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:

Türkisches Fladenbrot
mein erster Versuch

Kasten-Weisbrot
schon seid langer Zeit bei uns im Verzehr

Müslibrot
3 kleine Brote

Roggen-Sauer-Brot
80% Roggen, 20% Weizenmehl Type 550

Grill-Kruste
ein Sauerteig-Brot mit einer 4er Teigführung

Mischbrot
mit dreierlei Mehle

Roggen-Mischbrot
mit Mehl von Kastanien und Emmer-Vollkorn-Mehl

Schwarzbrot
nur in drei Stunden fertig

Kürbis-Stuten
alle Jahre wieder zum Erntedankfest oder Halloween

Früchtebrot
alle Jahre wieder zur Advenszeit

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

Rosinenbrot frei geschoben
mit Sultaninen und Zucker-Zimt

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

Essen und Mehr

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

Permanent link:
http://ddws.de/brote:start?rev=1618336128

Last update: **25.03.2022 18:16**