

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

[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

Schwarzbrote:

[Schwarzbrot nach Gladen Art](#)
... ein Brot welches meine Familie und ich lieben

Stuten:

[Stuten Brot mit Früchten](#)
... ein Stuten von Clemes aus Berlin

[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

[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 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

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=1694880232>

Last update: **16.09.2023 18:03**

