

*Das Plötz-Prinzip!*

---

**BROT  
BACKEN  
IN PERFEKTION  
MIT SAUERTEIG**

---




































Vollendete Ergebnisse statt Experimente

**LUTZ GEISSLER**

[www.ploetzblog.de](http://www.ploetzblog.de)

Fotos: Hubertus Schüler

# INHALT

<b>BROT</b>	<b>Roggenbrot im Kasten</b>  61	<b>Roggenvollkornbrot im Kasten</b>  62	<b>Roggenlaib</b>  65	<b>Roggenschokobrot</b>  66	<b>Roggenschrotbrot</b>  69
<b>Pumpernickel</b>  70	<b>Roggenmischbrot</b>  73	<b>Roggenmischbrot mit Dinkel</b>  73	<b>Saatenbrot</b>  74	<b>Dreikornvollkornbrot</b>  77	<b>Helles Mischbrot</b>  78
<b>Helles Mischbrot mit Hefe</b>  78	<b>Weizenvollkornmischbrot</b>  81	<b>Weizenmischbrot</b>  81	<b>Weizenkorn</b>  82	<b>Weizenbrot</b>  85	<b>Weizenlaib</b>  85
<b>Weizenvollkornbrot</b>  86	<b>Baguette</b>  89	<b>Ciabatta</b>  93	<b>Toastbrot</b>  94	<b>Sandwichbrot</b>  97	<b>Dinkelbrot</b>  98
<b>Dinkelvollkornbrot</b>  98	<b>Dinkel-Buttermilch-Brot</b>  101	<b>Dinkelmischbrot</b>  101	<b>Dinkelstange</b>  102	<b>Joghurtbrot mit Schrot</b>  105	<b>Kartoffelbrot</b>  106
<b>Möhren-Kartoffel-Brot</b>  109	<b>Nussbrot</b>  110	<b>Schmalzbrot</b>  110	<b>Wurzelbrot</b>  113	<b>Mildes Fladenbrot</b>  114	<b>Kräftiges Fladenbrot</b>  117



# INHALT

<b>Roggenvollkorn-fladen</b>  118	<b>Schüttelbrot</b>  121	<b>Focaccia</b>  122	<b>Flammkuchen</b>  125	<b>BRÖTCHEN</b>	<b>Frühstücksbrötchen</b>  133
<b>Kipf</b>  134	<b>Rosenbrötchen</b>  137	<b>Fettsemmel</b>  138	<b>Kernige Semmel</b>  141	<b>Weizenvollkorn-brötchen</b>  142	<b>Weizenschrot-brötchen</b>  142
<b>Laugenbrezeln</b>  145	<b>Hamburgerbrötchen (kräftig)</b>  146	<b>Hamburgerbrötchen (mild)</b>  146	<b>Dinkel-Bier-Brötchen</b>  149	<b>Dinkel-Joghurt-Brötchen</b>  149	<b>Dinkelseelen</b>  150
<b>Roggenbrötchen</b>  153	<b>Roggenmisch-brötchen</b>  153	<b>Schusterjungen</b>  154	<b>SÜSSES GEBÄCK</b>	<b>Milch- und Rosinenbrötchen</b>  157	<b>Schokobrötchen</b>  158
<b>Croissants</b>  161	<b>Franzbrötchen</b>  167	<b>Kuchenteig</b>  173	<b>Stuten</b>  174	<b>Brioche</b>  177	<b>Panettone</b>  178

**UMRECHNUNGSTABELLEN**  
für alle Rezepte findest du auf den Seiten 180–189



Ausführliche Infos  
Seite 190