06.11.2025 19:10 1/5 Brote

Brote

Allgemeines: Brot ist ein traditionelles Nahrungsmittel, das aus einem Teig aus gemahlenem Getreide (Mehl), Wasser, einem Triebmittel, Hefe und oder Sauerteig, und meist weiteren Zutaten gebacken wird. Hier sind meine Rezepte zu diesem Thema:

Kartoffelbrot:

Kartoffelbrot

... ein sehr helles Brot wie ein Stuten mit Kartoffeln

Dinkel-Kartoffelbrot

... ein Bot welches recht lange frisch bleibt

Toastbrote:

japnisches Milchbrot

... ist wie eine Wolke, super wattig, saftig und richtig lecker

Toast-Brot mit Butter

... ein Toast mit viel Butter

Toast-Brot mit Weizensauer

... ein Toast mit Sauerteig und Honig

Toastbrot mit Butter

... engl. Art; in einer Kastenform mit Deckel gebacken

Brioche-Kranz

... habe ich in der Schweitz als Toast kennen und lieben gelehrt

Original American Sandwich

ein easy-peasy Rezept für ein tolles softes Brot oder Toast

Brote mit Sauerteig

Weizen-Roggensauerteig-Brot mein täglch Brot

... Weizen mit Roggensauerteig und Weizenvollkorn

3 Kornvollkorn Brot

... Gesundes Vollkornbrot Rezept mit Sauerteig

Guinness Brot

... dunkel und kräftig wie das Bier

Weizenmischbrot im Gärkorb

... ein rundes Brot vom Back-Blech mit

Weizenmischbrot nach Oma-E

... ein Weizenmisch-Brot welches mich an meine Kindheit erinnert

Weizenmischbrot mit gerösteten Brötwürfeln

... ein Weizenmisch-Brot mit Alt-Brot

Kommissbrot

... Roggenvollkorn Brot mit langer Haltbarkeit - das Not Brot des Soldaten

Mischbrot mit Weizenschrot-Kochstück 80/20

... ein tägliches Mischbrot welches auch als Brötchen gebacken werden kann

Südschweizer Brot

... ein helles Brot aus dem Tessin mit Hartweizen und Sauerteig

Fünfkorn-Mischbrot

... mit Roggen-Sauerteig und Dinkelmehl

Malzkruste

ein reines Sauerteigbrot für eine Kastenform 22x10x9 cm

Roggen-Sauer-Brot

80% Roggen, 20% Weizenmehl Type 550

Sauerteig-Roggen-Brot

100% Roggenvollkorn ohne Hefe nur mit Sauerteig

Sauerteig-Brot - von Marcel Paa

Mischbrot ohne Hefe / Schweizer Art

Grill-Kruste

ein Sauerteig-Brot mit einer 4er Teigführung

1 Teig für 4 Brote

ein Grundteig für 4 leckere Varianten für kleine Brote

Roggenbrote:

Rogge Brot 610

... Roggenbrot mit 100% Roggenmehl 610er schon fast ein Mischbrot

100% Roggen-Vollkorn Brot

... ein Roggenvollkorn-Brot aus dem Holzrahmen

Kommissbrot

... Roggenvollkorn Brot mit langer Haltbarkeit - das Not Brot des Soldaten

https://ddws.de/ Printed on 06.11.2025 19:10

06.11.2025 19:10 3/5 Brote

Schwarzbrote:

Schwarzbrot aus Roggenschrot

... und anderen vollwertigen gesunden Zutaten wie Sonnenblumenkerne und Sauerteig

Schwarzbrot nach Gladen Art

... ein Brot welches meine Familie und ich lieben

Stuten:

Osterbrot

... ein Stuten von Marcel Seger

Kasten-Weisbrot

...schon seid langer Zeit bei uns im Verzehr

Früchtebrot

...alle Jahre wieder zur Advenszeit

Rosinenbrot frei geschoben mit Sultaninen und Zucker-Zimt

Kürbis-Stuten

alle Jahre wieder zum Erntedankfest oder Halloween

Sonstige Brote:

Einfaches Grundrezept

... für zwei Brote

Hennsslers Weizenbrot

... aus der Serie "Schnellen Nummer"

Herzhaftes Möhrenbrot

... für zwei Kastenbrote a 500 gr.

Roggen-Dinkel-Brot 80/20

mein erster Versuch "Bax im Holz"

Türkisches Fladenbrot

mein erster Versuch

Müslibrot

3 kleine Brote

Mischbrot

mit dreierlei Mehle

Roggen-Mischbrot

mit Mehl von Kastanien und Emmer-Vollkorn-Mehl

Schwarzbrot

nur in drei Stunden fertig

Brioche-Kranz

habe ich in der Schweitz als Toast kennen und lieben gelehrt.

Brottasse

ideal für Gulasch und anderen Eintöpfen statt Porzellan-,oder Einweggeschirr.

Baguette

nicht nur weis und franz. auch herzhaft

Fladenbrot Toscana DD

mit frischem Rosmarien, Schnittlauch, Zwiebeln und Tomaten

Kasten Weizenvollkorn-Brot

für den täglichen Genuss

Weißbrot frei geschoben

oder auch im Kasten gebacken

Oberhausener Kumpelkruste

mit Bier und dunkel wie der Pott

Kasten Roggenvollkorn-Brot

Pyrenäisches Zwiebelbrot

etwas zum Grillspass im Sommer

3-Tassen-Brot

... ein einfaches Brot für den baldigen Verzehr

Bananenbrot

... kann auch im Herbst mit Kürbis gebacken werden

Essen und Mehr

From:

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

Permanent link:

https://ddws.de/brote:start

Last update: 27.08.2025 17:06



https://ddws.de/ Printed on 06.11.2025 19:10

06.11.2025 19:10 5/5 Brote