

# 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:

---

## [Ein reines Sauerteigbrot](#)

für eine Kastenform 22x10x9 cm

## [Roggen-Dinkel-Brot 80/20](#)

mein erster Versuch „Bax im Holz“

## [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

## [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

## [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

### [Bananenbrot](#)

... kann auch im Herbst mit Kürbis gebacken werden

---

## [Essen und Mehr](#)

From:

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

Permanent link:

<https://ddws.de/brote:start?rev=1641039502>

Last update: **25.03.2022 18:16**

