

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 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

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

Permanent link:
<https://ddws.de/brote:start?rev=1618336128>

Last update: **25.03.2022 18:16**

