Brötchen

Allgemeines: Brötchen oder Semmel sind Bezeichnungen für Kleingebäcke verschiedener Art. In den verschiedenen deutschsprachigen Gebieten gibt es eine Vielzahl anderer Wörter dafür, die aber im Wesentlichen alle dasselbe bedeuten. Brötchen ist ein Sammelbegriff für meist ungesüßte kleine Gebäcke aus hellem-, dunklem Weizen- oder Roggenmehl, bzw. Mischungen von verschiedenen Mehlsorten. Als Schüttflüssigkeit wird überwiegend Wasser verwendet (Wasserbrötchen), bisweilen aber auch Milch (Milchbrötchen). Als Lockerungsmittel kommen traditionell überwiegend Backhefe oder Sauerteig zur Anwendung. In Deutschland werden gemäß den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck Brötchen nicht über 250 g gehandelt. 1957 wurde die gesetzliche Vorschrift für ein Mindestgewicht abgeschafft.

Es gibt aber auch Varianten mit Kartoffeln, Erbsen, Linsen und weiteren Zutaten, sowie Zubereitungen mit Lauge. Hier liste ich meine **„Kleingebäcke!“** auf.

Wasserbrötchen mit Mehlkochstück mein Favorit der Brötchen zum Sonntag

Brötchen mit Weizenpoolish ein Rezept welches von mir erarbeitet wurde

Brötchen zum Aufbacken ein Rezept von Patrick Zimmer und Björn Freitag

Weizen Mischbrötchen DD 1 ein Brötchen mit etwas Roggen, Butter und Sauerteig

Softe Buttermilch-Brötchen ein Milchbrötchen mit Buttermilch

Frühstücks-Brötchen 2024 Frühstücks-Brötchen 2024 nur mit Weizenmehl 550

Frühstücks-Brötchen Frühstücks-Brötchen von René Dasbeck

Ciabattabrötchen ein Brötchen für viel Anlässe

Weizenbrötchen 1 ein Brötchen für jeden Tag

Rustkus Bauern-Brötchen mit Weizen-Sauerteig

Bärlauch Brioche Brötchen

Madre Roggen Mischbrötchen

Splitterbrötchen "Berliner Art"

süße Milchbrötchen Spitzweggli

Kartoffel-Laugenbrötchen

Brötchen o. Semmeln

Weizen Spitz Brötchen mit Sauerteig

Laugenbrötchen mit Weizen-Sauerteig

Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/broetchen

Last update: **31.05.2026 16:33**