

Inhalt

■ EDITORIAL	5	■ SLOW BAKING LIVE	ab 32
■ ARTISAN NACHRICHTEN	ab 6	Reportage 1:	
Neues		Die Brotinitiative	
aus der Branche	6	aus Plettenberg	32
Impressionen des Artisan-		Reportage 2:	
Praxisseminars „Feingebäck“	14	Die Brotinsel	
■ IDEEN FÜR GEBÄCKE	ab 16	aus Braunschweig	40
Kümmel aus		Reportage 3:	
heimischem Anbau	16	Die Wümmebäckerei	
Großer Buchweizen-Geschmacks		Sammann aus Oyten	48
und -Verarbeitungstest	20	■ IMPRESSUM	47
Mehr Bekömmlichkeit durch		■ FACHTHEMA	ab 56
längere Brot-Lagerung	22	Warum tiefkühlt man	
Möglichkeiten zur		eigentlich bei -18 °C?	56
Salzreduktion mit Sauerteig	24	■ QUALITÄTSPRODUKTE	ab 58
Brotsommelier Wolfgang Schlegl:		Hefezöpfe,	
Diabetikerbrote	26	bunt gefüllt	58