

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2017

THEMA	NR	SEITE	THEMA	NR	SEITE
AKTUELLES			INTERVIEW		
Neues aus der Branche	1	4	Mit dem Baguette fing es an - Dr. Björn Hollensteiner ist Hausarzt ist der „BrotDoc“	4	14
Die Weizensorte macht den Geschmack: Der Hohenheimer Backmarathon	1	6	REPORTAGE		
Neues aus der Branche	2	5	Die Biobäckerei Ährensache aus Köln-Holweide feiert 2017 ihr 25-jähriges Firmenjubiläum	1	32
Länger haltbares Brot mit Quellmehlen und Quellstärken	2	10	Erfolg mit Augenmaß und Handgewicht hat die Bäckerei Eckerle aus Baden-Baden	2	34
Neues aus der Branche	3	5	Bäckerei Stumhofer aus dem bayrischen Chieming setzt auf langzeitgeführte Teige und Bio	2	58
Trotz der neuen Düngeverordnung auch in Zukunft keine kleinen Brötchen	3	10	Familie Krupa betreibt seit 2012 in Dortmund die kleine Holzofenbäckerei „Müller's Backes“	3	32
Neues aus der Branche	4	5	Die Bäckerei Rauch aus Murrhardt setzt auf Bio und einen Holzofen von Wachtel	4	36
Alte Brotbacktechniken helfen bei Reizdarm	4	10	REZEPTE		
Die gesundheitsfördernden Eigenschaften von Beta-Glucan aus Gerste	4	12	Saftkruste	2	30
BACKEN INTERNATIONAL			Siegerländer mit Ganzkorn	2	31
Tradition und Vielfalt sind das Motto von Roberto Cupioli und seiner Bäckerei in Rimini	1	58	Mehrkornbrot mit Ganzkorn	3	28
Sauerteigbrote, mit Mehl aus der eigenen Windmühle, backt der Oerse Molenbakker Robert van Beckhoven hat in NL-Oisterwijk ein Konzept eine Schaubackstube mit Backschule	3	58	Advents-Wichtel	3	29
	4	58	Weizenvollkornbrot	4	31
BACKVERSUCH			Oliven-Tomatenbrot	4	31
Einfluss des Backprozesses auf die Gebäckqualität bei Roggenmischbrot	1	20	ROHSTOFFE		
Fettverschäumung im Sandkuchen	2	20	Rustikale Ruchmehlbrote - Was genau ist das und was ist bei seiner Verarbeitung zu beachten?	1	8
Einfluss des Weizenmehl-Weizenstärke-verhältnisses bei leichten und schweren Sandmassen.	3	16	Aromatisch und bekömmlich - Brote aus langzeitgeführten Teigen sind besonders verträglich.	1	14
Einsatz von fermentiertem Obst und Gemüse in Brot- und Backwaren	4	22	Aus echtem Schrot und Korn - Schrotbrot in Norddeutschland	2	14
FACHTHEMA			Knusperdünne Brotchips - Bei der geschmacklichen Veredelung sind kaum Grenzen gesetzt.	2	12
Fast reibungslos - Mit der Technik langzeitgeführte Teige mit hoher TA schonend aufarbeiten	1	30	Den Vollkornanteil sichtbar machen, mit dem Vollkorn-Index von GoodMills Innovation	3	12
Sanfte Strahlungshitze bei Holzbacköfen, Ringrohröfen oder thermoölbeheizten Modellen	2	32	Vielfältige Einsatzmöglichkeiten für Mohn von AgaSaat	4	18
Schonend konditionieren - Langzeitführung im Plusbereich und umweltfreundliche Kältemittel	3	30			
Der Sauerteig, ein natürlicher Qualitätsverbesserer	4	34			

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2017

THEMA	NR	SEITE
SEMINAR		
Beste Brote - „Traditionelle Brotherstellung“ im Praxisseminar des Artisan-Magazins in Olpe.1		42
Weizenvor- und -sauerteige in einem Seminar der Ersten Deutschen Bäckerfachschule	2	50
Das Ei ist das Problem – „Veganes Backen“ in der Badischen Bäckerfachschule in Karlsruhe	3	46
Die Grundlage für Qualität - Das Teigmacher- Seminar von CSM Bakery Solutions	4	46
Seminarkalender		
Seminarkalender	1	56
Seminarkalender	2	56
Seminarkalender	3	56
Seminarkalender	4	56
Technologie		
Möglichkeiten zur Reduktion von Kochsalz	1	38
Teig: Ein physikalisch chemisches Wunderwerk. Betrachtung von Zusatzstoffen im Detail	2	40
Die einstufige „Mindener Vollsauer-Führung“ liefert die Qualität eines Dreistufen-Vollsauers	3	38
Es muss nicht immer Urkorn sein – Brot mit Tritordeum ohne Backhefe-Zusatz	3	40
Emmer, Einkorn, Kamut & Co. an der Akademie des Bayrischen Bäckerhandwerks Lochham	4	42