



Der Sauerteig - das unbekannte Wesen

 **Download**

 **Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Der Sauerteig - das unbekannte Wesen

Martin Pöt Stoldt

Der Sauerteig - das unbekannte Wesen Martin Pöt Stoldt

 [Download Der Sauerteig - das unbekannte Wesen ...pdf](#)

 [Online lesen Der Sauerteig - das unbekannte Wesen ...pdf](#)

Downloaden und kostenlos lesen Der Sauerteig - das unbekannte Wesen Martin Pöt Stoldt

Format: Kindle eBook

Kurzbeschreibung

»Der Sauerteig das unbekannte Wesen« führt Laien und Fachleute in die fast vergessene Kunst des natürlichen Backens mit Sauerteig ein: ohne Bäckerhefe und ohne künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren, die zunehmend oft nur schwer vertragen werden. Martin Pöt Stoldt zeigt verständlich in Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit detaillierten Hintergrundinformationen die Herstellung, Führung und Pflege von Sauerteig. Viele Rezepte und Bilder vom klassischen Roggensauerteigbrot über saftige Weizen- und Mischbrote, knusprige Brötchen bis hin zu Kuchen und Sauerteigtrunk machen das Buch zu einem wichtigen und einzigartige Ratgeber für alle ernährungs- und gesundheitsbewussten Selberbäcker.

Inhaltsverzeichnis:

Vorwort

Was müssen Anfänger wissen und lesen?

Die Geschichte des Sauerteiges

Was ist Sauerteig?

Etwas Chemie und Biologie

Herstellen eines Sauerteiges

Wie züchtet man eine Sauerteigkultur heran?

Geeignete Mehlsorten

Getreidearten

Mehltypen

Was bedeuten die Typenzahlen?

Wasser

Fertige Sauerteigkulturen

Flüssig wie Pfannkuchenteig

Fest wie ein Brotteig

Krümelig wie Streusel

Trocken wie eine Backoblate, als kleine harte Körnchen oder pulverförmig

Gekaufte Sauerteige

Einen Sauerteig backfertig machen

1. Wir wollen ein reines Roggenbrot backen

2. Wir wollen ein Mischbrot mit Roggen backen

3. Wir wollen ein reines Weizen-/Dinkelbrot backen

Sauerteig führen

Die klassische Drei-Stufen-Führung

Die Detmolder Ein-Stufen-Führung

Die Pöt-Methode

Sauerteig aufbewahren

Die Sicherung

Kühlen

Verkrümeln

Einfrieren

Trocknen

Farbe, Konsistenz und Geruch

Umzüchten, sonstige Sauerteige

Der Übliche: Roggensauerteig

Der Milde: Weizensauerteig
Der Exotische: Gerstensauerteig
Die Geschenkten: Hermann, Robert und Co.

Brotbacken

Brühstück
Quellstück
Kneten und Wirken
Teigruhe
Gehenlassen
Backen
Aufbewahren

Brötchen und Kleinteile

Brötchen formen
Brötchenkruste

Schwaden

Kuchen und Muffins

Sauerteig-Backpulver

Sauerteig für Gesundheit und Schönheit

Sauerteigmaske

Backutensilien

Fachbegriffe und Stichwortverzeichnis

Rezepte

Brot

Holsteiner Landbrot
Roggenbrot mit Sauerteig
Leinsamenbrot
Sauerteigknäckebrot
Weizenbrot (Dinkelbrot) mit Sauerteig
Buttermilch-Weizenvollkorn-Kastenbrot
Helles Baguette mit Sauerteig
Hirselaib
Buttermilchbrot
Pöts Schrotbrot
Norddeutsches Roggenmischbrot
Haferbrot
Bauernbrot (Weizenmischbrot)
Toastbrot mit Weizensauerteig
Preußisches Kommissbrot
Kartoffelbrot (mit Variationen)
Weizenkörnerbrot
Emmerbrot
Amarantbrot
Honig-Salz-Brot im Römertopf
Teff-Fladen (oder Hirsefladen)
Rosarinfladen
Portugiesisches Maisbrot (Broa)
Vierkornbrot
Kornbeisser
Heidekranz

Friesisches Schrotbrot
Reisbrot (nicht glutenfrei)
Reisbrot (glutenfrei)
Schäferlaib (Hirsebrot)
Berliner Roggenbrot
Weizenmischbrot «Taiwan»
Brötchen und Kleinteile
Knusprige Schachbrötchen
Quarkbrötchen
Knusprige Roggenbrötchen (Berliner Schusterjungen)
Knusprige Sauerteigseelen
Vintschgerl
Süß gefüllte Faltwecken
Knusprige Roggenseelen
Stockbrot über Grillfeuer
Chapati (indische Fladen) mit Sauerteig
Weizenvollkornfladen
Hafer-Smoerrebroed
Süßes, Kuchen usw
Sauerteigbrioches
Norddeutscher Rosinenstuten
Rosinenzopf
Quark-Fruchtschnitten (Blechkuchen)
Panettone
Butterkuchen (auf dem Blech)
Schokoladenkuchen
Dampfnudeln

Bezugsquellen Kurzbeschreibung

»Der Sauerteig das unbekannte Wesen« führt Laien und Fachleute in die fast vergessene Kunst des natürlichen Backens mit Sauerteig ein: ohne Bäckerhefe und ohne künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren, die zunehmend oft nur schwer vertragen werden. Martin Pöt Stoldt zeigt verständlich in Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit detaillierten Hintergrundinformationen die Herstellung, Führung und Pflege von Sauerteig. Viele Rezepte und Bilder vom klassischen Roggensauerteigbrot über saftige Weizen- und Mischbrote, knusprige Brötchen bis hin zu Kuchen und Sauerteigtrunk machen das Buch zu einem wichtigen und einzigartige Ratgeber für alle ernährungs- und gesundheitsbewussten Selberbäcker.

Inhaltsverzeichnis:

=====

Vorwort

Was müssen Anfänger wissen und lesen?

Die Geschichte des Sauerteiges

Was ist Sauerteig?

Etwas Chemie und Biologie

Herstellen eines Sauerteiges

Wie züchtet man eine Sauerteigmilie heran?

Geeignete Mehlsorten

Getreidearten

Mehltypen

Was bedeuten die Typenzahlen?

Wasser

Fertige Sauerteigkulturen

Flüssig wie Pfannkuchenteig

Fest wie ein Broteig

Krümelig wie Streusel

Trocken wie eine Backoblate, als kleine harte Körnchen oder pulverförmig

Gekaufte Sauerteige

Einen Sauerteig backfertig machen

1. Wir wollen ein reines Roggenbrot backen

2. Wir wollen ein Mischbrot mit Roggen backen

3. Wir wollen ein reines Weizen-/Dinkelbrot backen

Sauerteig führen

Die klassische Drei-Stufen-Führung

Die Detmolder Ein-Stufen-Führung

Die Pöt-Methode

Sauerteig aufbewahren

Die Sicherung

Kühlen

Verkrümeln

Einfrieren

Trocknen

Farbe, Konsistenz und Geruch

Umzüchten, sonstige Sauerteige

Der Übliche: Roggensauerteig

Der Milde: Weizensauerteig

Der Exotische: Gerstensauerteig

Die Geschenkten: Hermann, Robert und Co.

Brotbacken

Brühstück

Quellstück

Kneten und Wirken

Teigruhe

Gehenlassen

Backen

Aufbewahren

Brötchen und Kleinteile

Brötchen formen

Brötchenkruste

Schwaden

Kuchen und Muffins

Sauerteig-Backpulver

Sauerteig für Gesundheit und Schönheit

Sauerteigmaske

Backutensilien

Fachbegriffe und Stichwortverzeichnis

Rezepte

Brot

Holsteiner Landbrot

Roggenbrot mit Sauerteig

Leinsamenbrot
Sauerteigknäckebrot
Weizenbrot (Dinkelbrot) mit Sauerteig
Buttermilch-Weizenvollkorn-Kastenbrot
Helles Baguette mit Sauerteig
Hirselaib
Buttermilchbrot
Pöts Schrotbrot
Norddeutsches Roggenmischbrot
Haferbrot
Bauernbrot (Weizenmischbrot)
Toastbrot mit Weizensauerteig
Preußisches Kommissbrot
Kartoffelbrot (mit Variationen)
Weizenkörnerbrot
Emmerbrot
Amarantbrot
Honig-Salz-Brot im Römertopf
Teff-Fladen (oder Hirsefladen)
Rosarinfladen
Portugiesisches Maisbrot (Broa)
Vierkornbrot
Kornbeisser
Heidekranz
Friesisches Schrotbrot
Reisbrot (nicht glutenfrei)
Reisbrot (glutenfrei)
Schäferlaib (Hirsebrot)
Berliner Roggenbrot
Weizenmischbrot «Taiwan»
Brötchen und Kleinteile
Knusprige Schachbrötchen
Quarkbrötchen
Knusprige Roggenbrötchen (Berliner Schusterjungen)
Knusprige Sauerteigseelen
Vintschgerl
Süß gefüllte Faltwecken
Knusprige Roggenseelen
Stockbrot über Grillfeuer
Chapati (indische Fladen) mit Sauerteig
Weizenvollkornfladen
Hafer-Smoerrebroed
Süßes, Kuchen usw
Sauerteigbrioches
Norddeutscher Rosinenstuten
Rosinenzopf
Quark-Fruchtschnitten (Blechkuchen)
Panettone
Butterkuchen (auf dem Blech)

Schokoladenkuchen

Dampfnudeln

Bezugsquellen

Download and Read Online Der Sauerteig - das unbekannte Wesen Martin Pöt Stoldt #8LE4XC5HAIP

Lesen Sie Der Sauerteig - das unbekannte Wesen von Martin Pöt Stoldt für online ebookDer Sauerteig - das unbekannte Wesen von Martin Pöt Stoldt Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Der Sauerteig - das unbekannte Wesen von Martin Pöt Stoldt Bücher online zu lesen. Online Der Sauerteig - das unbekannte Wesen von Martin Pöt Stoldt ebook PDF herunterladenDer Sauerteig - das unbekannte Wesen von Martin Pöt Stoldt DocDer Sauerteig - das unbekannte Wesen von Martin Pöt Stoldt MobiPocketDer Sauerteig - das unbekannte Wesen von Martin Pöt Stoldt EPub