

Inhalt

Vorwort

Der Sauerteig

- Führungsmerkmale zum Dreistufensauer mit dem Grundsauer über Nacht 17
- Führungsmerkmale zur Detmolder Einstuführung (DEF) 18
- a) Brotherstellung mit der Detmolder Einstuführung (DEF) 19
- b) Brotherstellung mit der Detmolder Einstuführung (DEF) 20
- Führungsmerkmale zur Berliner Kurzsauereführung (BKF) 21
- a) Brotherstellung mit der Berliner Kurzsauereführung (BKF) 22
- b) Brotherstellung mit der Berliner Kurzsauereführung (BKF) 23
- Führungsmerkmale zur Salzsauereführung (SSF) 24
- a) Brotherstellung mit der Salzsauereführung (SSF) 25
- b) Brotherstellung nach dem Salzsauereverfahren (SSV) 26
- Führungsmerkmale zur Detmolder Zweistuführung (DZF) 27
- a) Brotherstellung mit der Detmolder Zweistuführung (DZF) 28
- b) Brotherstellung mit der Detmolder Zweistuführung (DZF) 29

Brote

Weizenschrotbrot

Buttermilchbrot

Quarkbrot

Walnustangen — Walnusbrot

Sojabrot

Joghurtbrot

Leinsamenbrot mit Roggenvollkornschrot

Berliner Landbrot

Paderborner Landbrot

Quarkkornbrot

Roggenbrot

Roggenmischbrot mit Roggenvollkornschrot

Rheinisches Roggenvollkornbrot

Roggenvollkornschrotbrot