

# 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 Schweiz als Toast kennen und lieben gelehrt

### Original [American Sandwich](#)

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

---

## Brote 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:**

### [100% Roggen-Vollkorn Brot](#)

... ein Roggenvollkorn-Brot aus dem Holzrahmen

---

## **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

---

## Sonstige Brote:

### [Einfaches Grundrezept](#)

... für zwei Brote

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

Permanent link:

<https://www.ddws.de/brote:start?rev=1711559058>

Last update: **27.03.2024 18:04**

