

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 Schütflüssigkeit 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.

[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](#)

[Spltterbrötchen "Berliner Art"](#)

[süße Milchbrötchen Spitzweggli](#)

[Kartoffel-Laugenbrötchen](#)

[Brötchen o. Semmeln](#)

[Weizen Spitz Brötchen mit Sauerteig](#)

[Laugenbrötchen mit Weizen-Sauerteig](#)

Essen und Mehr

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/broetchen?rev=1767356675>

Last update: **02.01.2026 13:24**

