

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:

Toastbrote:

[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 Schweiz als Toast kennen und lieben gelehrt

[Schwarzbrot nach Gladen Art](#)

... ein Brot welches meine Familie und ich lieben

[Fünfkorn-Mischbrot](#)

... mit Roggen-Sauerteig und Dinkelmehl

[Herzhaftes Möhrenbrot](#)

... für zwei Kastenbrote a 500 gr.

[Toastbrot mit Butter](#)

engl. Art; in einer Kastenform mit Deckel gebacken

[Original American Sandwich](#)

ein easy-peasy Rezept für ein tolles softes Brot

[Malzkruste](#)

ein reines Sauerteigbrot für eine Kastenform 22x10x9 cm

[Roggen-Dinkel-Brot 80/20](#)

mein erster Versuch „Bax im Holz“

[Türkisches Fladenbrot](#)

mein erster Versuch

[Kasten-Weisbrot](#)

schon seid langer Zeit bei uns im Verzehr

Müslibrot

3 kleine Brote

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

Mischbrot

mit dreierlei Mehle

Roggen-Mischbrot

mit Mehl von Kastanien und Emmer-Vollkorn-Mehl

Schwarzbrot

nur in drei Stunden fertig

Kürbis-Stuten

alle Jahre wieder zum Erntedankfest oder Halloween

Früchtebrot

alle Jahre wieder zur Advenszeit

Brioche-Kranz

habe ich in der Schweiz 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 Rosmarin, Schnittlauch, Zwiebeln und Tomaten

Kasten Weizenvollkorn-Brot

für den täglichen Genuss

Weißbrot frei geschoben

oder auch im Kasten gebacken

Rosinenbrot frei geschoben

mit Sultaninen und Zucker-Zimt

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

Permanent link:

<https://www.ddws.de/brote:start?rev=1657201147>

Last update: **07.07.2022 15:39**

