

LERNEN EINFACH GEMACHT



Brot backen

für **dummies**[®]



Wie Hefe- und
Sauerteig gelingt

Internationale Brotspezialitäten:
Brioche, Focaccia, Naan
und vieles mehr

Vielfältige Rezepte
von süß bis salzig

Wendy Jo Peterson

Brot backen für Dummies

Schummelseite

EINEN SAUERTEIGSTARTER ANSETZEN

Sauerteigstarter

Tag 1
9:00 Uhr
50 g Mehl
50 ml Wasser
umrühren, Deckel lose aufschrauben
und 24 Stunden stehen lassen.

Tag 2
9:00 Uhr
50 g Starter vom Vortag
+ 50 g Mehl
+ 50 ml Wasser
umrühren, Deckel lose aufschrauben
und 24 Stunden stehen lassen.

Tag 3
9:00 Uhr
50 g Starter vom Vortag
+ 50 g Mehl
+ 50 ml Wasser
umrühren, Deckel lose aufschrauben
und 24 Stunden stehen lassen.

Tag 4
9:00 Uhr: 50 g Starter vom Vortag
+ 50 g Mehl
+ 50 ml Wasser
umrühren, Gummiband umspannen, Deckel lose aufschrauben
und 24 Stunden stehen lassen
21:00 Uhr: 50 g Starter vom Vortag
+ 50 g Mehl
+ 50 ml Wasser
umrühren, Gummiband umspannen, Deckel lose aufschrauben
und 24 Stunden stehen lassen

am nächsten Morgen
Blubbert der Starter vor sich hin?
Hat sich sein Volumen verdoppelt?

Ja!
Glückwunsch! Ihr Starter ist
so weit. Jetzt ran ans Rezept
und schon bald liegt Ihr selbst
gebackenes Brot vor Ihnen.

Nein!
Husch, husch, zurück zu Tag 4.
Den Starter weiter füttern
und pflegen. Manche Starter
brauchen bis zu zehn Tage,
um in die Gänge zu kommen!

EINEN ZOPF FLECHTEN

1. Den Teig in 3 gleich große Teile teilen.
2. Jedes Teigstück zu einem 2,5 cm breiten und 25 cm langen Strang rollen.
3. Die 3 Stränge zu einem Zopf flechten.







Wendy Jo Peterson

Brot backen für dummies®

Übersetzung aus dem Amerikanischen von
Birgit Schöbitz

WILEY-VCH
WILEY-VCH GmbH

Brot backen für Dummies

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

1. Auflage 2021

© 2021 Wiley-VCH GmbH, Weinheim

Original English language edition Baking Bread For Dummies © 2021 by Wiley Publishing, Inc. All rights reserved including the right of reproduction in whole or in part in any form. This translation published by arrangement with John Wiley and Sons, Inc.

Copyright der englischsprachigen Originalausgabe Baking Bread For Dummies © 2021 by Wiley Publishing, Inc.

Alle Rechte vorbehalten inklusive des Rechtes auf Reproduktion im Ganzen oder in Teilen und in jeglicher Form. Diese Übersetzung wird mit Genehmigung von John Wiley and Sons, Inc. publiziert.

Wiley, the Wiley logo, Für Dummies, the Dummies Man logo, and related trademarks and trade dress are trademarks or registered trademarks of John Wiley & Sons, Inc. and/or its affiliates, in the United States and other countries. Used by permission.

Wiley, die Bezeichnung »Für Dummies«, das Dummies-Mann-Logo und darauf bezogene Gestaltungen sind Marken oder eingetragene Marken von John Wiley & Sons, Inc., USA, Deutschland und in anderen Ländern.

Das vorliegende Werk wurde sorgfältig erarbeitet.
Dennoch übernehmen Autoren und Verlag für die
Richtigkeit von Angaben, Hinweisen und Ratschlägen
sowie eventuelle Druckfehler keine Haftung.

Coverfoto: © artpirat / stock, [adobe.com](https://www.adobe.com)

Korrektur: Johanna Rupp, Walldorf

Print ISBN: 978-3-527-71836-8

ePub ISBN: 978-3-527-83282-8

Über die Autorin

Wendy Jo Peterson ist eine mit Preisen ausgezeichnete, staatlich geprüfte Ernährungsberaterin und international anerkannte Rednerin. Sie hat einen Abschluss in Ernährungswissenschaften und ist stolze Militärangehörige und Mutter. Wendy Jo ist ein absoluter Genussmensch. Von ihr sind noch weitere Bücher erschienen, unter anderem *Mediterrane Küche für Dummies*. Wenn sie nicht gerade in ihrer Küche anzutreffen ist, findet man Wendy Jo bestimmt mit ihren Labradoren und ihrer Tochter an einem der wunderbaren Strände Südkaliforniens oder sie erkundet mit Olaf, dem Campingbus, die Gegend. Natürlich ist sie auch auf den sozialen Medien unterwegs und unter @justwendyjo oder über ihre Webseite www.justwendyjo.com zu erreichen.

Widmung

Dieses Buch wäre nie geschrieben worden, wenn ich nicht eine Zeitlang in Deutschland gelebt und dort einzigartige Brotsorten kennengelernt hätte. Und natürlich hat gutes Essen auch dazu geführt, dass ich überaus nette Menschen – Franzi, Marina, Antje, Dunja, Rachel, Christian, Hannes, Rainer und Helga – getroffen habe, mit denen mich bis heute eine herzliche Freundschaft verbindet. Mein Dank geht an die Stützen meines Lebens – meinen Mann Brandon und meine geliebte Tochter Anya – für ihre Liebe, Hilfe und Bereitschaft, jedes neue Gericht zu testen. Ich hoffe sehr, werte Leserinnen und Leser, dass Sie beim Lesen mindestens genauso viel Spaß haben wie ich beim Kreieren der Rezepte!

Danksagung

Ich habe dieses Buch zwar allein in meinem stillen Kämmerlein verfasst, aber ohne meinen Freundeskreis, meine Familie und meine Kolleginnen und Kollegen hätte ich es nicht geschafft. Herzlichen Dank, liebe Franziska Bürker, für unzählige Rezepte für köstliches deutsches Brot und Dankeschön, liebe Rachel Bürker, für die Hilfe bei ihrer Übersetzung ins Englische. Großer Dank geht an Jasmine Hormati, die mir bei allen Maßangaben und den Fotos eine unermessliche Hilfe war. Danke, liebe Geri Grace Goodale für die Tipps und Tricks hinter der Kamera. Ganz lieber Dank gebührt Marina Bauer und ihrer Schwiegermutter Helga für ihre deutschen Kommentare. Ein herzliches Dankeschön geht an Köchin Diana Ausderau für ihre Rezepte und ihr Fachwissen, die sie bereitwillig mit mir geteilt hat. Ich danke Sharon Salomon für das jüdische Zopfbrot-Rezept und Norene, die es tatsächlich noch verbessert hat. Auch Hope Damergis gilt mein Dank für ihre griechischen Rezepte, ebenso Koch Josh Brown. Danke an meine Versuchskaninchen Mom Nancy und meine Freunde Ann, Jane Gray und Meghann, die jedes Rezept bereitwillig gekostet haben. Toll, Sydnie Ozanus, wie du vor Ort aus den Müllermeistern ihr ganzes Wissen herausgekitzelt hast. Vielen Dank, liebe Heather für die Spieleabende und die Verkostung fast aller Brote. Ohne eure tatkräftige Unterstützung hätte ich den Abgabetermin niemals einhalten können. Vielen Dank für eure Hilfe bei diesem Projekt – das werde ich niemals vergessen.

Ein Buch kommt nur mit der Unterstützung durch ein Team zustande. Ich kann mich glücklich schätzen, mit diesem Team schon so viele Bücher veröffentlicht zu haben: Herzlichen Dank an Matt Wagner, meinen

Agenten, der an dieses Projekt geglaubt und sich für mich als Autorin eingesetzt hat. Tracy Boggier, Senior Acquisitions Editor bei Wiley, gilt größter Dank, denn er stand hinter meinem Faible für selbst gebackenes Brot und ermöglichte es mir, es mit der ganzen Welt zu teilen. Die Einhaltung aller Termine verdanke ich Elizabeth Kuball. Es ist mir immer wieder ein Vergnügen, mit euch allen zusammenarbeiten und dafür euch allen ein herzliches Dankeschön!

Rezepte in diesem Buch

Mit Sauerteig

Amerikanische Biskuits
Heidelbeerkuchen
Ciabatta
Dinkelbaguette
Dinkel-Sesam-Bagels
Herzhafte Speck-Käse-Scones
Honig-Weizenbrot
Käse-Cracker
Knusprige Sauerteigbrötchen
Körnerbrot
Ofenpfannkuchen
Nordisches Sonnenblumenbrot
Pancakes
Rustikales Sauerteigbrot
Salzige Brownies mit dunkler Schokolade
Sauerteigfladen
Schwäbisches Bauernbrot
Tempura-Gemüse
Türkisches Fladenbrot

Vollkornbrote

Haferbrot
Herzhaftes Vollkornweizenbrot
Honig-Weizenbrot
Kalifornische Früchte-Nuss-Riegel
Körnerbrot
Memes schwedisches Schwarzbrot
Müslibrötchen
Schwäbisches Bauernbrot

Zum Frühstück

Affenbrot
Alltagsbrötchen
Apfel-Zimt-Brot
Baguettebrötchen
Bauernbrot
Butterbrötchen
Croissants
Dianas Babkallah
Eierbrot
Englische Muffins
Französisches Baguette
Haferbrot
Herzhaftes Vollkornweizenbrot
Kalifornische Früchte-Nuss-Riegel

Kartoffelbrot
Knusprige Sauerteigbrötchen
Krustenbrot
Müslibrötchen
Omas Weißbrot
Orangen-Cranberry-Brot
Pekannuss-Zimt-Schnecken
Roggenbrot
Sharons jüdisches Zopfbrot
Schokoladenzopf
Süßer Hefezopf
Verdrehtes Weißbrot
Weizen-Sandwich-Brot
Weizen-Bagels
YiaYias Osterbrot
Zimt-Rosinen-Brot

Zum Abendbrot

Alltagsbrötchen
Focaccia
Franzis Brezeln
Französisches Baguette
Gruyère-Brot
Gelbe-Bete-Zopf

Hotdog-Buns
Hüttenkäse-Dill-Brot
Jalapeño-Brot
Kartoffelbrot
Knoblauch-Kräuter-Brot
Korianderbrot
Kürbiskernbrot
Memes schwedisches Schwarzbrot
Nordisches Sonnenblumenbrot
Japanisches Milchbrot
Rosmarinbrot
Schwäbisches Bauernbrot
Roti-Fladenbrot
Tomaten-Oliven-Brot
Franzis Brezeln
Verdrehtes Weißbrot
Weizen-Bagels
Türkisches Fladenbrot
Zwiebelbrot

Dips, Aufstriche und Toppings

Avocadocreme
Chia-Aprikosen-Konfitüre
Honig-Kardamom-Butter

Hummus mit sonnengetrockneten Tomaten

Knoblauch-Zitronen-Dip

Kräuterbutter

Linsen-Dip

Oliven-Pinienkern-Aufstrich

Räucherlachs-Aufstrich

Schoko-Haselnuss-Creme

Süßkartoffel-Kürbiskern-Creme

Inhaltsverzeichnis

Cover

Titelblatt

Impressum

Über die Autorin

Widmung

Danksagung

Rezepte in diesem Buch

Einführung

Über dieses Buch

Konventionen in diesem Buch

Törichte Annahmen über den Leser

Symbole, die in diesem Buch verwendet werden

Wie es weitergeht

Teil I: Wir tasten uns ans Brotbacken heran

Kapitel 1 Die Grundlagen des Brotbackens

Her mit dem Laborkittel: die Wissenschaft des Brotbackens

Brotbacken und Schätzungen passen nicht zueinander

Kapitel 2 Und jetzt zu den Zutaten ...

Mehl - die Zutat Nr. 1

Und was noch?

Kapitel 3 Die wichtigsten Techniken beim Brotbacken

Sechs Schritte zum perfekten Brot

Brot aufbewahren

Kapitel 4 Das Geheimnis des Sauerteigs

Einen Starter ansetzen

Den Starter pflegen

Den Teig formen

Teil II: Brote backen zum Anbeißen

Kapitel 5 Grundlagen des Brotbackens

Krustenbrot

Omas Weißbrot

Weizen-Sandwich-Brot

Herzhaftes Vollkornweizenbrot

Eierbrot

Bauernbrot

Kartoffelbrot

Roggenbrot

Haferbrot

Kapitel 6 Sauerteigbrote

Rustikales Sauerteigbrot

Honig-Weizenbrot

Ciabatta

Körnerbrot

Dinkel-Sesam-Bagels

Dinkelbaguette

Kapitel 7 Herzhafte Brote

Rosmarinbrot

Knoblauch-Kräuter-Brot

Hüttenkäse-Dill-Brot

Jalapeño-Brot

Zwiebelbrot

Kürbiskernbrot

Korianderbrot

Gelbe-Bete-Zopf

Tomaten-Oliven-Brot

Gruyère-Brot

Kapitel 8 Hübsch geformtes Brot und Brötchen

[Butterbrötchen](#)

[Knusprige Sauerteigbrötchen](#)

[Hotdog-Buns](#)

[Baguettebrötchen](#)

[Croissants](#)

[Franzis Brezeln](#)

[Sharons jüdisches Zopfbrot](#)

[Englische Muffins](#)

[Verdrehte Grissini](#)

[Weizen-Bagels](#)

Kapitel 9 Brot der Welt

[Focaccia](#)

[Französisches Baguette](#)

[Verdrehtes Weißbrot](#)

[Alltagsbrötchen](#)

[Süßer Hefezopf](#)

[Memes schwedisches Schwarzbrot](#)

[Nordisches Sonnenblumenbrot](#)

[Schwäbisches Bauernbrot](#)

[Kartoffelbrot](#)

[Japanisches Milchbrot](#)

[YiaYias Osterbrot](#)

[Roti-Fladenbrot](#)

[Türkisches Fladenbrot](#)

Kapitel 10 Süße Backwaren

[Müslibrötchen](#)

[Dianas Babkallah](#)

[Kalifornische Früchte-Nuss-Riegel](#)

[Apfel-Zimt-Brot](#)

[Zimt-Rosinen-Brot](#)

[Orangen-Cranberry-Brot](#)

[Schokoladenzopf](#)

[Pekannuss-Zimt-Schnecken](#)

[Affenbrot](#)

Kapitel 11 Rezepte für Sauerteigreste

[Ofenpfannkuchen](#)

[Pancakes](#)

[Sauerteigfladen](#)

[Käse-Cracker](#)

[Herzhafte Speck-Käse-Scones](#)

[Tempura-Gemüse](#)

[Heidelbeeruchen](#)

[Salzige Brownies mit dunkler Schokolade](#)

[Amerikanische Biskuits](#)

Kapitel 12 Dips, Aufstriche und Toppings

[Kräuterbutter](#)

[Süßkartoffel-Kürbiskern-Creme](#)

[Avocadocreme](#)

[Hummus mit sonnengetrockneten Tomaten](#)

[Oliven-Pinienkern-Aufstrich](#)

[Knoblauch-Zitronen-Dip](#)

[Räucherlachs-Aufstrich](#)

[Linsen-Dip](#)

[Honig-Kardamom-Butter](#)

[Chia-Aprikosen-Konfitüre](#)

[Schoko-Haselnuss-Creme](#)

Teil III: Der Top-Ten-Teil

Kapitel 13 Zehn Tipps, mit denen beim Brotbacken nichts mehr schiefgehen kann

[Vorteile einer Digitalwaage](#)

[Über die Notwendigkeit eines digitalen Backthermometers](#)

[Küchenmaschine mit Knethaken](#)

[Das richtige Mehl](#)

[Weniger ist mehr](#)

[Auch das Wetter spielt eine Rolle](#)

[Hochwertige Backformen](#)

[Experimente mit Mehl](#)

[Salz - Gott erhalt's](#)

[Unterschiedliche Backmethoden](#)

Kapitel 14 (Ungefähr) zehn Fragen zu Sauerteig

[Weshalb ist mein Brot zäh wie Kaugummi?](#)

[Weshalb ist mein Laib Brot so flach?](#)

[Woher weiß ich, dass mein Starter so weit ist?](#)

[Was mache ich nur, wenn der Teig klebt wie verrückt?](#)

[Wie wird der Teig nach der Vorgärung fest?](#)

[Warum hat mein Teig kaum Luftbläschen?](#)

[Wie kommen denn diese hübschen Kerben in die Kruste?](#)

[Weshalb ist mein Brot fest und hat große Löcher?](#)

[Weshalb brennt mein Brot immer auf der Unterseite an?](#)

Kapitel 15 Zehn Vorschläge, altbackenes Brot vor dem Kompost zu retten

[Süße und herzhaftes Brotbrösel](#)

[Knusprige Croûtons](#)

[Brotauflauf](#)

[Panzanella](#)

[Arme-Ritter-Auflauf](#)

[Tropischer Brotpudding](#)

[Spinatknödel](#)

[Sommerliche Bruschetta](#)

[Herzhaftes Füllungen](#)

Glossar

Stichwortverzeichnis

End User License Agreement

Illustrationsverzeichnis

Kapitel 3

[Abbildung 3.1: Brot kneten](#)

Kapitel 4

[Abbildung 4.1: Und so geht das mit dem Sauerteigstarter.](#)

[Abbildung 4.2: Sauerteig dehnen, falten und formen](#)

[Abbildung 4.3: Der gedehnte und vorgeformte Sauerteig kommt in das vorbereitete G...](#)

[Abbildung 4.4: So wird der Sauerteig aufgehübscht.](#)

Kapitel 5

[Abbildung 5.1: Legen Sie die Kastenform mit Backpapier aus.](#)

[Abbildung 5.2: Der Teig wird sachte zu einem Viereck geklopft und gezogen.](#)

[Abbildung 5.3: Formen Sie eine Rolle aus dem Teig.](#)

[Abbildung 5.4: Roggenbrot mit Kümmel, Quelle: Wendy Jo Peterson.](#)

Kapitel 6

[Abbildung 6.1: Rustikales Sauerteigbrot, Quelle: Wendy Jo Peterson](#)

[Abbildung 6.2: Den Teig um 180 Grad drehen und falten und dabei m...](#)

Kapitel 7

[Abbildung 7.1: Mit getrockneten Tomaten und Oliven: einfach köstlich! Quelle: Wen...](#)

[Abbildung 7.2: Sie flechten einen Zopf.](#)

Kapitel 8

[Abbildung 8.1: So gehört der Teig in die Muffin-Form.](#)

[Abbildung 8.2: So wird ein Croissant aufgerollt.](#)

[Abbildung 8.3: Miteinander verschlungene Enden nach oben klappen, damit die typis...](#)

[Abbildung 8.4: Und fertig sind die Brezeln! Quelle: Wendy Jo Peters...](#)

Kapitel 9

[Abbildung 9.1: Französisches Baguette, Quelle: Wendy Jo Peterson](#)

Kapitel 10

[Abbildung 10.1: Knusprige Müslibrötchen mit Nüssen und Trockenfrü...](#)

[Abbildung 10.2: Diese Schnecken duften köstlich nach Zimt, Quelle:...](#)

Kapitel 12

[Abbildung 12.1: Köstliche Brotaufstriche: Hummus mit sonnengetrock...](#)

Einführung

Haben Sie sich nicht erst neulich gefragt, ob es möglich wäre, Brot selbst zu backen? Mit dieser Frage sind Sie nicht allein. In letzter Zeit findet die jahrhundertealte Tradition, Mehl, Wasser und Hefe in einen köstlichen Laib Brot zu verwandeln, immer mehr Anhänger.

Dieser Trend dürfte niemanden überraschen. Frisches Brot füllt nicht nur den Magen, sondern erwärmt auch unser Herz. Manche Wissenschaftler schätzen, dass die Kunst des Brotbackens schon rund 30.000 Jahre auf dem Buckel hat. Es dürfte wohl an seiner Vielfalt liegen, dass Brot - Fladenbrot oder herzhaftes Bauernbrot, um nur zwei Beispiele zu nennen - zu den weltweit am meisten verzehrten Lebensmitteln zählt. In jeder Kultur gehört Brot, in welcher Form auch immer, zu den Grundnahrungsmitteln.

Zum Glück müssen wir unser Mehl nicht mühsam selbst herstellen, indem wir Getreidekörner mithilfe von Steinen zermahlen. Aber, unter uns gesagt, ist Brotbacken ein kleines bisschen anstrengender, als beim Bäcker oder im Supermarkt einen Laib zu kaufen. Brotbacken ist eine Herzensangelegenheit, und der unvergleichbare Duft eines frisch gebackenen Laib Brots ist nur eine Belohnung für den Aufwand. Mit diesem Buch als praktischen Ratgeber kommen auch Sie schon bald in diesen unwiderstehlichen Genuss!

Über dieses Buch

Betrachten Sie dieses Buch am besten als Ihren persönlichen BBC (Brotback-Coach) an. Als Erstes erfahren Sie etwas über die Wissenschaft hinter dem

Brotbacken. Keine Angst, Sie müssen keine Prüfung ablegen und brauchen die Fachbegriffe oder Rezepte nicht auswendig zu lernen, aber Sie sollten wissen, wie aus wenigen Zutaten ein köstliches Brot entsteht. Ich erkläre Ihnen, wie aus unterschiedlichen Mehl- und Hefesorten unterschiedliche Brotsorten entstehen und bringe Ihnen ein paar nützliche Techniken bei, mit denen Brotbacken zum Kinderspiel wird.

Es spricht nichts dagegen, dieses Buch als Nachschlagewerk zu nutzen, weshalb Sie es auch nicht von vorne bis hinten lesen oder gar auswendig lernen müssen. Schlagen Sie doch einfach die Informationen nach, die Sie interessieren. Das Inhaltsverzeichnis und das Glossar weisen Ihnen die richtige Richtung.

Konventionen in diesem Buch

Grau hinterlegte Texte oder Text neben dem Symbol für Fachbegriffe (dazu später mehr) können Sie im Grunde ignorieren, ohne dass Sie Gefahr laufen, den Inhalt dieses Buchs nicht zu verstehen.

Und jetzt noch zu den Konventionen in diesem Buch – schließlich wollen Sie ja das Beste herausholen:

- ✓ Lesen Sie sich ein Rezept erst vollständig durch und erstellen Sie dann Ihre Einkaufsliste. Nichts ist ärgerlicher, als mitten beim Teigrühren festzustellen, dass nicht genug Butter im Haus ist.
- ✓ Ist bei den Zutaten von Milch die Rede, meine ich Vollmilch mit einem Fettgehalt von mindestens 3,5 %. Mit Butter ist grundsätzlich ungesalzene gemeint, mit Mehl Weizenmehl der Type 405 und warmes Wasser

bedeutet Wasser, das auf 38 bis 44 Grad erhitzt wurde (das heißt, keiner verbrennt sich daran die Finger).

- ✓ Unter einer »bemehlten Oberfläche« verstehe ich, dass etwa 50 g Mehl auf die Arbeitsfläche gestreut wurden. Klebt der Teig sehr, können Sie gerne noch mehr Mehl verwenden. (Und wenn er zu trocken ist, geben Sie weniger Mehl auf die Arbeitsfläche.)
- ✓ Sie leben in einem kühlen Haus, in dem es ständig zieht? Dann stellen Sie den Teig zum Gehen am besten in den Backofen und schalten nur das Licht darin an. (Vielleicht kleben Sie noch einen Zettel an den Backofen, nicht dass ihn jemand versehentlich einschaltet!)
- ✓ Sie können frische oder getrocknete Kräuter verwenden. Als Faustregel gilt: 1 Teelöffel getrocknete Kräuter entspricht 1 Esslöffel frischen Kräutern.
- ✓ Achten Sie vor allem auf Hinweise zur erforderlichen Technik. Es macht tatsächlich einen Unterschied, ob ein Teig von Hand oder mit der Küchenmaschine geknetet wird. In diesem Fall dürfen Sie nicht vom Rezept abweichen!
- ✓ Wann immer möglich, sollten Sie eine Waage verwenden und keinen Messbecher oder -löffel. Ja, Brotbacken ist eine Wissenschaft für sich, und je genauer Sie die Zutaten abwiegen, umso besser wird das Ergebnis.
- ✓ Jedes Rezept enthält auch die Angabe, wie lange das jeweilige Brot haltbar ist. Wird es nicht innerhalb dieser Zeitspanne aufgebraucht, frieren Sie es doch ein, am besten in einem wiederverschließbaren Gefrierbeutel. Das Brot dann im Beutel bei Raumtemperatur auftauen lassen oder ausgepackt auf ein Backblech legen und bei 180 Grad 10 Minuten

aufbacken. Noch schneller geht es, wenn Sie Brotscheiben einfrieren und gefroren toasten.

Gut möglich, dass Sie in diesem Buch auf die eine oder andere Webseite stoßen. Manchmal erstreckt sich diese Angabe über zwei Zeilen. Wollen Sie die entsprechende Seite im Internet besuchen, denken Sie daran, die jeweilige Adresse ohne Zeilenumbruchzeichen einzugeben. Bequemer ist dann natürlich die E-Book-Version: Einfach auf den Link klicken und schon wird die entsprechende Webseite geöffnet.

Törichte Annahmen über den Leser

Bevor wir uns daran gemacht haben, dieses Buch zu verfassen, haben wir uns einige Gedanken über Sie, werte Leser, gemacht. Wir gehen von folgenden Annahmen aus:

- ✓ Sie kennen den Geschmack von Brot aus einer guten Bäckerei oder von selbst gebackenem Brot und wissen ganz genau, wie Ihr Brot schmecken soll.
- ✓ Sie haben (ganz) gute Grundkenntnisse, was Kochen, Backen und Abmessen anbelangt.
- ✓ Geduld ist Ihre große Stärke – Brotbacken ist definitiv nichts für Leute, bei denen es immer schnell gehen muss!

Symbole, die in diesem Buch verwendet werden

Als Orientierungshilfe und zur Hervorhebung bestimmter Informationen finden Sie am linken Seitenrand die nachfolgenden Symbole:



Dieses Symbol verweist auf Informationen, die Ihnen Zeit und Geld ersparen, wenn Sie bestimmte Rezepte ausprobieren, die Zutaten besorgen und Brot backen wollen.



Nein, Sie sollen dieses Buch nicht auswendig lernen, aber manche Informationen sollten Ihnen in Fleisch und Blut übergehen. Und genau diese Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Die hier angebotenen Ratschläge sollten Sie beherzigen, denn sie sind im Grunde nichts anderes als ein großer orangefarbener Pylon mitten am Bürgersteig, der Sie vor einem großen Loch warnt, in das Sie fallen könnten.



Auch auf die Gefahr hin, mich zu wiederholen: Brotbacken ist eine Wissenschaft, und mitunter verwende ich ausgesprochene Fachbegriffe und gehe ins Detail. Immer dann finden Sie dieses Symbol. Tun Sie sich keinen Zwang an und überspringen Sie den nebenstehenden Text, wenn Sie nicht tiefer in die Materie einsteigen wollen.

Wie es weitergeht

Sie haben noch nie selbst Brot gebacken? Dann machen Sie es sich gemütlich und lesen Sie [Teil I](#). Sie kennen sich schon ein wenig damit aus? Dann probieren Sie doch gleich einmal die Rezepte in [Teil II](#). Von herzhaftem über süßes bis hin zu gefülltem Brot: Bei den 85 Rezepten ist für jeden etwas dabei. Sie haben nur wenig Zeit? In [Teil III](#) erfahren Sie, was Sie aus altbackenem Brot zaubern können. Hier verrate ich Ihnen das Rezept meiner Lieblings-sandwiches und noch viel, viel mehr.

Ich hoffe, dass dieses Buch nach einer gewissen Zeit viele Flecken und Fettspritzer aufweist, weil Sie es so gern und oft benutzen. Schließlich passt Brot zu jedem Gericht!