

Was ist Ihr ~~BROT~~ REZEPT?

Malzbierbrot

500 ml / 1 zu 1 Bier + Mehl

500g (etwas mehr)

+

1 # 1,5 TL

Salz

+

1 Päckchen

Bäckpulver

+

z.B. Walnüsse

Was ist Ihr ~~BROT~~REZEPT?

Quitten brot

Quitten stückeln, Kernegehäuse entfernen - auskochen und den Saft zu Quittengelee kochen. Die Masse gut ausdrücken, pürieren, auf einem Backblech verteilen (ca. 2cm) und im Ofen trocknen | in beliebig große Stücke schneiden

Prima alternative zu Gummibärchen

Was ist Ihr ~~BROT~~ REZEPT?

Kürbis-Karotten-Brot

auf 500g Mehl (Weiss-, Ruch-)

200g Karotten }
& 200g Kürbis } grob reiben &
mit wenig Salz
kneten

15g Hefe

3dl Wasser

100g Sonnenblumenkerne
oder Buchweizen

1 TL bis $\frac{1}{2}$ EL Salz

mischen, kneten, aufgehen lassen
backen genießen.

Was ist Ihr **BROTREZEPT** ?

Gewürzfladen

750g Weizen / Dinkmal

~ 1l Wasser

1 Hefewürzel

Salz

nach Belieben:

- Coriander
- Kümmel
- Fenchel

- Sonnenblumen
- Sesam
- Lerisaat

verkneten
gehen lassen
ca. 20 Min auf
200° backen

Was ist Ihr ~~BROT~~ REZEPT?

Brotlabor

Bregenz 2014

Holunder-Buttermilch-
^{blüten}
Brot

Leider nur
(Rezept im „drüber&drunter“-Buch
von Grüne Erde)