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
... 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:

100% Roggen-Vollkorn Brot
... ein Roggenvollkorn-Brot aus dem Holzrahmen

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

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/brote:start?rev=1719494113

Last update: **27.06.2024 15:15**