischen und zugedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt oder sogar verdreifacht hat.
- 2** Den Sauerteig mit den restlichen Zutaten des Hauptteigs vermischen und so lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen anschliessend zugedeckt etwa 3 Stunden bei ungefähr 26 Grad gehen lassen.
- 3** Den Teig nach Belieben zu einem runden oder länglichen Teigling formen. Im bemehlten Gärkorbchen mit Schluss nach oben zugedeckt etwa 1 Stunde bei 26 Grad gehen lassen.
- 4** In der Zwischenzeit den Gusseisentopf samt Deckel auf der untersten Schiene des Backofens auf den Gitterrost stellen und den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 5** Den Teigling mit Schluss nach unten in den vorgeheizten Gusseisentopf geben und nach Belieben einschneiden. Im zugedeckten Topf bei 220 Grad etwa 15 Minuten anbacken. Dann den Deckel entfernen und das Brot weitere 30 Minuten bei 210 Grad ausbacken.
- 6** Das fertige Brot aus dem Topf nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.





KEIN ZUCKERSCHLECKEN

LOTTI SCHARRENBURG

Mit sorgfältig gebundener Schürze steht er in seiner viel zu kleinen Backstube. Seine Arbeitstage sind lang, die Stunden zählt er schon lange nicht mehr. Er öffnet die eiserne Klappe des grossen Ofens und greift nach dem schweren Schieber. Schweiß rinnt über seine Stirn. Die Brille beschlägt. Auf der Arbeitsplatte warten Teiglinge aus Weissmehl darauf, gebacken zu werden. Da hält Detlef Scharrenberg inne – und fasst einen Entschluss, der sein Leben verändert.

Etwas ausserhalb von Oetwil am See im Kanton Zürich steht inmitten von Feldern das bordeauxrote Gebäude der «Scharrenberg Vollkornbäckerei». Lotti Scharrenberg leitet den Betrieb in zweiter Generation. Stolz erzählt sie die Geschichte der Bäckerei.

«Mein Vater stammt aus Haan in der Nähe von Wuppertal und reiste eigentlich wegen der Schokolade in die Schweiz», beginnt sie. Der Lehrmeister schickt ihn im ersten Gesellenjahr nach Zürich. In der Limmatstadt arbeitet Detlef Scharrenberg in der renommierten Confiserie Chardon. Während dieser Anstellung lernt er nicht nur die hohe Kunst der Patisserie, sondern auch seine Frau Beatrice kennen. Kurze Zeit später entscheidet sich das Paar, in Zürich eine Bäckerei zu eröffnen. Von Zürich führt ihr Handwerk sie über Maur in die ehemalige Milchhütte in Oetwil.

«Meine Eltern haben über viele Jahre hart gearbeitet, siebzig und mehr Wochenstunden waren die Regel. Die Bäckerei in Oetwil ist so etwas wie ihr Lohn.» Neben der Arbeit zieht das Ehepaar fünf Kinder gross. «Die Bäckerei in Oetwil ist ihr sechstes», schmunzelt Lotti. Die Kinder wachsen mit gesundem Essen auf, denn die Eltern legen grossen Wert auf eine biologisch-dynamische Ernährung. Zum Süssen wird Honig verwendet, raffinierten Zucker sucht man im Haushalt vergebens. «Ich kenne es nicht anders», sagt Lotti Scharrenberg.

In seinen Anfängen in Zürich arbeitet Detlef Scharrenberg noch mit Weissmehl, backt süsse Schokoladenkuchen und produziert klassische Patisserie. Die Geschäfte laufen gut, doch er leidet täglich unter der Tatsache, dass er in seiner Bäckerei die eigenen Wertvorstellungen nicht umsetzt. Das schlechte Gewissen plagt ihn. Eines Tages droht der innere Konflikt ihn zu zerreißen.

Er muss sich neu erfinden. Eine Weiterbildung in Berlin bestärkt ihn, seine Produktion konsequent umzustellen und nur noch biologische Produkte herzustellen. Es folgt die Verwandlung vom unglücklichen Zuckerbäcker in einen zufriedenen Vollkornbäcker. In Oetwil führt das Paar die Bäckerei zu grossem Erfolg.

Lotti Scharrenberg arbeitet in dieser Zeit noch als Pharma-Assistentin. Einmal in der Woche hilft sie den Eltern im Betrieb. Als Detlef und Beatrice Scharrenberg an den Ruhestand denken, steht der Verkauf der Bäckerei zur Diskussion. «Das will ich nicht!» Lottis Entscheidung steht felsenfest. Sie kündigt kurz entschlossen ihren Job und beginnt bei ihrem Vater eine zweijährige Lehre. Nach dem Lehrabschluss und bestandener Meisterprüfung übernimmt sie 2019 den Betrieb. Ihre Eltern stehen ihr weiter mit Rat und Tat zur Seite. Beatrice unterstützt Lotti im Büro, Detlef in der Backstube, und gemeinsam liefern die Eltern Bestellungen in der Umgebung aus.

Vergrössern will Lotti Scharrenberg den Betrieb nicht: «Das würde für mich nicht stimmen.» Die Bäckerei verkauft ihre Produkte direkt vor Ort, beliefert verschiedene Reformhäuser und ist an diversen Märkten in Zürich präsent. Detlef Scharrenberg hat damals in Zürich den richtigen Weg eingeschlagen. Und Lotti wird den Familienbetrieb mit ihrer Tatkraft, Umsicht und Begeisterung sicher in die Zukunft führen.



JOHN BAKER

JENS JUNG

Bereits mit fünfzehn Jahren verlässt Jens Jung die Schweiz und reist nach Amerika. Nach seinem Highschool-Abschluss zieht er weiter. Er arbeitet in Mexiko und Bolivien, wandelt sich vom Reiseleiter zum Ranch-Besitzer. Sesshaft wird er in der Ferne nicht. Er kehrt zurück in die Heimat und in die Bäckerei seines Vaters. Es kommt zum Bruch.

Jens Jung ist ein Stadtkind. Er wird in Zürich geboren und verbringt dort auch die Kindheit und die ersten Teenagerjahre. 1976, als Jens fünf Jahre alt wird, gründet sein Vater die Bäckerei Jung. Bald schon steht der kleine Jens auf einem Stuhl und tunkt Pralinen in flüssige Schokolade. Er backt seine ersten, noch kleinen Brötchen aus Hefeteig. In den folgenden Jahren verdient er sein Taschengeld in der Bäckerei. Jens ist überall zu finden. Er backt, verkauft, putzt und bringt Croissants in die richtige Form. Er leistet sich ein Fahrrad, ein Sinnbild seines Lebens: Freiheit, Unabhängigkeit und Möglichkeit zur Flucht. Jens träumt von Reisen in ferne Länder.

Nach der Sekundarschule beginnen seine Abenteuer weitab der Heimat. Nach der Highschool in den USA reist er nach Frankreich, später nach Südamerika. Zusammen mit seiner damaligen Freundin leitet er in Bolivien zwei Jahre lang eine Farm mit über 400 Rindern. «Eine spannende und coole Zeit», erinnert sich Jens Jung. Bald zieht es ihn weiter. In Mexiko verbessert er seine Spanischkenntnisse und arbeitet als Reiseleiter. Mit 30 Jahren kehrt Jens Jung in die Schweiz zurück. «Ich wollte nach meinem Globetrotter-Leben langsam erwachsen werden», erzählt er. Er steigt in den Betrieb seines Vaters ein. Die beiden beschliessen zusammenzuarbeiten. Nach einer Übergangsphase soll die Bäckerei in Jens Jungs Hände übergehen. Als 2013 die Übergabe ansteht, folgt der Eklat. Vater und Sohn überwerfen sich.

Jens Jung verlässt das Geschäft des Vaters und entwickelt bald darauf das Label «John Baker». «Für mein Projekt sah ich gute Chancen. Ich fand damals, dass es keine Bäckerei gibt, die sich jung und zeitgemäss im Markt positioniert.»

Mithilfe seiner Freunde entsteht innerhalb von drei Monaten die Bäckerei «John Baker» am Bahnhof Stadelhofen in Zürich. Die Anfangszeit ist hart. «Es gab Rückschläge, Misserfolge und Frustrationen. Es galt immer wieder aufzustehen und weiterzukämpfen.» Jens Jung gelingt es unter grösstem Einsatz, seinen Betrieb aufzubauen und auf stabile Füsse zu stellen. Er arbeitet unablässig an seinem Sortiment, optimiert Arbeitsabläufe und führt «John Baker» zum Erfolg.

Im Jahr 2016 expandiert Jens Jung und eröffnet am Helvetiaplatz in Zürich eine weitere Bäckerei. «Keine Filiale, eine Bäckerei», betont er. «Filiale ist bei mir ein absolutes Unwort. Ich sehe meine Bäckereien als eigenständige Betriebe, teilweise führen sie auch ein etwas anderes Sortiment.» Die Entwicklung des Backhandwerks sieht er differenziert. «Bei den Grossverteilern sind aufgrund ihrer Struktur keine grossen Veränderungen zu erwarten. Dagegen sehe ich viele junge Bäcker, die auf eine innovative, moderne Art arbeiten, mich begeistern und einfach richtig gutes Brot backen.»

In Zürich führt kein Weg an «John Baker» vorbei. Seine Stammkunden schwören darauf, dass sein Brot schlicht und einfach das beste in Zürich sei. Starköche wie Andreas Caminada lassen sich von Jens Jung beraten und schicken ihr Personal zu ihm in die Ausbildung. Die Presse feiert ihn in unzähligen Artikeln.

Wie die Zukunft von «John Baker» aussieht? Das weiss Jens Jung noch nicht. «Mein Problem ist, dass ich schlecht Nein sagen kann. Zurzeit sind einige neue Projekte in Vorbereitung.» Da ist sie also immer noch, diese Abenteuerlust.



Gesamtzeit: ca. 32 Stunden | **Ergibt:** 6 Croissants à ca. 175 g

Getreide: Weizen | **Triebmittel:** Frischhefe, Sauerteig

Vorstufen: Sauerteig

Um Croissants herzustellen braucht es einige Handgriffe. Doch der Aufwand lohnt sich, denn hier entstehen buttrig-luftige Croissants, wie man sie aus Frankreich kennt. Dieses Rezept wurde für den Hausgebrauch angepasst.

CROISSANTS

Sauerteig

5 g aktiver Sauerteig-Starter (1 TL)

25 g Weizen-Weissmehl

25 g Wasser

Zum Tourieren

250 g kalte Butter

Hauptteig

500 g Weizen-Weissmehl

Sauerteig von oben

1 Ei

60 g Zucker

50 g weiche Butter

42 g Frischhefe

10 g Salz

200 g Wasser

Eistreiche

1 Ei, verquirlt

1 Zur Herstellung des Sauerteigs alle Zutaten miteinander vermischen und zugedeckt etwa 8 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

2 Den Sauerteig mit den restlichen Zutaten des Hauptteigs vermischen. Dabei entsteht ein geschmeidiger Teig. Diesen zugedeckt etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen, anschliessend zugedeckt 12–16 Stunden im Kühlschrank lagern.

3 Für die Herstellung der Butterplatte zum Tourieren die Butter in Backpapier einschlagen und mit dem Rollholz zu einem Quadrat von 15 × 15 cm formen. Die Butterplatte anschliessend etwa 12 Stunden im Kühlschrank festigen lassen.

4 Die Butterplatte gemäss der Anleitung auf Seite 41 in den Hauptteig einarbeiten.

5 Aus dem fertig tourierten und gekühlten Teig gemäss der Anleitung auf Seite 41 sechs Croissants formen. Die Croissants auf einem mit Backpapier belegten Blech zugedeckt etwa 5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

6 Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

7 Die Croissants mit dem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 17 Minuten goldbraun backen.

8 Die Croissants aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

REZEPTVERZEICHNIS

- | | | | |
|-----------|--------------------------------|-----------|-------------------------------------|
| 1 | Baguette, S. 57 | 19 | Galette de Gannat, S. 135 |
| 2 | Artisan-Ähren-Baguette, S. 59 | 20 | Früchte-Nuss-Brot, S. 137 |
| 3 | Weizen-Sauerteigbrot, S. 60 | 21 | La Miche, S. 145 |
| 4 | Rosmarin-Focaccia, S. 63 | 22 | Einkorn-Brot, S. 147 |
| 5 | Emmer-Dinkel-Brot, S. 71 | 23 | Dinkel-Mais-Brot, S. 155 |
| 6 | Saatbrot, S. 73 | 24 | Dinkel-Seelen, S. 157 |
| 7 | Annegret, S. 75 | 25 | Weizen-Sesam-Bâtard, S. 165 |
| 8 | Digonnet, S. 77 | 26 | Sauerteig-Schokoladen-Babka, S. 167 |
| 9 | Ruchbrot, S. 85 | 27 | Burger Buns, S. 175 |
| 10 | Früchtebrot, S. 87 | 28 | Challah, S. 177 |
| 11 | Luzerner Weggen, S. 95 | 29 | Sepplibrot, S. 184 |
| 12 | Landbrot, S. 97 | 30 | Olivenbaguette, S. 187 |
| 13 | Chörndlibrot, S. 105 | 31 | Feuersteinbrot, S. 195 |
| 14 | Süßkartoffel-Mohn-Brot, S. 107 | 32 | Safranbrot, S. 196 |
| 15 | Croissants, S. 115 | 33 | Bauernbrot, S. 205 |
| 16 | Tourte de Seigle, S. 116 | 34 | Dinkel-Parisettes, S. 207 |
| 17 | Kürbisbrötchen, S. 125 | 35 | Xocolate Brot, S. 215 |
| 18 | Rosmarie, die Winzerin, S. 127 | 36 | Sorghumhirse-Brot, S. 217 |

