

JÖRG SCHMID

JOHANNES HIRTH



WILDBAKERS

UNTERWEGS ZUM BESTEN BROT
ON TOUR



GRÄFE
UND
UNZER

INHALT

VORWORT 7

WILDBAKERS ON TOUR 8

WILDBAKERS KNOWHOW 12

- Die Weizenvorstufen 12
- Anstellgut selbst herstellen 14
- Der Hauptteig 16
- Rund ums Backen 18
- Spezielle Techniken 20
- Nützliche Backutensilien 21

REZEPTE

WÜRZBURG

- Frankenlaib 25
- Weizenwürzlaib à la Wildbakers 26

DRESDEN

- Weihnachtsstollen 29
- Sommerstollen 31

BAD URACH

- Brezeln 32
- Belaugte Pains au chocolat 35

WESTFALEN

- Pumpernickel 37
- Pumpernickel Fours 38

EIFEL

- Eifeler Landbrot 41
- Lavakruste 42

OBERLAND

- Seelen 45
- Urgetreide-Seelen 46

BERLIN

- Berliner Landbrot 48
- Beerenbrote 51

DÜSSELDORF

- Rheinisches Schrotbrot 52
- Das »feine« Weizenvollkornbrot 54

HAMBURG

- Franzbrötchen 56
- Herzhafte Franzbrötchen 58

ALLGÄU

- Bergbauernbrot 61
- Wildbakers Alpenglück 62

BADEN

- Knauzen 65

KASSEL

- Kasseler Brot 69
- Kassler im Brotteig 70

KÖLN

- Röggelchen 75

ODENWALD

- Odenwälder Bauernkruste 78
- Beschwipster Bauer 81

DEUTSCHLAND

- Brot des Jahres 2019 82
- Bekiffter Landwirt 84

HANNOVER

- Gersterbrot 87
- Tonka-Crème-brûlée 89

NORDDEUTSCHLAND

- Zwieback 90
- Einback mit Kumquats 93

MÜNCHEN

- Weißbierbrot 96
- Craft Beer Buns 98

BINGEN

- Wilde Hilde 100
- Superfoods-Baguette 102

BAUTZEN

- Senfbrot 2.0 104
- Bazi to go 107