

Brot backen

Die beliebtesten Rezepte

© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln
Emil-Hoffmann-Str. 1, 50996 Köln
Rezeptfotos: TLC Fotostudio, Edina Stratmann
Coverfoto: TLC Fotostudio
Alle Rechte vorbehalten
ISBN: 978-3-8155-8145-2

www.naumann-goebel.de

Inhalt

Gefülltes Vollkornbrot

Roggenbrot

Maisbrot

Mehrkornbrot

Zwiebelbrot

Pecanbrot

Olivenbrot

Stockbrot am Rosmarinzweig gegrillt

Ciabatta knuspriges Weißbrot

Pizzabrötchen

Arabisches Brot

Gefülltes Fladenbrot

Brezel

Käse-Brötchen

Pikante Brötchen

Roggenbrötchen

Brötchenkranz

Frühstücksstuten mit Rosinen

Hefestuten

Rosinenbrötchen

Gefülltes Vollkornbrot



Für 6 Portionen:

- 300 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Weizenmehl Type 405
- 100 g Ghee oder Butterschmalz
- 250 g Paneer (ersatzweise milder Feta)
- 1/2 Tl Chilipulver
- 1/2 Tl Garam Masala
- Salz
- 1 El Korianderblätter, gehackt

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
pro Portion ca. 687 kcal/2876 kJ