

# Danksagung

---

Ich habe dieses Buch zwar allein in meinem stillen Kämmerlein verfasst, aber ohne meinen Freundeskreis, meine Familie und meine Kolleginnen und Kollegen hätte ich es nicht geschafft. Herzlichen Dank, liebe Franziska Bürker, für unzählige Rezepte für köstliches deutsches Brot und Dankeschön, liebe Rachel Bürker, für die Hilfe bei ihrer Übersetzung ins Englische. Großer Dank geht an Jasmine Hormati, die mir bei allen Maßangaben und den Fotos eine unermessliche Hilfe war. Danke, liebe Geri Grace Goodale für die Tipps und Tricks hinter der Kamera. Ganz lieber Dank gebührt Marina Bauer und ihrer Schwiegermutter Helga für ihre deutschen Kommentare. Ein herzliches Dankeschön

geht an Köchin Diana Ausderau für ihre Rezepte und ihr Fachwissen, die sie bereitwillig mit mir geteilt hat. Ich danke Sharon Salomon für das jüdische Zopfbrot-Rezept und Norene, die es tatsächlich noch verbessert hat. Auch Hope Damergis gilt mein Dank für ihre griechischen Rezepte, ebenso Koch Josh Brown. Danke an meine Versuchskaninchen Mom Nancy und meine Freunde Ann, Jane Gray und Meghann, die jedes Rezept bereitwillig gekostet haben. Toll, Sydnie Ozanus, wie du vor Ort aus den Müllermeistern ihr ganzes Wissen herausgekitzelt hast. Vielen Dank, liebe Heather für die Spieleabende und die Verkostung fast aller Brote. Ohne eure tatkräftige Unterstützung hätte ich den Abgabetermin niemals einhalten können. Vielen Dank für eure Hilfe bei diesem Projekt – das werde ich niemals vergessen. Ein Buch kommt nur mit der Unterstützung

durch ein Team zustande. Ich kann mich glücklich schätzen, mit diesem Team schon so viele Bücher veröffentlicht zu haben: Herzlichen Dank an Matt Wagner, meinen Agenten, der an dieses Projekt geglaubt und sich für mich als Autorin eingesetzt hat. Tracy Boggier, Senior Acquisitions Editor bei Wiley, gilt größter Dank, denn er stand hinter meinem Faible für selbst gebackenes Brot und ermöglichte es mir, es mit der ganzen Welt zu teilen. Die Einhaltung aller Termine verdanke ich Elizabeth Kuball. Es ist mir immer wieder ein Vergnügen, mit euch allen zusammenarbeiten und dafür euch allen ein herzliches Dankeschön!

# Rezepte in diesem Buch

---

## *Mit Sauerteig*

Amerikanische Biskuits

Heidelbeerkuchen

Ciabatta

Dinkelbaguette

Dinkel-Sesam-Bagels

Herzhafte Speck-Käse-Scones

Honig-Weizenbrot

Käse-Cracker

Knusprige Sauerteigbrötchen

Körnerbrot

Ofenpfannkuchen

Nordisches Sonnenblumenbrot

Pancakes

Rustikales Sauerteigbrot

Salzige Brownies mit dunkler  
Schokolade

Sauerteigfladen

Schwäbisches Bauernbrot

Tempura-Gemüse

Türkisches Fladenbrot

***Vollkornbrote***