

# 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:

### [japanisches 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

### [Weizen-Roggensauerteig-Brot](#) mein täglch 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 Brötewürfeln](#)

... 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 Adventszeit

**Rosinenbrot** frei geschoben

mit Sultaninen und Zucker-Zimt

**Kürbis-Stuten**

alle Jahre wieder zum Erntedankfest oder Halloween

---

**Sonstige Brote:****Einfaches Grundrezept**

... für zwei Brote

**Hennsslers Weizenbrot**

... aus der Serie „Schnellen Nummer“

**Herhaftes 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 herhaft

**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 Rogenvollkorn-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=1730300962>

Last update: **30.10.2024 16:09**