

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

[Weizen-Roggensauerteig-Brot](#) mein täglich 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:

[Rogge Brot 610](#)

... Roggenbrot mit 100% Roggenmehl 610er schon fast ein Mischbrot

[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:

[Osterbrot](#)

... ein Stuten von Marcel Seger

[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

[Hennsslers Weizenbrot](#)

... aus der Serie „Schnellen Nummer“

[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=1745143954>

Last update: **20.04.2025 12:12**

