

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2022

Foto: Artisan / Christian Bremker 2022

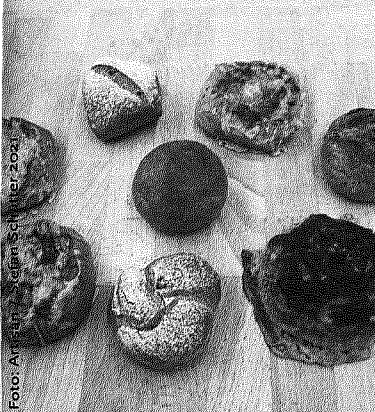
Seminarbericht: Verfasst von Volker ab S. 54

12
Auf ein Wort
Interessantes zum Thema Hefe

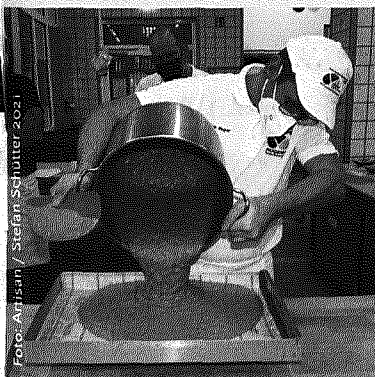
30
Reportage 2
Tobi, der Brotbäcker

38
Reportage 3
Berns Bäckerei

Artisan
Frühling 2022



48
Qualitätsprodukte
Brötchen und Herzhaftes
aus Roggenteig



54
Seminar
Volles Programm
mit Vollkorn

■ EDITORIAL	5
■ ARTISAN NACHRICHTEN ab 6	
Neues aus der Branche	6
■ AUF EIN WORT ab 12	
Dr.-Ing. Michael Quantz und Dr. Erik Pollmann von der Versuchsanstalt der Hefeindustrie e.V. ...	12
■ IDEEN FÜR GEBÄCKE ab 16	
Brotsommelier Christopher Lang: Sortenreine Weizenbrote	16
■ SLOW BAKING LIVE ab 22	
Reportage 1: blond bakery aus Essen	22
Reportage 2: Tobi, der Brotbäcker aus Osnabrück	30
Reportage 3: Berns Bäckerei aus Kamp-Lintfort	38
■ IMPRESSUM	45
■ FACHTHEMA ab 46	
Öfen für knusprige und saftige Brote	46
■ QUALITÄTSPRODUKTE ab 48	
Brötchen und herzhaftes Snacks aus einem Roggenteig	48
■ SEMINAR ab 54	
Volles Programm mit Vollkorn	54