

Stichwortverzeichnis

A

Affenbrot 184
Alltagsbrötchen 150
Amerikanische Biskuits 200
Anbrennen 226
Ankeimen 32
Anstellgut 43–44
antioxidative Wirkung 31
Apfel-Zimt-Brot 174
Arme Ritter 171
Arme-Ritter-Auflauf 230
Aufbewahrung
 von Brot 42
Auflauf
 Arme-Ritter-Auflauf 230
 Brotauflauf 229
Ausrollen 130
Auszeit 181
Autolyse 53, 235
Avocadocreme 205

B

Backen
 in der Pfanne 41
 mit Dampf 41
Bäckermesser 41, 235
Backformen 221
Backkorb 32
Backnatron
 Lauge 132
Back- oder Pizzasteine 221
Backpapier 226
Backtag 58
Backthermometer, digitales
 218
Bagels
 Dinkel-Sesam-Bagels 92
 Weizen-Bagels 140
Baguette
 aus Dinkel 94
 französisches 146
Baguettebrötchen 126
Ballaststoffe 198
Bauernbrot 74
 schwäbisches 158

Bienenwachspapier 42
Biga
 Vorteig 144
Brezeln
 Franzis Brezeln 132
Brokkoli 197
Brösel 228
Brot
 anschneiden 26
 trocknen 228
 warmes 61
Brotauflauf 229
Brotaufstriche
 Avocadocreme 205
 Chia-Aprikosen-Konfitüre
 212
 Honig-Kardamom-Butter
 211
 Hummus mit sonnenge-
 trockneten Tomaten 206
 Kräuterbutter 203
 Oliven-Pinienkern-Auf-
 strich 207
 Räucherlachs-Aufstrich
 209
 Schoko-Haselnuss-Creme
 213
 Süßkartoffel-Kürbiskern-
 Creme 204
Brotbackform 159
Brotbrösel 228
Brötchen 107
 Baguettebrötchen 126
 Butterbrötchen 120
 Hotdog-Buns 124
 knusprige Sauerteigbrötch-
 en 122
 Müslibrötchen 169
 Speck-Käse-Scones 196
Brotlaib 235
Brotpudding 231
Brotsalat 229
Brownies 199
Bruno 43
Bruschetta
 sommerliche 232

Butter 34
Butterbrötchen 120

C

Champignons 197
Chia-Aprikosen-Konfitüre
 212
Chiasamen 34
Ciabatta 88
Corona-Pandemie 43
Crêpe-Pfanne 166
Croissants 128
Croûtons 228
Currys 160

D

Dampf 40
Dampfgaren 221
Darmflora 44
Dattelmus 35
Dauerbackfolie 132
Dianas Babkallah 170
Digitalwaage 217
Dinkel 31
Dinkelbaguette 94
Dinkel-Sesam-Bagels 92
Dips
 Knoblauch-Zitronen-
 Dip 208
 Linsen-Dip 210
doppelte Menge 96
Drucktest 235

E

Eier 34
Eierbrot 72
Einkorn 31
Emmer
 Urkorn 31

F

Fehler beim Brotbacken 217
Fermentation 40, 55
Fermentationsprozesse 235
Fett 34

Fladenbrot
 Roti 164
 türkisches 166
 flüssiger Hüttenkäse 111
 Flüssigkeit 33
 Focaccia 145
 Franzis Brezeln 132
 Frischhaltefolie 42
 Früchte 34
 Früchte-Nuss-Riegel
 kalifornische 172
 Fusel 49, 235

G

Gare
 Gehzeit 40
 Gärkorb 32, 55, 159, 235
 Gärstufe 40
 Gärung 40
 Gärverzögerung 235
 Gefrierbeutel 42
 Gegrilltes 160
 Gelbe-Bete-Zopf 112
 Getreide
 angekeimtes 31
 gleich große Brötchen 121
 Gluten 26
 Glutengerüst 221, 235
 Grillsoße 208
 Grissini
 verdrehte 138
 Grundnahrungsmittel
 158
 Gruyère-Brot 116

H

Haferbrot 80
 Hände anfeuchten 93
 Handschuhe 132
 Harissa 210
 Hartweizen 30
 Semola 31
 Haushaltswaage *siehe* Kü-
 chenwaage 27
 Hefe 26, 33, 219
 frische 33
 Nährhefe 33
 Trockenhefe 33
 wilde 33
 Hefezopf
 süßer 152

Heidelbeerkuchen 198
 Hitze 26
 Hokkaido-Milchbrot 236
 Honig 35
 Honig-Kardamom-Butter
 211
 Honig-Weizenbrot 86
 Hooch 235
 Hotdog-Buns 124
 Hummus 193
 Hummus mit sonnengetrock-
 neten Tomaten 206
 Hüttenkäse-Dill-Brot 102
 Hydratation 236
 Hydrieren 53

I

Imbiss 173

J

Jalapeño-Brot 104

K

Kaffeedosen 155
 Kalium 30
 Kartoffelbrot 76, 159
 Kartoffeln 197
 Käse-Cracker 194
 Kastenform 61
 Kerne 34
 Kerntemperatur 226
 Khorasan
 Kamut 31
 Klebereiweiß 235
 Kleberstränge 235
 Kleie 30
 kneten 236
 Kneten 39
 Knoblauch-Kräuter-Brot 100
 Knoblauch-Zitronen-Dip
 208
 Kohlendioxid 46
 Kompost 46
 Konservierungsmittel 227
 Korianderbrot 110
 Körnerbrot 90
 Kräuterbutter 203
 Kreuzkontamination 51
 Krume 236
 feinporig 236
 grobporig 236

Krustenbildung 42
 Kürbiskernbrot 108
 Kürbiskerne 34

L

Lauge 132
 Leinsamen 34
 Levain
 Vorteig 144
 Linsen 210
 Linsen-Dip 210
 Lufteinschlüsse 83, 236
 Luftfeuchtigkeit 219
 Lysin 31

M

Madre Bianca
 Vorteig 144
 Magnesium 30
 Maillard-Reaktion 236
 Mastix 164
 mediterranes Büfett 210
 Mehl
 als Naturprodukt 38
 Brotstruktur 29
 Type 405 30
 Type 550 30
 Type 812 30
 Type 1050 30
 Type 1600 30
 Typenzahl 30
 Vollkorn 30
 Vollkornmehl 31
 Weißmehl 30
 Mehlkochstück 237
 Mehlsorten 29
 Melasse 35
 Memes schwedisches Schwar-
 zbrod 154
 Milch 33
 Milchbrot
 japanisches 160
 Muffin-Formen 121
 Muffins
 englische 136
 Müslibrötchen 169

N

Nährhefe 33
 Nullteig 235
 Nüsse 34

O

Ofenpfannkuchen 189
 Ofentrieb 41, 236
 Öl 34
 Oliven-Pinienkern-Aufstrich 207
 Orangen-Cranberry-Brot 178
 Osterbrot 162

P

Pancakes 190
 Panzanella 229
 Peddigrohr 235
 Pekannuss-Zimt-Schnecken 182
 Pfannkuchen
 Ofenpfannkuchen 189
 Pfannkuchen
 Pancakes 190
 Pflanzendrink 34
 Pleiten, Pech und Pannen 223
 Polish
 Vorteig 143
 Porung 38

R

Räucherlachs-Aufstrich 209
 Reismehl 32
 Resteverwertung 155, 187
 Rezeptmenge 103
 ritzen 235
 Roggen 31
 Roggenbrot 78
 Rosmarinbrot 99
 Rote Bete 113
 Roti-Fladenbrot 164
 Roti-Pfanne 165
 Ruhezeit Roggenbrot 91

S

Salz 26, 33
 Salzige Brownies mit dunkler Schokolade 199
 salzige Toppings 93
 Salz im Teig 221
 Samen 34
 Sauerteig 223
 Starter 43
 Sauerteigbrot
 backen 57
 rustikales 84

Sauerteigbrötchen 122
 Sauerteigfladen 192
 Sauerteigrest 187
 Sauerteigstarter
 ansetzen 44, 46–48
 einfrieren 49
 entsorgen 47
 mit anderen teilen 52
 pflegen 49
 Probleme 51
 trocknen 52
 Schmalz 34
 Schoko-Haselnuss-Creme 213
 Schokoladenzopf 180
 Schüttflüssigkeit 236
 Schutzbrille 132
 Schwarzbrot
 Memes schwedisches Schwarzbrot 154
 Selen 30
 Sesamsamen 34
 Sharons jüdisches Zopfbrot 134
 Shokupan 236
 Snack 169
 Sonnenblumenbrot
 nordisches 156
 Sonnenblumenkerne 34
 Speck-Käse-Scones 196
 Spinatknödel 231
 Sprühflasche 107
 Stockgare 237
 Süßkartoffel-Kürbiskern-Creme 204
 Süßkartoffeln 197
 süßliches Brot 73

T

Tangzhong 222, 237
 Teig
 ansetzen 38
 einschneiden 57
 formen 40, 55
 gehen lassen 38, 40
 klebender 224
 kneten 39
 mit Muster versehen 57
 schlagen 40
 Teigführung
 direkte 38
 indirekte 38

kalte 56, 236
 lange 222
 Teigkarte 225
 Teigreife
 Teigruhe 237
 Teigruhe 237
 Teigschaber 40, 224–225
 Teigvolumen verdoppeln 38
 Tempura-Gemüse 197
 Tomaten-Oliven-Brot 114
 Tradition 144
 Trockenfrüchte 34
 Trockenhefe 33
 Tropischer Brotpudding 231
 Typenzahl 30

U

Übung 225
 Umgebungstemperatur 168
 unterschiedliche Jahreszeiten 168
 Ura 43

V

Verdickungseigenschaften 187
 Vollkornmehl 30
 Vollkornprodukte 125
 Vollkornweizenbrot 70
 Vorteig 236–237

W

Waage 27
 Wassergehalt 236
 Weichweizen 30
 Farina 31
 Weißbrot 66
 verdrehtes 148
 Weißmehl 30
 Weizen
 Hartweizen 30–31
 Weichweizen 30–31
 Weizen-Bagels 140
 Weizenbrot
 mit Honig 86
 Weizen-Sandwich-Brot 68
 Willkommensgeschenk 144

Y

YiaYias Osterbrot 162
 YouTube 225
 Yudane 222, 236

242 Stichwortverzeichnis

Z

Zimt-Rosinen-Brot 176

Zopf

 Gelbe-Bete-Zopf 112

 Schokoladenzopf 180

 Sharons jüdisches

 Zopfbrot 132

Zucchini 197

Zucker 35

Zuckerglasur 153

Zwiebelbrot 106

Zwischengare 236

Zwischenmahlzeit
195



























