

# 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

### Original [American Sandwich](#)

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

---

## Brote mit Sauerteig

### [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

---

## Schwarzbrote:

### Schwarzbrot nach Gladen Art

... ein Brot welches meine Familie und ich lieben

### Herzhaftes Möhrenbrot

... für zwei Kastenbrote a 500 gr.

### 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

### 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 Rosmarien, 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=1691917529>

Last update: **13.08.2023 11:05**

