

Inhalt

Interessantes und Wissenswertes

Lievito madre	7
Sauerteig auf Italienisch	7
Die Klassiker mit Lievito madre	8
Eine erfolgreiche Geburt	8
Tipps und Tricks	9
Füttern, Auffrischen, Aufbewahren	10
Ein Wort zu den Mehlsorten	13

Verschiedene Ansätze

Klassischer italienischer Ansatz	19
Ansatz mit Manitoba-Mehl und Joghurt	20
Ansatz mit Honig und Olivenöl	21

Die Klassiker

Panettone	27
Colomba pasquale - Ostertaube	31
Pandoro	35
Pane di Matera	38
Pane di Cerchiara	41
Pane di Altamura	43
Pane di Lentini	44

Herzhafte Rezepte

Italienisches Landbrot	55
Vollkorn-Weizenbrot	56
Polentabrot	58
Ciabatta	59
Focaccia	61
Olivenbrot	62
Nussbrot	63
Pizzateig I	64
Pizzateig II	65
Hörnchen	66
Taralli	68

Süsse Rezepte

Donuts	81
Schwarz-weiss-Gebäck	82
Brioche	83
Apfelkuchen	84
Torta Angelica	86