Einführung 6

Der Einstieg ins Brotbacken 8

Grundrezepte für Brote 32

Aromatisierte Brote 78

Sauerteig 126

Plunderstücke, Croissants & Brioches 160

Plätzchen, Desserts & Kuchen 192

Tartes & Pies 260

Bezugsquellen 298

Register 299

RUNDES WEISSBROT

Ergibt 1 Laib / Zubereitungszeit 3 Stunden / Backzeit 30 Minuten

Für dieses Brot wird derselbe Teig verwendet wie für das Kastenweißbrot (s. S. 34), aber in größerer Menge, und der Teig wird von Hand geformt.

500 g Weizenmehl Type 550 und zusätzlich zum Bestäuben
10 g Salz
10 g Trockenhefe
30 g weiche Butter
320 ml kaltes Wasser
Olivenöl zum Kneten

1. Das Mehl in eine große Rührschüssel geben, das Salz auf einer Seite der Schüssel hinzufügen, die Hefe auf der anderen. Die Butter und drei Viertel des Wassers hinzufügen und die Masse mit den Fingern umrühren. Das restliche Wasser nach und nach hinzufügen, bis das ganze Mehl von den Seitenrändern eingearbeitet ist. Eventuell benötigen Sie nicht das gesamte Wasser, oder müssen noch etwas mehr hinzufügen – der Teig soll weich, aber nicht matschig sein. Verwenden Sie die Masse dazu, das Innere der Schüssel zu säubern und fahren Sie so lange fort, bis sich ein grober Teig bildet.
2. Die Arbeitsfläche mit ein wenig Olivenöl bestreichen, den Teig auf die Arbeitsfläche geben und 5–10 Minuten lang kneten. Arbeiten Sie sich durch das anfängliche nasse Stadium, bis der Teig eine weiche, glatte Oberfläche bekommt. Wenn sich Ihr Teig glatt und seidig anfühlt, legen Sie ihn in eine leicht geölte große Schüssel. Mit einem Geschirrtuch abdecken und wenigstens 1 Stunde lang gehen lassen, bis der Teig sich mindestens verdoppelt hat. Man kann ihn aber auch 2 oder 3 Stunden lang ruhen lassen.
3. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikon-Backfolie auslegen.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Formen Sie den Teig zunächst zu einer Kugel, indem Sie ihn immer wieder zusammenfalten, bis die ganze Luft entwichen und der Teig geschmeidig ist. Anschließend zu einem runden, glatten Laib formen (s. S. 20/21).
5. Den Teigrohling auf das Backblech legen und in einen sauberen Plastikbeutel hüllen. Ca. 1 Stunde lang gären lassen, bis sich sein Volumen mindestens verdoppelt hat und er schnell zurückfedert, wenn man ihn leicht eindrückt. In der Zwischenzeit die Fettpfanne auf den Boden des Backofens stellen und den Ofen auf 230 °C vorheizen.
6. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Messer tief einschneiden. Die Fettpfanne im Backofen mit heißem Wasser füllen, um Dampf zu erzeugen, und das Brot in den Ofen schieben. Backen Sie es 30 Minuten lang, bis es gar ist und hohl klingt, wenn man auf die Unterseite klopft. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

ACHTSTRÄNGIGER ZOPF

Bereiten Sie den Teig wie oben beschrieben zu, aber mit 600 g Mehl, jeweils 12 g Trockenhefe und Salz, 35 g Butter und ca. 400 ml Wasser. Nachdem der Teig gegangen ist und Sie ihn noch einmal durchgeknetet haben, teilen Sie ihn in 8 gleich große Stücke und flechten daraus nach der Anleitung auf S. 24 einen Zopf. Wie in Punkt 5 beschrieben fortfahren.

CHAPATIS

Ergibt 6 Stück / Zubereitungszeit 1 Stunde / Backzeit 3–4 Minuten pro Stück

Traditionell werden diese indischen Fladenbrote über dem offenen Feuer geröstet und dabei einfach in der Hand gehalten. Man muss sehr schnell sein und den Teig über dem Feuer bewegen und wenden ohne ihn – oder die eigenen Finger – verbrennen zu lassen. Indischen Mädchen bringt man diese Fähigkeit von klein auf bei und sie wird als Zeichen für eine gute Köchin angesehen. Glücklicherweise schmecken Chapatis auch sehr gut, wenn man sie in einer heißen Bratpfanne zubereitet. Sie sind köstlich, um nahezu jedes Curry zu „löffeln".

250 g Weizenmehl Type 550 und zusätzlich zum Bestäuben
5 g Salz
20 ml Olivenöl und zusätzlich zum Ausbacken
160 ml Wasser

1. Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem groben Teig vermischen. Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 5–10 Minuten lang kneten, bis der Teig elastisch und glatt ist. In eine geölte Schüssel geben und zugedeckt 30 Minuten lang ruhen lassen.
2. Den Teig in 6 gleich große Stücke teilen. Diese zunächst zu Kugeln formen, anschließend zu dünnen Scheiben mit ca. 20 cm Durchmesser ausrollen.
3. Eine Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze aufsetzen und mit wenig Olivenöl einpinseln. Wenn die Pfanne schön heiß ist, die Brote einzeln ausbacken, und zwar 1 –2 Minuten auf jeder Seite, bis sie braun sind. Sofort servieren.

KÜRBISKERNSTANGEN MIT MOHN

Ergibt 10 Stück / Zubereitungszeit 3 Stunden / Backzeit 15–20 Minuten

Diese knackigen, knusprigen Stangenbrote können Sie als leckere Knabberei vor dem eigentlichen Essen servieren. Oder Sie tauchen sie einmal in einen im Ofen geschmolzenen Brie oder Camembert – ein echter Genuss!

100 g Weizenmehl Type 550 und zusätzlich zum Bestäuben
200 g Vollkornmehl
200 g gemälztes Brotmehl
10 g Salz
10 g Trockenhefe
30 g weiche Butter
340 ml kaltes Wasser
150 g Kürbiskerne
50 g Mohn

1. Alle Mehlsorten in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken füllen. Das Salz auf einer Seite der Schüssel hinzufügen, die Hefe auf der anderen. Die Butter und drei Viertel des Wassers hinzufügen und bei langsamer Geschwindigkeit kneten lassen. Wenn die Zutaten anfangen, sich zu einem Teig zu verbinden, langsam das restliche Wasser hinzufügen. Weitere 2 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit, anschließend 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit kneten lassen. Die Kürbiskerne hinzufügen und weitere 3 Minuten lang kneten lassen.
2. Den Teig in eine leicht geölte große Schüssel geben, mit einem Geschirrtuch abdecken und wenigstens 1 Stunde lang gehen lassen, bis er sich mindestens verdoppelt hat.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier oder Silikon-Backfolie auslegen. Den Mohn auf einem großen Brett verteilen.
4. Den Teig auf eine leichtbemehlte Arbeitsfläche geben. Mehrmals zusammenfalten, bis alle Luft entwichen und der Teig glatt ist. In 10 Portionen teilen. Jede Portion zu einem dünnen, ca. 30 cm langen Strang ausrollen. Mit Wasser bestreichen und im Mohn wälzen, anschließend mit Abstand auf die vorbereiteten Backbleche legen.
5. Jedes Backblech in einen sauberen Plastikbeutel hüllen und die Teigrohlinge ca. 1 Stunde lang gären lassen, bis sie doppelt so groß geworden sind und der Teig schnell zurückfedert, wenn man ihn leicht eindrückt. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C vorheizen.
6. Die Teigstangen in 10–15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

APRIKOSEN-DATTEL-BROT MIT SULTANINEN

Ergibt 1 Laib / Zubereitungszeit 4 Stunden / Backzeit 35 Minuten

Dieses Brot strotzt nur so vor Geschmack vom Roggenmehl, während die Datteln für etwas Biss sowie für ein süßes und erdiges Element in der Mischung sorgen. Das Brot passt ausgezeichnet zu einer Käseplatte und schmeckt gleichermaßen gut getoastet zum Frühstück.

300 g Weizenmehl Type 550 und zusätzlich zum Bestäuben
100 g Roggenmehl
100 g Vollkornmehl
10 g Salz
10 g Trockenhefe
30 g weiche Butter
20 ml Zuckerrübensirup
320 ml kaltes Wasser
Pflanzenöl zum Kneten
100 g Sultaninen
80 g Datteln, gehackt
100 g getrocknete Aprikosen, gehackt

1. Alle Mehlsorten in eine große Rührschüssel geben, das Salz auf einer Seite der Schüssel hinzufügen, die Hefe auf der anderen. Butter, Sirup und drei Viertel des Wassers hinzufügen und die Masse mit den Fingern umrühren. Nach und nach das restliche Wasser hinzufügen, bis das ganze Mehl von den Seitenrändern eingearbeitet ist. Eventuell benötigen Sie nicht das gesamte Wasser, oder müssen noch etwas mehr hinzufügen – der Teig soll weich, aber nicht matschig sein. Verwenden Sie die Masse dazu, das Innere der Schüssel zu säubern und fahren Sie so lange fort, bis sich ein grober Teig bildet.
2. Die Arbeitsfläche mit ein wenig Pflanzenöl bestreichen, den Teig darauf geben und 5–10 Minuten lang kneten. Arbeiten Sie sich durch das anfängliche nasse Stadium, bis der Teig eine weiche, glatte Oberfläche bekommt.
3. Wenn sich Ihr Teig glatt und seidig anfühlt, legen Sie ihn in eine leicht geölte Schüssel. Mit einem Geschirrtuch abdecken und wenigstens 1 Stunde lang gehen lassen, bis der Teig sich mindestens verdoppelt hat. Man kann ihn aber auch 2 oder 3 Stunden lang ruhen lassen.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Sultaninen, Datteln und Aprikosen hinzufügen und unterkneten. Den Teig zurück in die Schüssel legen, zudecken und eine weitere Stunde ruhen lassen.
5. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikon-Backfolie auslegen.
6. Den aufgegangenen Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Mehrmals zusammenfalten, bis alle Luft entwichen und der Teig geschmeidig ist. Zu einem ovalen Laib formen (s. S. 23) und auf das vorbereitete Backblech legen.
7. Das Backblech in einen sauberen Plastikbeutel hüllen und den Teigrohling ca. 1 Stunde lang gären lassen, bis er mindestens doppelt so groß ist und der Teig schnell zurückfedert, wenn man ihn leicht eindrückt. In der Zwischenzeit den Backofen auf 210 °C vorheizen.
8. Den Teigrohling rundum behutsam mit Mehl einreiben und die Oberseite der Länge nach tief einschneiden. 35 Minuten lang backen, bis es hohl klingt, wenn man auf die Unterseite des Brotes klopft. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

ROSMARIN-ZITRONEN-SAUERTEIGBROT

Ergibt 2 Laibe / Zubereitungszeit 15 Stunden / Backzeit 30 Minuten

Rosmarin und Zitrone verbinden sich, um diesem Sauerteigbrot nach Focaccia-Art ein traumhaftes Aroma zu verleihen. Dieses Brot passt großartig zu herzhaften Suppen und Eintöpfen.

750 g Weizenmehl Type 550 und zusätzlich zum Bestäuben
500 g Sauerteigansatz (s. S. 130)
15 g Salz
2 Esslöffel gehackter frischer Rosmarin
fein geriebene Schale von 2 Zitronen
350–450 ml lauwarmes Wasser
Olivenöl zum Kneten und Beträufeln

Zum Bestreuen
Meersalzflocken
gehackter frischer Rosmarin

1. Mehl, Sauerteigansatz, Salz, Rosmarin und Zitronenschale in eine große Rührschüssel geben. 350 ml Wasser hinzufügen und die Zutaten mit den Händen vermischen, bei Bedarf noch mehr Wasser zugeben. So lange weiter mischen, bis sich ein weicher, grober Teig gebildet hat und alles Mehl vom Rand eingearbeitet wurde.
2. Die Arbeitsfläche mit ein wenig Olivenöl bestreichen, den Teig darauf geben und 5–10 Minuten lang kneten. Arbeiten Sie sich durch das anfängliche nasse Stadium, bis der Teig eine weiche, glatte Oberfläche bekommt.
3. Wenn sich Ihr Teig glatt und seidig anfühlt, legen Sie ihn in eine leicht geölte Schüssel und decken Sie ihn mit einem Geschirrtuch ab. Lassen Sie ihn bei 22–24 °C (nicht kälter als 15 °C, aber auch nicht wärmer als 25 °C) 5 Stunden lang gehen, bis er sich mindestens verdoppelt hat.
4. Zwei rechteckige Backformen (ca. 23 x 33 cm) mit ein wenig Olivenöl einfetten.
5. Den aufgegangenen Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mehrmals zusammenfalten, bis alle Luft entwichen und der Teig geschmeidig ist. Halbieren und beide Stücke auf die Größe der Backformen ausrollen, anschließend hineinlegen.
6. Die Backformen mit sauberen Plastikbeuteln abdecken und den Teig bei 22–24 °C 9 Stunden lang gären lassen, bis er doppelt so groß geworden ist und zurückfedert, wenn man ihn leicht eindrückt.
7. Wenn der Teig bereit ist, heizen Sie Ihren Backofen auf 200 °C vor.
8. Mit den Fingern den Teig mehrmals tief eindrücken. Mit Olivenöl beträufeln, mit Meersalz und Rosmarin bestreuen. 30 Minuten lang backen, bis die Brote goldbraun sind. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

BRIOCHE

Ergibt 1 großen Laib / Zubereitungszeit 10–11 Stunden / Backzeit 20–30 Minuten

Eine Brioche ist ein sehr gehaltvolles und doch erstaunlich leichtes Brot. Sie ist perfekt zum Frühstück, schmeckt traumhaft, wenn man sie toastet und macht sich auch gut in einem Brotauflauf. Zur Teigherstellung benötigt man eine Küchenmaschine, weil viel weiche Butter eingearbeitet werden muss, die den Teig zu weich und elastisch macht, um ihn mit der Hand zu bearbeiten. Anschließend wird der Teig 7 Stunden lang gekühlt, damit die Butter fest wird und man die Brioche formen kann. Um der Brioche einen frischen Geschmack zu verleihen, kann man zusammen mit der Butter etwas Orangen- oder Zitronenschale zum Teig geben.

500 g Weizenmehl Type 550 und zusätzlich zum Bestäuben
7 g Salz
50 g Zucker
10 g Trockenhefe
140 ml warme Vollmilch
5 mittelgroße Eier
250 g weiche Butter und zusätzlich zum Einfetten

1. Das Mehl in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken füllen. Salz und Zucker auf einer Seite der Schüssel hinzufügen, die Hefe auf der anderen. Milch und Eier hinzufügen und zunächst bei langsamer Geschwindigkeit 2 Minuten lang kneten lassen, anschließend bei mittlerer Geschwindigkeit weitere 6–8 Minuten, bis ein weicher, glänzender und elastischer Teig entstanden ist. Die weiche Butter hinzufügen und weitere 4–5 Minuten lang kneten lassen. Von Zeit zu Zeit die Masse von der Schüsselwand kratzen, um sicherzugehen, dass die Butter gründlich untergearbeitet wird. Der Teig ist sehr weich.
2. Den Teig in eine Plastikschüssel geben, abdecken und über Nacht bzw. mindestens 7 Stunden lang kalt stellen, bis er fest ist und sich formen lässt.
3. Eine hohe runde Backform mit 25 cm Durchmesser einfetten.
4. Den Briocheteig aus dem Kühlschrank nehmen. Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mehrmals zusammenfalten, bis alle Luft entwichen ist. In 9 gleich große Stücke teilen. Formen Sie jede Teigportion zu einer glatten Kugel, indem Sie Ihre hohle Hand über den Teig auf der Tischplatte legen und Ihre Hand kreisförmig bewegen. 8 Kugeln am Rand in die Backform legen, die letzte in die Mitte.
5. Die Backform mit einem sauberen Plastikbeutel abdecken und die Brioche 2–3 Stunden lang gären lassen, bis der Teig bis knapp über den Rand der Form aufgegangen ist.
6. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.
7. Nach der Gärzeit die Brioche 20–30 Minuten lang backen, bis an einem in die Mitte gesteckten Spieß keine Teigreste mehr haften. Bedenken Sie, dass der Zucker und die Butter im Teig dafür sorgen, dass die Brioche Farbe annimmt, bevor sie tatsächlich durchgebacken ist. Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Warm oder zimmerwarm servieren.

MARACUJA-SOUFFLÉS

Ergibt 6 Portionen / Zubereitungszeit 40 Minuten / Backzeit 10–12 Minuten

Diese leichten, zarten Soufflés besitzen einen ausgezeichneten Geschmack und ergeben ein sehr elegantes Dessert. Sie sollten sie sofort servieren, sobald sie aus dem Ofen kommen, weil sie schnell wieder einfallen. Sie sind erstaunlich einfach zuzubereiten.

Zerlassene Butter zum Einfetten
140 g Zucker und zusätzlich zum Bestreuen
6 Eiweiße von mittelgroßen Eiern und 2 Eigelbe
300 ml Maracujasaft (aus 20–25 Früchten, abgeseiht, oder hochwertiger gekaufter Maracujasaft/-smoothie)
Puderzucker zum Bestäuben

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. 6 hohe Auflaufförmchen mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen.
2. In einer großen Schüssel mit einem elektrischen Handrührgerät die 2 Eigelbe mit 70 g des Zuckers mindestens 5 Minuten lang verquirlen, bis die Masse dick und hellgelb ist und ein Spur sichtbar bleibt, wenn man die Rührbesen herausnimmt.
3. In einer weiteren sauberen Schüssel die Eiweiße so lange schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden, dann die restlichen 70 g Zucker unterschlagen.
4. 60 ml Maracujasaft zur Eigelbmasse geben und gründlich untermischen. Ein Drittel des Eischnees ebenfalls unterrühren, dann vorsichtig den Rest des Eischnees unterheben.
5. Die Förmchen bis fast zum Rand mit der Soufflémasse füllen und einmal mit dem Finger am Rand entlang fahren, um die Masse etwas vom Rand zu trennen (dadurch geht das Soufflé gleichmäßiger auf). Die Soufflés 10–12 Minuten lang backen, bis sie gut aufgegangen und auf der Oberseite goldbraun sind.
6. Die Soufflés sofort mit Puderzucker bestäuben und servieren. Den restlichen Maracujasaft als Sauce verwenden. Ich steche gerne mit einem Löffel in ein Soufflé und gieße Maracujasaft hinein.

MAROKKANISCHE TEIGTASCHEN

Ergibt 4 große Teigtaschen / Zubereitungszeit 30 Minuten / Backzeit 40–50 Minuten

Diese Lamm-Kartoffel-Teigtaschen sind mit reichlich Zimt, getrocknetem Chili und frischem Koriander gewürzt. Ich serviere dazu gerne eine Schüssel Joghurt, der mit gehackter Minze aromatisiert wurde, sowie geröstetes Gemüse.

1 Rezeptmenge salziger Mürbeteig (s. S. 265, mit 1 Teelöffel gemahlenem Kurkuma, der dem Mehl hinzugefügt wird)

Mehl zum Bestäuben

Für die Füllung

200 g Lammhackfleisch

1 Teelöffel Mehl

Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 kleine rote Zwiebel, geschält und fein gehackt

100 g geschälte Kartoffel oder Süßkartoffel, gewürfelt

1 Knoblauchzehe, geschält und gepresst

1 Esslöffel gehacktes Koriandergrün

½ Teelöffel gemahlener Zimt

1 Prise getrocknete Chiliflocken

40 g Butter, gewürfelt

1 Ei, verquirlt

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikon-Backfolie auslegen.
2. Für die Füllung das Lammhackfleisch mit dem Mehl und etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit den Händen vermischen.
3. In einer weiteren Schüssel Zwiebel, Kartoffel, Knoblauch, Koriander, Zimt, Chiliflocken und etwas Salz und Pfeffer vermischen.
4. Den Mürbeteig ca. 3 mm dick ausrollen und mit einem kleinen Teller als Schablone 4 Scheiben mit 17 cm Durchmesser ausschneiden.
5. Ein Viertel der Lammfüllung und ein Viertel der Gemüsefüllung auf eine Hälfte einer Teigscheibe geben und dabei einen 1 cm breiten Rand freilassen. Ein Viertel der Butterwürfel darauf geben. Den Rand mit verquirltem Ei bestreichen und die zweite Teighälfte über die Füllung klappen, die Ränder fest zusammendrücken. Diesen Vorgang mit dem Rest des Teiges und der Füllung wiederholen.
6. Die Teigtaschen auf das Backblech setzen, mit verquirltem Ei bestreichen und in jede Teigtasche ein Loch schneiden, durch das der Dampf entweichen kann. 40–50 Minuten lang backen, bis sie goldgelb sind und brodeln. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

DANKSAGUNG

Dieses Buch hätte nicht geschrieben werden können ohne die ständige Unterstützung meiner Frau Alexandra und meines Sohnes Joshua, auf die ich mich voll und ganz verlassen kann.

Ein großes Dankeschön geht an meine beiden Lektoren Richard Atkinson und Natalie Hunt bei Bloomsbury, dafür, dass sie das Buch zu dem gemacht haben, was es ist. Und an Nikki Duffy und Janet Illsley für ihre Geduld und ihr Können, an Peter Cassidy für seine wunderschönen Fotografien, an Faenia Moore und Róisín Nield für ihre hervorragende Arbeit bei den Fotoaufnahmen und an Peter Dawson und Louise Evans für ihre ausgezeichnete gestalterische Arbeit.

Vielen Dank auch an Martine Carter und meine Agentin Geraldine Woods. Ich möchte mich auch bei Lulu Grimes, Xa Shaw Stewart, Amanda Shipp, Inez Munsch, Jude Drake und Marina Asenjo bedanken.

BEZUGSQUELLEN

Für Zubehör

http://www.teigwarengeraete.de
http://backstars.de
http://www.backen-wie-die-profis.de

Für Mehl

http://horbacher-muehle.de
https://www.hobbybaecker.de

REGISTER

A
Abendbrötchen, knusprige 54
Achtsträngiger Zopf 38
Ahornsirup: Birnen-Schokoladen-Crumble mit Pekannüssen 217
Ananas (kandierte): Weihnachtskuchen 252
Weißer Weihnachtskuchen 256
Ansatz, Sauerteig- 128, 130
Äpfel: Apfelbrioche 189
Apfel-Kopenhagener mit Sultaninen 182
Cheddar-Apfel-Brot 107
Kreuzbrötchen 120-121
Mince Pies 280
Sauerteigansatz 130
Sauerteigbrot mit Cheddar und Äpfeln 147
Aprikosen: Aprikosen-Kopenhagener 181
Aprikosen-Tarte 275
Aprikosen (getrocknete): Aprikosen-Dattel-Brot mit Sultaninen 116
Aprikosen-Couronne 123
Früchtebrot 115
Schokoladen-Aprikosen-Sauerteigbrot 156
Weihnachtsschnecken 124
Weihnachtskuchen 252
Aromatisierte Brote: Aprikosen-Dattel-Brot mit Sultaninen 116
Aprikosen-Couronne 123
Bacon-Cheddar-Brote 104
Cheddar-Apfel-Brot 107
Cranberry-Stilton-Brot 111
Fladenbrote mit Epoisses und Bacon 91
Früchtebrot 115
Frühstücksbrötchen 92
Gorgonzola-Birnen-Brötchen mit Walnüssen 95
Grüne-Oliven-Stangen 84
Kirschtomaten-Mozzarella-Brote 103
Knoblauchbrot 96
Kreuzbrötchen 120–121
Kürbiskernstangen mit Mohn 83
Maneesh 87
Pekannussbrot 112
Saatenbrot 100
Stilton-Pekannuss-Wickel 108
Stilton-Trauben-Fladenbrote 88–89
Teebrötchen 119
Trüffel-Ficelles 80
Weihnachtsschnecken 124
Zwiebelbrot mit Koriander und Oliven 99

B
Backbleche 28
Backformen, Brotbacken 28
Backpflaumen: Weihnachtskuchen 252
Backöfen: Brot backen 29
Kuchen backen 194
Bacon: Bacon-Cheddar-Brote 104
Fladenbrote mit Epoisses und Bacon 91
Frühstücksbrötchen 92
Baguettes 65
Baguette au Levain 135
Trüffel-Ficelles 80
Baiser: Zitronen-Baiser-Pie 279
Baklava 213
Bananen: Bananenbrot mit Walnüssen 233
Mango-Bananen-Kopenhagener 182
Müsli-Bananen-Sauerteigbrot 155
Behälter, Sauerteig zubereiten 30
Bier: Bierbrötchen 62
Bier-Sauerteigbrot 140
Bierhefebrötchen 50
Birnen: Birnen-Schokoladen-Crumble mit Pekannüssen 217
Brombeer-Birnen-Strudel 214
Gorgonzola-Birnen-Brötchen mit Walnüssen 95
Lebkuchenschnitten mit klebrigen Birnen 225
Biskuit: Biskuittorte „Viktoria“ 229
Génoise mit sommerlichen Früchten 243
Blätterteig 262, 283
Blaubeeren: Blaubeer-Frühstücks-Pfannkuchen 209
Blaubeer-Kopenhagener 181
Génoise mit sommerlichen Früchten 243
Blindbacken, Mürbeteig 262
Bloomer 23
Brie, Brioche mit 190
Brioche 186
Apfelbrioche 189
Brioche mit Brie 190
Techniken 162
Brombeer-Birnen-Strudel 214
Brot: Achtsträngiger Zopf 38
Baguettes 65
Challa 74
Ciabatta 66
Cottage Loaf 52
Dinkelbrot 58
Dreisträngiger Zopf 61
Focaccia 69
Fougasse 70
Kastenweißbrot 34–37
Malzbrot 57
Milchbrot 61
Roggenbrot 73
Rundes Vollkornbrot 41
Rundes Weißbrot 38
Vollkorn-Kastenbrot 37
siehe auch: Aromatisierte Brote, Brötchen, Brotstangen, Fladenbrote, Sauerteigbrote
Brotbacken: den Teig formen 20–24
Dampf im Backofen 26
Farbe überprüfen 26
Formen 20–24
gären lassen 26
gehen lassen 19
Geräte 28–30
kneten 16
Teig portionieren 19
vermischen 14
Zutaten 11–13
Brotbackformen 28
Brötchen: Bierbrötchen 62
Bierhefebrötchen 50
Frühstücksbrötchen 92
Gorgonzola-Birnen-Brötchen mit Walnüssen 95
Knusprige Abendbrötchen 54
Kreuzbrötchen 120–121
Weihnachtsschnecken 124
Brotlaibe, verschieden Formen 20–24
Brotschieber 28
Brotstangen: Grüne-Oliven-Stangen 84
Kürbiskernstangen mit Mohn 83
Trüffel-Ficelles 80
Brownies: Schokoladenbrownies mit getrockneten Cranberrys 248
Bûche de Noël 251
Butter: mit Zucker schaumig rühren 194
Teigarten mit Butter 162
Buttermilch: Soda-Brot 42
Buttrige Shortbread-Plätzchen 197

C
Camembert: Flamiche 266
Challa 74
Champignons: Frühstücksbrötchen 92
Chapatis 49
Cheddar-Apfel-Brot 107
Ciabatta 66
Clafoutis Monique 210
Cottage Loaf 52–53
Coulis aus gerösteten Tomaten 291
Couronne, Aprikosen- 123
Cranberrys (getrocknete): Cranberry-Stilton-Brot 111
Schokoladenbrownies mit getrockneten Cranberrys 248
Weihnachtsschnecken 124
Croissants 160, 164–167
Käse-Speck-Croissants 165
Mandelcroissants 169
Pain au chocolat 170
Techniken 162
Crumble: Birnen-Schokoladen-Crumble mit Pekannüssen 217
Crumpets 77

D
Dampf, Brotbacken 26
Dänischer Plunderteig 173
Datteln: Aprikosen-Dattel-Brot mit Sultaninen 116
Kaffee-Dattel-Gewürzkuchen 237
Desserts 192–193
Aprikosen-Tarte 275
Baklava 213
Birnen-Schokoladen-Crumble mit Pekannüssen 217
Brombeer-Birnen-Strudel 214
Clafoutis Monique 210
Karotten-Mandel-Käsekuchen 222
Lebkuchenschnitten mit klebrigen Birnen 225
Maracuja-Soufflés 221
Pekannuss-Schokoladen-Tarte 276
Techniken 194
Weiße Schokoladenküchlein mit Pflaumen 218
Zitronen-Baiser-Pie 279
Zutaten 192
Dinkelmehl 12
Dinkelbrot 58
Dreischichtiger Schokoladenkuchen 238
Dreisträngiger Zopf 61

E
Einfaches Sauerteigbrot 132
Einfrieren von Teilchen 162
Eiweiß-Spritzglasur 255
Elektrische Handrührgeräte 29
Engelwurz, kandierte: Weißer Weihnachtskuchen 256
Epoisses: Fladenbrote mit Epoisses und Bacon 91
Sauerteigbrot mit Epoisses-Füllung 151
Erdbeeren: Génoise mit sommerlichen Früchten 243
Sommerbeeren-Kopenhagener 182
Erdnüsse: Schokoladen-Erdnuss-Häufchen mit Rosinen 202

F
Farbe, Brotkruste 26
Fasan: Wilderer-Pastete 297
Fermentation, Brotbacken 13, 26
Fett, Brotbacken 13
Ficelles, Trüffel- 80
Filoteig: Baklava 213
Brombeer-Birnen-Strudel 214
Fladenbrote: Chapatis 49
Fladenbrote mit Epoisses und Bacon 91
Pitas 46
Stilton-Trauben-Fladenbrote 88–89
Wraps 45
Flamiche 266
Focaccia 69
Fougasse 70
Frischkäse: Karotten-Mandel-Käsekuchen 222
Käsekuchen mit Räucherlachs und Zitronenwodka 269
Früchtebrot 115
Früchtekuchen: Karibischer Kuchen 240
Simnel Cake 259
Weihnachtskuchen 252
Weißer Weihnachtskuchen 256
Frühstücksbrötchen 92
Frühstücks-Pfannkuchen, Blaubeer- 209

G
Gären lassen, Brot 26
Sauerteig 128
Gärkörbchen 30, 128
Gärtücher 30
Gehen lassen: Brotbacken 19
Sauerteig 128
Génoise mit sommerlichen Früchten 243
Geräte: Brotbacken 28–30
Sauerteigherstellung 30
Gerinnen der Kuchenmasse 194
Glasur: Eiweiß-Spritzglasur 255
Limette 185
Orange 178, 182
Zitrone 177
Gluten 11
Brotbacken 11, 16
Mürbeteigherstellung 262
Sauerteig 128
Teilchen 162
Gorgonzola-Birnen-Brötchen mit Walnüssen 95
Granary flour 12
Grieß 12
Grüne-Oliven-Stangen 84
Gruyèreplätzchen 201

H
Hähnchen: Wilderer-Pastete 297
Hefe 12–13
Brot gären lassen 26
Sauerteig 128
Himbeeren: Bûche de Noël 251
Génoise mit sommerlichen Früchten 243
Himbeer-Kopenhagener 181
Himbeer-Maracuja-Muffins 244
Sommerbeeren-Kopenhagener 182
Hirse: Saatenbrot 100
Honig: Sauerteigbrot mit Lavendelhonig und gerösteten Mandeln 159

K
Kaffee: Kaffee-Dattel-Gewürzkuchen 237
Kaffee-Dattel-Gewürzkuchen 237
Karibischer Kuchen 240
Karotten-Mandel-Käsekuchen 222
Kartoffeln: Marokkanische Teigtaschen 270
Käse: Bacon-Cheddar-Brote 104
Brioche mit Brie 190
Cheddar-Apfel-Brot 107
Cranberry-Stilton-Brot 111
Fladenbrote mit Epoisses und Bacon 91
Flamiche 266
Gorgonzola-Birnen-Brötchen mit Walnüssen 95
Gruyèreplätzchen 201
Käse-Speck-Croissants 165
Kirschtomaten-Mozzarella-Brote 103
Mozzarella-Speck-Happen 288

Sauerteigbrot mit Cheddar und Äpfeln 147
Sauerteigbrot mit Epoisses-Füllung 151
Stilton-Pekannuss-Wickel 108
Stilton-Trauben-Fladenbrote 88–89
Vollkorn-Scones mit Käse 206
Käsekuchen: Karotten-Mandel-Käsekuchen 222
Käsekuchen mit Räucherlachs und Zitronenwodka 269
Kastenweißbrot 34–37
Kirschen: Clafoutis Monique 210
Schokoladen-Kirsch-Muffins 247
Kirschen (kandierte): Karibischer Kuchen 240
Simnel Cake 259
Weihnachtskuchen 252
Weißer Weihnachtskuchen 256
Kirschtomaten-Mozzarella-Brote 103
Kirschwasser: Clafoutis Monique 210
Kneten: Brotbacken 16
Sauerteig 128
Knethaken, elektrisches Handrührgerät 29
Knoblauch: Knoblauchbrot 96
Sauerteigbrot mit Räucherspeck und Knoblauch 148
Knusprige Abendbrötchen 54
Kohlenstoffdioxid, Brotbacken 26
Kokosnuss: Karibischer Kuchen 240
Konditorcreme 174
Apfelbrioche 189
Aprikosen-Kopenhagener 181
Aprikosen-Tarte 275
Blaubeer-Kopenhagener 181
Himbeer-Kopenhagener 181
Mango-Bananen-Kopenhagener 182
Rosinenschnecken 177
Sommerbeeren-Kopenhagener 182
Kopenhagener: Apfel-Kopenhagener mit Sultaninen 182
Aprikosen-Kopenhagener 181
Blaubeer-Kopenhagener 181
Himbeer-Kopenhagener 181
Mandel-Kopenhagener 178
Mango-Bananen-Kopenhagener 182
Sommerbeeren-Kopenhagener 182
Teig 173
Zitronen-Limetten-Kopenhagener 185
Koriander: Saures Olivenbrot 144
Zwiebelbrot mit Koriander und Oliven 99
Korinthen: Simnel Cake 259
Kreuzbrötchen 120–121
Kuchen 192–193
Bananenbrot mit Walnüssen 233
Biskuittorte „Viktoria“ 229
Bûche de Noël 251
Dreischichtiger Schokoladenkuchen 238
Génoise mit sommerlichen Früchten 243
Kaffee-Dattel-Gewürzkuchen 237
Karibischer Kuchen 240
Marmorkuchen 230
Mrs Post's Zitronenkuchen 226
Schokoladenbrownies mit getrockneten Cranberrys 248
Schokoladen-Mandel-Kuchen 234
Simnel Cake 259
Techniken 194
Weihnachtskuchen 252
Weißer Weihnachtskuchen 256
Zutaten 194
Kürbiskerne: Kürbiskernstangen mit Mohn 83
Saatenbrot 100
Saaten-Sauerteigbrot 139

L

Lammfleisch: Marokkanische Teigtaschen 270
Lauch: Flamiche 266
Lavendelhonig: Sauerteigbrot mit Lavendelhonig und gerösteten Mandeln 159
Lebkuchenschnitten mit klebrigen Birnen 225
Leinsamen: Saatenbrot 100
Lemon Curd 185
Limetten: Limettenguss 185
Zitronen-Limetten-Kopenhagener 185

M

Malzbrot 57
Malzmehl 12
Mandarinen: Mince Pies 280
Mandeln: Apfelbrioche 189
Birnen-Schokoladen-Crumble mit Pekannüssen 217
Karibischer Kuchen 240
Karotten-Mandel-Käsekuchen 222
Mandelcroissants 169
Mandel-Kopenhagener 178
Mandelpaste 174
Marzipan 255
Pithivier 284
Sauerteigbrot mit Epoisses-Füllung 151
Sauerteigbrot mit Lavendelhonig und gerösteten Mandeln 159
Schokoladen-Mandel-Kuchen 234
Süßer Mürbeteig (pâte sucrée) 262, 272
Weihnachtskuchen 252
Zypriotische Mandelplätzchen 198
Mandelpaste 174
Mandelcroissants 169
Mandel-Kopenhagener 178
Maneesh 87
Mango-Bananen-Kopenhagener 182
Maracuja: Himbeer-Maracuja-Muffins 244
Maracuja-Soufflés 221
Marmelade: Lebkuchenschnitten mit klebrigen Birnen 225
Marmorkuchen 230
Marokkanische Teigtaschen 270
Marzipan 255
Aprikosen-Couronne 123
Simnel Cake 259
Weihnachtskuchen 252
Weißer Weihnachtskuchen 256
Mehl: Brotbacken 11–12
Teilchen 162
Milch, Brotbacken 13
Milchbrot 61
Mince Pies 280
Mohn: Kürbiskernstangen mit Mohn 83
Saatenbrot 100
Saaten-Sauerteigbrot 139
Mozzarella: Kirschtomaten-Mozzarella-Brote 103
Mozzarella-Speck-Happen 288
Mrs Post's Zitronenkuchen 226
Muffins: Himbeer-Maracuja-Muffins 244
Schokoladen-Kirsch-Muffins 247
Mürbeteig 262, 265
Blindbacken 262
Salziger Mürbeteig 265
Süßer Mürbeteig (Pâte sucrée) 262, 272
Müsli-Bananen-Sauerteigbrot 155

N

Natron: Soda-Brot 42
Normandie, Butter 162

O

Obst: Plunderstücke 162

siehe auch Äpfel, Himbeeren etc.
Oliven: Grüne-Oliven-Stangen 84
Saures Olivenbrot 144
Zwiebelbrot mit Koriander und Oliven 99
Olivenöl: Focaccia 69
Orangeat: Früchtebrot 115
Kreuzbrötchen 120–121
Teebrötchen 119
Weihnachtskuchen 252
Weißer Weihnachtskuchen 256
Orangen: Aprikosen-Couronne 123
Karotten-Mandel-Käsekuchen 222
Mince Pies 280
Orangenguss 178, 182
Weihnachtskuchen 252
Ovale Brotlaibe 23

P

Pain au chocolat 170
Pain de campagne 136
Papier zum Auskleiden 28
Pasteten: Pithivier 284
Schweinefleisch-Pastetchen 294
Wilderer-Pastete 297
Pastetenteig 294, 297
Pâte sucrée (süßer Mürbeteig) 262, 272
Pekannüsse: Birnen-Schokoladen-Crumble mit Pekannüssen 217
Kaffee-Dattel-Gewürzuchen 237
Karibischer Kuchen 240
Pekannussbrot 112
Pekannuss-Schokoladen-Tarte 276
Stilton-Pekannuss-Wickel 108
Weißer Weihnachtskuchen 256
Pfannkuchen, Blaubeer-Frühstücks- 209
Pflaumen, Weiße Schokoladenküchlein mit 218
Pies: Mince Pies 280
Zitronen-Baiser-Pie 279
Pistazien: Baklava 213
Pitas 46
Pithivier 284
Plastikbehälter, Sauerteigherstellung 30
Plastikbeutel 28
Plätzchen 192–193
Buttrige Shortbread-Plätzchen 197
Gruyèreplätzchen 201
Schokoladen-Erdnuss-Häufchen mit Rosinen 202
Zypriotische Mandelplätzchen 198
Plunderstücke: Apfel-Kopenhagener mit Sultaninen 182
Aprikosen-Kopenhagener 181
Blaubeer-Kopenhagener 181
Himbeer-Kopenhagener 181
Mandel-Kopenhagener 178
Mango-Bananen-Kopenhagener 182
Obst 162
Rosinenschnecken 177
Sommerbeeren-Kopenhagener 182
Techniken 162
Teig 173
Zitronen-Limetten-Kopenhagener 185
Portugiesische Vanilletörtchen 287

R

Räucherlachs: Käsekuchen mit Räucherlachs und Zitronenwodka 269
Rebhuhn: Wilderer-Pastete 297
Rindfleisch: Wilderer-Pastete 297
Roggenmehl 12
Aprikosenbrot mit Datteln und Sultaninen 116
Pain de campagne 136
Pekannussbrot 112
Roggenbrot 73
Saatenbrot 100
Rosinen: Aprikosen-Couronne 123
Früchtebrot 115
Karibischer Kuchen 240
Rosinenschnecken 177
Schokoladen-Erdnuss-Häufchen mit Rosinen 202
Weihnachtskuchen 252
Rosmarin-Zitronen-Sauerteigbrot 152
Rührbesen, Butter und Zucker schaumig rühren 194
Runde Brotlaibe 20
Rundes Weißbrot 38

S

Saatenbrot 100
Saaten-Sauerteigbrot 139
Salz, Brotbacken 13
Satsumas: Mince Pies 280
Sauerteig 126–159
Ansatz 128, 130
Baguette au Levain 135
Bier-Sauerteigbrot 140
Einfaches Sauerteigbrot 132
Geräte 30
kneten 128
Müsli-Bananen-Sauerteigbrot 155
Pain de campagne 136
Rosmarin-Zitronen-Sauerteigbrot 152
Saaten-Sauerteigbrot 139
Sauerteigansatz 128, 130
Sauerteigbrot mit Cheddar und Äpfeln 147
Sauerteigbrot mit Epoisses-Füllung 151
Sauerteigbrot mit Lavendelhonig und gerösteten Mandeln 159
Sauerteigbrot mit Räucherspeck und Knoblauch 148
Saures Olivenbrot 144
Schokoladen-Aprikosen-Sauerteigbrot 156
Walnuss-Sauerteigbrot 143
Saures Olivenbrot 144
Schaumig rühren von Butter und Zucker 194
Schinken: Wilderer-Pastete 297
Schokolade: Birnen-Schokoladen-Crumble mit Pekannüssen 217
Bûche de Noël 251
Dreischichtiger Schokoladenkuchen 238
Marmorkuchen 230
Pain au chocolat 170
Pekannuss-Schokoladen-Tarte 276
Schokoladen-Aprikosen-Sauerteigbrot 156
Schokoladenbrownies mit getrockneten Cranberrys 248
Schokoladenbuttercreme 251
Schokoladen-Erdnuss-Häufchen mit Rosinen 202
Schokoladen-Kirsch-Muffins 247
Schokoladen-Mandel-Kuchen 234
Weiße Schokoladenküchlein mit Pflaumen 218
Schweinefleisch-Pastetchen 294
Scones 205
Vollkorn-Scones mit Käse 206
Sekt: Lebkuchenschnitten mit klebrigen Birnen 225
Sesam: Maneesh 87
Saatenbrot 100
Zwiebelbrot mit Koriander und Oliven 99
Shortbread-Plätzchen, buttrige 197
Simnel Cake 259
Soda-Brot 42
Sommerbeeren-Kopenhagener 182
Sommerliche Früchte, Génoise mit 243
Sonnenblumenkerne: Saatenbrot 100

Saaten-Sauerteigbrot 139
Soufflés, Maracuja- 221
Speck: Käse-Speck-Croissants 165
Mozzarella-Speck-Happen 288
Sauerteigbrot mit Räucherspeck und Knoblauch 148
Schweinefleisch-Pastetchen 294
Steingemahlenes Vollkornmehl 11
Stilton: Cranberry-Stilton-Brot 111
Stilton-Pekannuss-Wickel 108
Stilton-Trauben-Fladenbrote 88–89
Strudel, Brombeer-Birnen- 214
Sultaninen: Apfel-Kopenhagener mit Sultaninen 182
Aprikosen-Dattel-Brot mit Sultaninen 116
Brombeer-Birnen-Strudel 214
Dreischichtiger Schokoladenkuchen 238
Früchtebrot 115
Kreuzbrötchen 120–121
Simnel Cake 259
Teebrötchen 119
Weihnachtskuchen 252
Süßer Mürbeteig 262, 272
Süßkartoffeln: Marokkanische Teigtaschen 270

T

Tartes 260
Apfelbrioche 189
Aprikosen-Tarte 275
Pekannuss-Schokoladen-Tarte 276
Portugiesische Vanilletörtchen 287
Zucchini-Tarte mit Coulis aus gerösteten Tomaten 291
Taube: Wilderer-Pastete 297
Teebrötchen 119
Teekuchen: Bananenbrot mit Walnüssen 233
Karibischer Kuchen 240
Teigschaber 28
Teigtaschen, Marokkanische 270
Teigthermometer 29
Teilchen 160–190
Apfel-Kopenhagener mit Sultaninen 182
Aprikosen-Kopenhagener 181
Blaubeer-Kopenhagener 181
Croissants 160, 164–167
einfrieren 162
Himbeer-Kopenhagener 181
Mandelcroissants 169
Mandel-Kopenhagener 178
Mango-Bananen-Kopenhagener 182
Mozzarella-Speck-Happen 288
Pain au chocolat 170
Rosinenschnecken 177
Sommerbeeren-Kopenhagener 182
Techniken 162
Sausage Rolls 292–293
Zitronen-Limetten-Kopenhagener 185
Zutaten 162
Temperaturen: Backöfen 29
Croissant-, Plunder- und Briocheteig 162
Kuchen und Desserts 194
Thermometer 29
Tomaten: Frühstücksbrötchen 92
Kirschtomaten-Mozzarella-Brote 103
Zucchini-Tarte mit Coulis aus gerösteten Tomaten 291
Trauben: Stilton-Trauben-Fladenbrote 88–89
Trüffel-Ficelles 80

U

Unterheben von Zutaten 194

V

Vanillecreme: Konditorcreme 174
Portugiesische Vanilletörtchen 287
Vermischen, Brotteigherstellung 14
„Viktoria“, Biskuittorte 229
Vollkornbrot, rundes 41
Vollkorn-Kastenbrot 37
Vollkornmehl 11
Vollkorn-Scones mit Käse 206

W

Walnüsse: Aprikosen-Couronne 123
Bananenbrot mit Walnüssen 233
Dreischichtiger Schokoladenkuchen 238
Gorgonzola-Birnen-Brötchen mit Walnüssen 95
Schokoladenbrownies mit getrockneten Cranberrys 248
Walnuss-Sauerteigbrot 143
Weißer Weihnachtskuchen 256
Wasser, Brotbacken 13
Weihnachtsschnecken 124
Weihnachtskuchen 252
Weißer Weihnachtskuchen 256
Wein: Birnen-Schokoladen-Crumble mit Pekannüssen 217
Lebkuchenschnitten mit klebrigen Birnen 225
Weiße Schokoladenküchlein mit Pflaumen 218
Weinbrand: Dreischichtiger Schokoladenkuchen 238
Weihnachtskuchen 252
Weißer Weihnachtskuchen 256
Zypriotische Mandelplätzchen 198
Weißbrot: Kasten- 34–37
rundes 38
Weiße Schokoladenküchlein mit Pflaumen 218
Weißer Weihnachtskuchen 256
Weißmehl 11
Weizenmehl 11
Wilderer-Pastete 297
Wodka: Käsekuchen mit Räucherlachs und Zitronenwodka 269
Wraps 45
Wurstbrät: Wilderer-Pastete 297
Sausage Rolls 292–293

Z

Zatar-Belag: Maneesh 87
Zitronat: Früchtebrot 115
Kreuzbrötchen 120–121
Teebrötchen 119
Weihnachtskuchen 252
Weißer Weihnachtskuchen 256
Zitronen: Lemon Curd 185
Mrs Post's Zitronenkuchen 226
Rosmarin-Zitronen-Sauerteigbrot 152
Zitronen-Baiser-Pie 279
Zitronenguss 177
Zitronen-Limetten-Kopenhagener 185
Zöpfe 24
Achtsträngiger Zopf 38
Dreisträngiger Zopf 61
Zucchini-Tarte mit Coulis aus gerösteten Tomaten 291
Zucker, mit Butter schaumig rühren 194
Zuckerrübensirup: Lebkuchenschnitten mit klebrigen Birnen 225
Zutaten: Brotbacken 11–13
Kuchen und Desserts 194
Teilchen 162
Zwiebeln: Zucchini-Tarte mit Coulis aus gerösteten Tomaten 291
Zwiebelbrot mit Koriander und Oliven 99
Zypriotische Mandelplätzchen 198

Für meine Frau Alexandra und meinen Sohn Joshua

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Aus dem Englischen übersetzt von Renate Christ

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns.
Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

© der deutschen Ausgabe 2015 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de
© der Originalausgabe mit dem Titel „How to bake" 2012 erschienen bei Bloomsbury Publishing Plc., London
© Text Paul Hollywood, Fotografie Peter Cassidy 2012

Hergestellt in China
ISBN 978-3-7995-0576-5