

Veronika Pichl

# BROTBACKAUTOMAT

## *Das Rezeptbuch*

Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Pizzateig  
und mehr einfach selbst backen

**riva**

© 2021 des Titels »Brotbackautomat« von Veronika Pichl (ISBN 978-3-7423-1898-5) by riva Verlag,  
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)



## Inhalt

- 9 Frisch, individuell und einfach lecker – Selbstgemachtes aus dem Brotbackautomaten
- 10 Der Brotbackautomat und seine Funktionsweise
- 11 Schritt-für-Schritt-Anleitung
- 12 Ein Automat – viele Vorteile
- 13 Was kommt ins Brot? Die Grundzutaten
- 14 Tipps rund um den Brotbackautomaten
- 15 Der Brotbackautomat und seine versteckten Talente
- 16 Was kann mein Brotbackautomat?
- 16 Marmelade aus dem Brotbackautomaten
- 17 Reinigung und Pflege
- 18 Hinweise für die Rezepte in diesem Buch

## 19 *Brote mit Hefe*

- 20 Helles Mischbrot
- 21 Käse-Kräuter-Brot
- 21 Dinkel-Joghurt-Brot
- 22 Roggen-Weizen-Mischbrot
- 23 Butters-toast-Brot
- 24 Vollkorn-Körner-Brot
- 24 Pizzabrot
- 25 Dinkelmischbrot mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen
- 25 Weißbrot
- 26 Kartoffelbrot



## 27 *Brote mit Sauerteig*

- 28 Dinkel-Weizen-Mischbrot mit Sauerteig
- 28 Röstzwiebel-Brot mit Sauerteig
- 29 Bauernlaib mit Sauerteig
- 30 Bierbrot

## 31 *Brote mit Backpulver*

- 32 Dinkel-Weizen-Mischbrot mit Backpulver
- 32 Schnelles Weizenbrot mit Backpulver

## 33 *Süße Brote*

- 34 Früchtebrot
- 35 Dinkel-Quark-Brot
- 35 Müslibrot
- 36 Bananenbrot
- 37 Brioche-Brot
- 38 Kokosbrot

## 39 *Glutenfreie Brote*

- 40 Glutenfreies Kartoffelbrot
- 41 Glutenfreies Rosinenbrot
- 42 Glutenfreies Körnerbrot

## 43 *Brot und Brötchen für den Backofen*

- 44 Bubblebread
- 45 Kräuter-Fladenbrot
- 46 Burger-Buns





- 48 Baguette
- 49 Milchbrötchen mit Schokodrops
- 50 Dinkel-Seelen
- 52 Vollkornbrötchen
- 54 Haferflockenbrötchen
- 56 Dinkel-Körner-Brötchen
- 58 Karotten-Brötchen
- 60 Fougasse



## 61 *Pizza und Co.*

- 62 Einfacher Pizzateig
- 63 Dinkel-Vollkorn-Pizzateig
- 63 Knusper-Pizzateig mit Hartweizengrieß
- 64 Flammkuchen
- 66 Glutenfreier Pizzateig mit Buchweizenmehl

## 67 *Herzhafte Snacks*

- 68 Würstchen im Teigmantel
- 70 Kräuter-Cracker
- 71 Pizza-Schnecken
- 72 Käse-Knabberstücke
- 74 Grissini



## 75 *Süßes für den Backofen*

- 76 Butterhörnchen mit Füllung
- 77 Zwetschgen-Streusel-Taler
- 78 Hefeteig-Pancakes
- 80 Donuts
- 82 Nussschnecken
- 83 Hefezopf



- 84 Pull-Apart-Bread Zimt-Zucker
- 86 Apfel-Hefe-Küchlein

## 87 *Kuchen*

- 88 Zitronenkuchen
- 90 Sandkuchen mit Schokostreuseln
- 90 Apfel-Mandel-Kuchen
- 91 Schokokuchen
- 92 Eierlikörkuchen
- 94 Rotweinkuchen



## 95 *Marmelade und Kompott*

- 96 Erdbeermarmelade
- 97 Birnen-Pflaumen-Kompott
- 98 Rhabarber-Himbeer-Marmelade
- 100 Kirschkompott
- 102 Ananas-Kokos-Kompott
- 104 Apfelmus
- 105 Aprikosenmus
  
- 106 Kostenloses Bonusmaterial zum Buch
- 107 Über die Autorin
- 108 Zutatenregister

