

Das große Brotbuch: Eine Reise durch die Brotkulturen der Welt –

Die Kunst des Backens von Kontinent zu Kontinent

Inhaltsverzeichnis

EUROPA	11
FRANKREICH - BAGUETTE	11
ITALIEN - CIABATTA	12
. DEUTSCHLAND - PUMPERNICKEL	13
SPANIEN - PAN GALLEGO	14
PORTUGAL - BROA	15
VEREINIGTES KÖNIGREICH - BLOOMER BREAD	16
IRLAND - IRISCHES SODABROT	17
SCHWEDEN - KNÄCKEBROT	18
NORWEGEN - LEFSE	19
DÄNEMARK - RUGBRØD	20
RUSSLAND - BORODINSKY BROT	21
POLEN - CHLEB ŻYTNI	22
UNGARN - POGÁCSA	22
GRIECHENLAND - PITA	23
FINNLAND - RUISLEIPÄ	24
TÜRKEI - SIMIT	24
NIEDERLANDE - ONTBIJTKOEK	25
BELGIEN - PAIN À LA GRECQUE	26
SCHWEIZ - ZOPF	26
ÖSTERREICH - BAUERNBROT	27
TSCHECHISCHE REPUBLIK - HOUSKA	28
SLOWAKEI - PAGÁČ	29
KROATIEN - POGAČA	30
SERBIEN - ČESNICA	31
BULGARIEN - PITA BREAD	32
RUMÄNIEN - COZONAC	33
UKRAINE - KOLACH	34
WEIßRUSSLAND - RYE BREAD	35
LITAUEN - RUGINĖ DUONA	36
LETTLAND - RUPJMAIZE	37
ESTLAND - LEIB	38
ALBANIEN - BUKË MISRI	38
BOSNIEN UND HERZEGOWINA - SOMUN	39
MAZEDONIEN - POGACHA	40
MONTENEGRO - LEPINJA	40
KOSOVO - PITE	41
SLOWENIEN - BELOKRANJSKA POGAČA	42
MOLDAWIEN - PLĂCINTĂ	43
MONACO - FOUGASSE	43
LIECHTENSTEIN - BÜRLI	44
ANDORRA - PA DE PAGÈS	45
LUXEMBURG - KORNSPITZ	45
MALTA - FTIRA	46
ISLAND - LAUFABRAUÐ	47
GEORGIEN - SHOTIS PURI	47
MATNAKASH (ARMENIEN)**	48
TANDIR BREAD (ASERBAIDSCHAN)**	49
ELIOPITTA (ZYPERN)**	49

TORTA TRE MONTI (SAN MARINO)**	50
PANIS SANCTI (VATIKANSTADT)**	51
BROTREZEPTE AUS AUSTRALIEN UND OZEANIEN	52
. DAMPER - TRADITIONELLES AUSTRALISCHES BUSCHBROT	52
. FAIRY BREAD	52
ANZAC BISCUITS	53
PAVLOVA	53
MEAT PIE	54
. BANANA BREAD	55
. SOURDOUGH BREAD	56
VEGEMITE SCROLL	56
. PIKELETS	57
. REWENA PARAOA - MÄORI SAUERTEIGBROT	58
FRY BREAD - TRADITIONELLES BROT DER MÄORI	58
BOSTON BUN - SÜßES BROT MIT KOKOSNUSS-ZUCKERGUSS	59
. BUSHMAN'S BREAD - ROBUSTES BROT AUS DEM LÄNDLICHEN AUSTRALIEN	60
CHEESE AND BACON ROLLS - BELIEBTES SNACKBROT IN AUSTRALIEN	60
KANGAROO BREAD	61
. JOHNNYCAKES	62
CRUMPETS	62
. PULL APART BREAD	63
CORNBREAD	64
POTATO BREAD	64
. HAWAIIAN SWEET ROLLS	65
COCONUT BREAD	66
TARO BREAD	66
. PANI POPO	67
. PO'E - TRADITIONELLES FRUCHTBROT AUS BANANEN ODER ANDEREN FRÜCHTEN IN POLYNESIEN	68
KUMARA BREAD - NEUSEELÄNDISCHES SÜßKARTOFFELBROT	69
. LOLLY CAKE - NEUSEELÄNDISCHER KUCHEN MIT SÜßEN BISKUITSTÜCKEN	70
. GARLIC BREAD - IN AUSTRALIEN BELIEBTES BEILAGENBROT	70
. BREAD AND BUTTER PUDDING - BELIEBTES DESSERTBROT	71
BROTREZEPTE AUS NORDAMERIKA	72
. SOURDOUGH BREAD	72
. CORNBREAD	73
BAGELS	74
BISCUITS	74
TORTILLAS	75
. BANANA BREAD	76
PUMPERNICKEL	77
. BANNOCK	77
. ANADAMA BREAD	78
ZUCCHINI BREAD	79
FRY BREAD	80
MONTREAL-STYLE BAGELS	81
PAN DE MUERTO	82
CUBAN BREAD	83
PRETZEL BREAD	83
CIABATTA	84
. BEAVER TAILS	85
PUPUSA	86
NAVAJO TACO BREAD (INDIAN FRY BREAD)	86

CHALLAH.....	87
KING CAKE.....	88
. JAMAICAN HARD DOUGH BREAD.....	89
HOAGIE ROLLS.....	90
RYE BREAD.....	91
. SOPAPILLAS.....	92
PAIN D'ÉPI.....	92
GARLIC KNOTS.....	93
PARKER HOUSE ROLLS.....	94
. NEWFOUNDLAND WHITE BREAD.....	95
GREEN CHILI CHEESE BREAD.....	96
BROTREZEPTE AUS SÜDAMERIKA.....	97
. CHIPA (PARAGUAY).....	97
PAN DE QUESO (BRASILIEN).....	98
4. PAN DE BONOS (KOLUMBIEN).....	99
HALLULLA (CHILE).....	100
MARRAQUETA (BOLIVIEN UND CHILE).....	100
PAN DE CHAPA (ARGENTINIEN).....	101
PAN DULCE (ARGENTINIEN UND URUGUAY).....	102
CUÑAPÉ (BOLIVIEN).....	102
CASSAVA BREAD (GUYANA).....	103
PÃO DE MILHO (BRASILIEN).....	104
. CHIPÁ GUAZÚ (PARAGUAY).....	105
TORTILLAS DE TIESTO (ECUADOR).....	105
PANDEBONO (KOLUMBIEN).....	106
SOPA PARAGUAYA.....	107
KLASSISCHE UND REGIONALE BROTE AUS ASIEN.....	108
NAAN (INDIEN)**.....	108
ROTI (INDIEN)**.....	109
PARATHA (INDIEN)**.....	109
CHAPATI (INDIEN)**.....	110
PURI (INDIEN)**.....	110
BHATURA (INDIEN)**.....	111
THEPLA (GUJARAT, INDIEN)**.....	111
BAOZI (CHINA)**.....	112
MANTOU (CHINA)**.....	113
CONG YOU BING (SCALLION PANCAKES, CHINA)**.....	113
YOUTIAO (FRIED DOUGH STICKS, CHINA)**.....	114
PITA (WESTASIEN)**.....	114
LAVASH (ARMENIEN)**.....	115
SANGAK (IRAN)**.....	116
BARBARI (IRAN)**.....	116
KUBANEH (JEMEN)**.....	117
KIMCHI PANCAKE (KOREA)**.....	118
HOTTEOK (SÜßE PFANNKUCHEN, KOREA)**.....	118
INJERA (ÄTHIOPIEN)**.....	119
LUCHI (BANGLADESCH)**.....	119
KULCHA (INDIEN)**.....	120
DOSA (SÜDINDIEN).....	121
### 3. **APPAM (SÜDINDIEN)**.....	121
### 4. **IDIYAPPAM (SÜDINDIEN)**.....	122
SHEERMAL (INDIEN/PAKISTAN)**.....	123

TAFTAN (IRAN/PAKISTAN)**	124
BAKARKHANI (BANGLADESCH)**	125
PANDESAL (PHILIPPINEN)**	125
PAN DE COCO (PHILIPPINEN)**	126
OBI NON (USBEKISTAN)**	127
SHIRMAL (INDIEN/PAKISTAN)**	128
TANDOORI ROTI (INDIEN)**	129
GOJUCHANG BREAD (KOREAN CHILI PASTE BREAD) - KOREA**	129
MOMO (DUMPLINGS) - NEPAL/TIBET**	130
TINGMO (STEAMED BUNS) - TIBET**	131
BÁNH MÌ (BAGUETTE) - VIETNAM**	131
BÁNH BAO (STEAMED PORK BUN) - VIETNAM**	132
HOPIA (BEAN-FILLED PASTRY) - PHILIPPINEN**	133
KAYA TOAST (COCONUT JAM TOAST) - SINGAPUR/MALAYSIA**	134
ROTI CANAI (MALAYSIA)**	134
ROTI JALA (NET BREAD) - MALAYSIA**	135
BÁNH BÒ (STEAMED RICE CAKE) - VIETNAM**	136
KHOBZ (FLATBREAD) - ARABISCHE HALBINSEL**	136
RAMAZAN PIDESI (TURKISH PIDE) - TÜRKEI**	137
SAMOSA (GEFÜLLTE TEIGTASCHEN) - INDIEN**	138
KANOM BUEANG (THAI CRISPY PANCAKE) - THAILAND**	138
MURTABAK - SINGAPUR/MALAYSIA**	139
FOCACCIA - INDISCHER STIL (MODERNE INTERPRETATION) - INDIEN**	140
GUA BAO (PORK BELLY BUNS) - TAIWAN**	140
MANAKISH - LEVANTE**	141
BROTREZEPTE AUS DER ARABISCHEN WELT	142
PITA.....	142
MANAKISH	142
KHOBZ	143
. TABOON.....	144
. FATTIR	144
SAMOON (IRAK)	145
. LAVASH.....	145
AISH BALADI (ÄGYPTEN)	146
MUFLETA (MAROKKO)	147
. CHEESE BREAD (JEMEN).....	147
. ZAATAR BREAD (LEVANTE)	148
TAMEES (SAUDI-ARABIEN)	148
. BARBARI (JEMEN)	149
. MARKOOK (SYRIEN)	150
QURS AL-NA'AM (KUWAIT)	150
. KHUBZ AL-TAWA (GOLFSTAATEN).....	151
. IRAQI BREAD (IRAK)	152
. HARCHA (MAROKKO).....	152
KAAK (LIBANON)	153
. SAJ BREAD (LEVANTE).....	153
. REQAQ (EMIRATE)	154
SHRAK (JORDANIEN)	155
MALOOGA (JEMEN)	155
. KHUBZ RGAG (VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE)	156
KISRA (SUDAN).....	156
REQAQ - EMIRATE**	157

SHRAK - JORDANIEN**	157
MALOOGA - JEMEN**	158
KHUBZ RGAG - VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE**	158
KISRA - SUDAN**	159
BROTREZEPTE AUS AFRIKA.....	160
INJERA - ÄTHIOPIEN UND ERITREA**	160
PÄOZINHO - ANGOLA UND MOSAMBIK**	161
CHAPATI - OSTAFRIKA**	161
MANDAZI - OSTAFRIKA**	162
BAGUETTE - WESTAFRIKA**	163
COUSCOUS BROT - NORDAFRIKA**	163
BOLANI - AFGHANISTAN**	164
EGUSI BROT - NIGERIA**	165
MEALIE BREAD - SÜDAFRIKA**	166
HARSHA (MAROKKO)**	167
MBESSES (ALGERIEN)**	167
DABO KOLO (ÄTHIOPIEN)**	168
KISRA (SUDAN)**	169
ZWIEBELBROT (ÄGYPTEN)**	169
PAIN DE MIL (WESTAFRIKA)**	170
TANOOR BROT (SOMALIA)**	171
COCONUT BREAD (SEYCHELLEN)**	171
BATBOUT (MAROKKO)**	172
BAZIN (LIBYEN)**	173
USA.....	174
NEW YORK BAGELS**	174
BISCUITS (SÜDSTAATEN)**	175
HAWAIIAN SWEET BREAD**	176
NAVAJO FRY BREAD	177
AMISH WHITE BREAD**	177
POTATO ROLLS**	178
SEMOLINA BREAD**	179
PANE BIANCO**	179
BEIGNETS**	180
MONKEY BREAD**	181
SQUAW BREAD**	182
BLUE CORNMEAL BREAD**	183
SALT RISING BREAD**	184
HUSHPUPIES**	184
PEPPERONI ROLLS**	185
CINNAMON RAISIN BREAD**	186
BIALY (BIALYSTOKER KUCHEN)**	187
OLIVE BREAD**	188
DUTCH CRUNCH BREAD**	189
LEFSE (NORWEGEN)**	190
CRACKERS**	190
SALLY LUNN BREAD (ENGLAND)**	191
KAISER ROLLS (ÖSTERREICH)**	192
PO' BOY ROLLS (LOUISIANA, USA)**	193
MULTIGRAIN BREAD**	194
SWEDISH LIMPA BREAD**	195
EZEKIEL BREAD**	196

GLUTENFREIEN UND LAKTOSEFREIEN BROTREZEPTEN	197
BASISCHES GLUTENFREIES WEIßBROT	197
GLUTENFREIES VOLLKORNBROT	197
GLUTENFREIES BUCHWEIZENBROT	198
GLUTENFREIES HAFERBROT	198
. REISBROT	199
GLUTENFREIES NAAN (INDIEN)	199
GLUTENFREIE CHAPATI (INDIEN)	200
GLUTENFREIE PITA (MITTELÖSTLICH)	200
. GLUTENFREIER FOCACCIA (ITALIEN)	201
GLUTENFREIER CIABATTA (ITALIEN)	202
GLUTENFREIES ZWIEBELBROT	202
GLUTENFREIES KNOBLAUCHBROT	203
GLUTENFREIES ROSMARIN-OLIVENBROT	203
GLUTENFREIES TOMATEN-BASILIKUM-BROT	204
GLUTENFREIES KÜRBISBROT	204
GLUTENFREIES BANANENBROT	205
GLUTENFREIES ZUCCHINIBROT	206
. GLUTENFREIES KOKOSBROT	206
GLUTENFREIER BLAUBEER-LIMETTEN-BROTKUCHEN	207
GLUTENFREIER KAROTTENKUCHEN	208
GLUTENFREIE BAGELS	208
GLUTENFREIE HAMBURGERBRÖTCHEN	209
GLUTENFREIE ENGLISH MUFFINS	210
GLUTENFREIE SCONES	210
GLUTENFREIE PRETZELS	211
. GLUTENFREIE TORTILLAS	211
GLUTENFREIES SOCCA (KICHERERBSENBRÖT)	211
. GLUTENFREIE AREPAS	212
GLUTENFREIE TEFF-INJERA	213
GLUTENFREIER BLIN (RUSSISCH)	213
GLUTENFREIES CINNAMON-RAISIN-BROT	214
GLUTENFREIER CORNBREAD	214
GLUTENFREIER MILLET-BROT	215
GLUTENFREIES AMARANTH-BROT	216
GLUTENFREIES MÜSLIBROT	216
GLUTEN- UND ZUCKERFREIES MANDELBROT	217
GLUTENFREIES PALEO-BROT	218
GLUTENFREIES LOW-CARB-BROT	218
GLUTENFREIES HIGH-PROTEIN QUINOA-BROT	219
GLUTENFREIES UND VEGANES KICHERERBSENBRÖT	219

Vorwort

Willkommen in der faszinierenden Welt des Brotbackens! In diesem Buch nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Reise durch die globalen Traditionen des Brotbackens, von den uralten Rezepten der Bibel bis zu den neuesten Erfindungen der modernen Küche. Unser Ziel ist es, Ihnen nicht nur die Techniken und Rezepte zum Backen dieser vielfältigen Brote näherzubringen, sondern auch die reichen kulturellen Geschichten, die hinter jedem Brot stehen, zu beleuchten.

Brot, in seinen unzähligen Formen, ist ein Grundnahrungsmittel, das fast jede Kultur weltweit kennt und schätzt. Es trägt Erinnerungen, Traditionen und Identitäten und ist oft ein zentrales Element bei Feierlichkeiten und täglichen Mahlzeiten. In diesem Buch stellen wir eine Sammlung von Brotrezepten vor, die von einfachen Alltagsbroten bis zu festlichen Spezialitäten reichen. Jedes Rezept wird ergänzt durch Hintergrundinformationen über seine Ursprünge und kulturelle Bedeutung.

Ob Sie ein erfahrener Bäcker sind oder gerade erst Ihre Reise in die Welt des Backens beginnen, dieses Buch bietet Ihnen die notwendigen Werkzeuge und Wissen, um erfolgreiche und schmackhafte Ergebnisse zu erzielen. Wir ermutigen Sie, diese Rezepte als Ausgangspunkt zu nutzen und Ihre eigenen Variationen zu entwickeln, um Ihre persönlichen Vorlieben oder lokale Zutaten zu berücksichtigen.

Lassen Sie uns gemeinsam die Kunst des Brotbackens entdecken und genießen. Viel Spaß beim Backen, Experimentieren und natürlich beim Genießen Ihrer selbstgebackenen Köstlichkeiten!

Anleitung

1. **Grundlagen des Brotbackens:** Beginnen Sie mit den Grundlagen – lernen Sie die verschiedenen Arten von Mehl kennen, verstehen Sie die Rolle von Hefe und anderen Triebmitteln und entdecken Sie die Wichtigkeit von Kneten und Ruhen.

2. **Rezepte:** Jedes Rezept in diesem Buch enthält detaillierte Anweisungen, die Schritt für Schritt erklären, wie Sie das jeweilige Brot zubereiten können. Zu jedem Rezept gehören auch Tipps und Tricks, die Ihnen helfen, das Beste aus Ihren Brotbackversuchen zu machen.

3. **Kultureller Kontext:** Erfahren Sie mehr über die Geschichte und die kulturelle Bedeutung jedes Brotes. Diese Abschnitte bieten einen Einblick in die Ursprünge der Rezepte und wie sie sich im Laufe der Zeit entwickelt haben.

4. **Anpassung und Variation: ** Wir ermutigen Sie, die Rezepte anzupassen und zu variieren, um neue Geschmäcker und Texturen zu entdecken. Experimentieren Sie mit verschiedenen Mehlsorten, Füllungen und Formen.

5. **Backwerkzeuge und -techniken: ** Machen Sie sich mit den notwendigen Backwerkzeugen vertraut und meistern Sie die Techniken, die erforderlich sind, um professionelle Ergebnisse zu erzielen.

Durch das Backen dieser vielfältigen Brotsorten gewinnen Sie nicht nur neue Fähigkeiten, sondern auch ein tiefes Verständnis für die kulturellen Geschichten, die mit jedem Brot verbunden sind. Dieses Buch ist Ihr Tor zu einer Welt voller Aromen und Traditionen – ein wahres Abenteuer für jeden Brotliebhaber.

Europa

Frankreich - Baguette

Kulturelle Bedeutung:

Das Baguette ist mehr als nur ein Brot; es ist ein Symbol französischer Lebensart. Es ist bekannt für seine knusprige Kruste und weiche Krume und wird täglich in ganz Frankreich genossen. Traditionell wird es zu jeder Mahlzeit serviert und passt besonders gut zu französischem Käse .

****Portionen:**** 2 Baguettes

****Backzeit:**** 25 Minuten

****Zutaten:****

- 500 g Weizenmehl (Typ 550)

- 300 ml Wasser, lauwarm

- 10 g Salz

- 5 g Trockenhefe

****Zubereitung:****

1. Mehl, Salz und Trockenhefe in einer großen Schüssel vermischen. Nach und nach das lauwarme Wasser hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis er sich in seinem Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und in zwei Stücke teilen. Jedes Stück zu einem langen, schmalen Laib formen.
4. Die Laibe auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und weitere 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Backofen auf 230 °C vorheizen und eine hitzebeständige Schale mit Wasser auf den Boden des Ofens stellen, um Dampf zu erzeugen.
6. Die Baguettes einschneiden und für etwa 25 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

****Hintergrund:**** Das Baguette ist ein Symbol französischer Kultur und wurde populär während der Napoleonischen Kriege, weil es leicht zu transportieren war.

Italien - Ciabatta

Kulturelle Bedeutung:

Ciabatta, was wörtlich "Pantoffel" bedeutet, spiegelt die italienische Vorliebe für rustikales, schmackhaftes Brot wider. Es wurde in den 1980er Jahren entwickelt, um den populären französischen Baguettes Konkurrenz zu machen und ist heute ein beliebtes Brot für Sandwiches und Bruschetta, dank seiner porösen Krume und robusten Kruste.

****Portionen: **** 2 Brote

****Backzeit: **** 25 Minuten

****Zutaten: ****

- 500 g Weizenmehl (Typ 405)
- 350 ml Wasser, lauwarm
- 10 g Salz
- 3 g Trockenhefe
- 30 ml Olivenöl

****Zubereitung:****

1. Mehl, Salz und Trockenhefe in einer Schüssel vermischen. Wasser und Olivenöl hinzufügen und zu einem klebrigen Teig verarbeiten.
2. Den Teig in der Schüssel abdecken und für 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. Den klebrigen Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und vorsichtig in zwei Teile teilen, ohne die Luftblasen zu zerstören.
4. Jedes Teilstück vorsichtig in die typische, etwas flache Ciabatta-Form bringen und auf ein Backblech legen.
5. Nochmals 30 Minuten gehen lassen, dann im vorgeheizten Ofen bei 220 °C etwa 25 Minuten backen, bis die Brote goldbraun sind.

****Hintergrund:**** Ciabatta wurde in den 1980ern in Italien als Antwort auf die Beliebtheit des französischen Baguettes entwickelt.

Deutschland - Pumpernickel

Kulturelle Bedeutung:

Pumpernickel hat seine Wurzeln im Westfalen des 15. Jahrhunderts und ist ein dunkles, dichtes deutsches Brot. Seine lange Backzeit führt zu einer fast schwarzen Farbe und einem charakteristischen süßlichen Geschmack. Es ist ein wesentlicher Bestandteil der westfälischen Küche und wird oft mit Aufschnitt und Käse serviert.

****Portionen:**** 1 großes Brot

****Backzeit:**** 14-24 Stunden bei niedriger Temperatur (ca. 120 °C)

****Zutaten:****

- 500 g Roggenvollkornmehl
- 400 ml Wasser, warm
- 10 g Salz
- 20 g Sauerteigstarter

****Zubereitung:****

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen, bis ein schwerer Teig entsteht.
2. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und mindestens 1 Stunde ruhen lassen, bis er etwas aufgegangen ist.
3. Den Backofen auf 120 °C vorheizen und das Brot 14 bis 24 Stunden backen, bis es seine charakteristische dunkle Farbe und Dichte erreicht hat.

****Hintergrund:**** Pumpernickel ist ein traditionelles, schweres Roggenbrot aus Deutschland, das für seine lange Backzeit und dunkle Farbe bekannt ist.

Spanien - Pan Gallego

Kulturelle Bedeutung:

Pan Gallego, oder "Brot aus Galicien", ist bekannt für seine dicke Kruste und luftige Krume. Es reflektiert die bäuerlichen Wurzeln der galizischen Küche und wird traditionell aus lokal angebautem Weizen hergestellt. Dieses Brot wird oft zu Meeresfrüchten und anderen regionalen Gerichten gereicht und ist ein fester Bestandteil des spanischen Essens.

****Portionen: **** 1 großes Brot

****Backzeit: **** 35-40 Minuten

****Zutaten: ****

- 500 g Weizenmehl

- 300 ml Wasser, lauwarm

- 10 g Salz

- 5 g Trockenhefe

****Zubereitung: ****

1. Mehl, Salz und Trockenhefe in einer großen Schüssel vermischen. Das Wasser nach und nach hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.
3. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben, kneten und zu einem runden Laib formen.
4. Das Brot auf ein Backblech legen und weitere 30 Minuten gehen lassen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C etwa 35-40 Minuten backen, bis es eine goldbraune Kruste hat.

****Hintergrund: **** Pan Gallego, aus der Region Galicien in Spanien, ist bekannt für seine rustikale Kruste und weiche Krume.

Portugal - Broa

Kulturelle Bedeutung:

Broa ist ein wesentlicher Bestandteil der portugiesischen Ernährung, insbesondere in den ländlichen Regionen, wo es traditionell zu Gerichten wie Caldo Verde (Kohlsuppe) serviert wird. Dieses Maisbrot hat eine kräftige, leicht süßliche Note und eine dichte Textur, die es ideal macht, um Suppen und Soßen aufzunehmen.

****Portionen: **** 1 großes Brot

****Backzeit: **** 50 Minuten

****Zutaten: ****

- 300 g Maismehl
- 200 g Weizenmehl
- 350 ml Wasser, kochend
- 10 g Salz
- 5 g Trockenhefe

****Zubereitung: ****

1. Maismehl mit kochendem Wasser übergießen und verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Abkühlen lassen.
2. Weizenmehl, Salz und Trockenhefe zum abgekühlten Maismehl geben und zu einem festen Teig kneten.
3. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 50 Minuten backen, bis das Brot fest ist und eine goldbraune Kruste hat.

****Hintergrund: **** Broa ist ein traditionelles portugiesisches Maisbrot, das oft zu Fischgerichten oder Eintöpfen serviert wird.

Vereinigtes Königreich - Bloomer Bread

****Portionen: **** 1 großes Brot

****Backzeit: **** 30-35 Minuten

****Zutaten: ****

- 500 g Weizenmehl (stark, Typ 550 oder höher)

- 320 ml Wasser, lauwarm

- 10 g Salz

- 7 g Trockenhefe

- 15 ml Olivenöl

****Zubereitung: ****

1. Mehl, Salz und Hefe in einer großen Schüssel vermischen. Wasser und Olivenöl hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und in eine längliche, leicht abgeflachte Form bringen.
4. Auf ein Backblech legen und mit einem scharfen Messer mehrere schräge Einschnitte machen.
5. Nochmals 30 Minuten gehen lassen, dann im vorgeheizten Ofen bei 220 °C backen, bis das Brot goldbraun und knusprig ist.

****Kulturelle Bedeutung: ****

Das Bloomer Bread ist ein traditionelles englisches Brot mit einer knusprigen Kruste und einer weichen, flauschigen Krume. Es ist nach seiner blumigen, blattähnlichen Form benannt und ein beliebtes Alltagsbrot in britischen Haushalten.

Irland - Irisches Sodabrot

****Portionen:**** 1 rundes Brot

****Backzeit:**** 40 Minuten

****Zutaten:****

- 400 g Weizenmehl
- 100 g Vollkornmehl
- 1 TL Natron
- 1 TL Salz
- 400 ml Buttermilch

****Zubereitung:****

1. Die trockenen Zutaten gründlich in einer großen Schüssel vermischen.
2. langsam die Buttermilch einrühren, bis ein weicher Teig entsteht.
3. Zu einem runden Laib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
4. Mit einem scharfen Messer ein Kreuz in die Oberseite des Brotes schneiden.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C backen, bis das Brot durchgebacken ist und hohl klingt, wenn man auf die Unterseite klopft.

****Kulturelle Bedeutung:****

Irisches Sodabrot ist ein grundlegender Bestandteil der irischen Küche und wurde traditionell täglich frisch gebacken, um Mahlzeiten zu begleiten. Es ist bekannt für seine schnelle und einfache Zubereitung, da es ohne Hefe auskommt und stattdessen Natron verwendet wird.

Schweden - Knäckebrot

****Portionen: **** Mehrere dünne Brote

****Backzeit: **** 4-6 Minuten pro Brot

****Zutaten: ****

- 250 g Roggenvollkornmehl

- 250 ml Wasser

- 1 TL Salz

- 1 TL Honig

- Optional: Kümmel oder Fenchelsamen zur Geschmacksgebung

****Zubereitung: ****

1. Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem festen Teig verrühren.
2. Den Teig dünn ausrollen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.
3. In gewünschte Formen oder Scheiben schneiden.
4. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 250 °C backen, bis die Brote knusprig und leicht gebräunt sind.

****Kulturelle Bedeutung: ****

Knäckebrot ist ein traditionelles schwedisches Brot, das wegen seiner langen Haltbarkeit und seines knusprigen Charakters geschätzt wird. Es ist ein Grundnahrungsmittel in skandinavischen Ländern und wird häufig zu den Mahlzeiten gereicht.

Norwegen - Lefse

****Portionen: **** Mehrere dünne Fladen

****Backzeit: **** 2-3 Minuten pro Seite

****Zutaten: ****

- 500 g Kartoffeln, gekocht und gepresst

- 125 g Butter, weich

- 1 TL Salz

- 250 g Weizenmehl

****Zubereitung: ****

1. Die gepressten Kartoffeln mit Butter und Salz vermischen und schrittweise das Mehl einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

2. Kleine Teigportionen dünn ausrollen.

3. In einer heißen, trockenen Pfanne auf jeder Seite backen, bis sie goldbraun sind.

****Kulturelle Bedeutung: ****

Lefse ist ein traditionelles norwegisches Fladenbrot, das ursprünglich aus einfachen Zutaten hergestellt wurde. Es wird oft zu Feierlichkeiten serviert und kann süß (mit Zucker und Zimt) oder herzhaft (mit Butter) gegessen werden.

Dänemark - Rugbrød

****Portionen: **** 1 großes Brot

****Backzeit: **** 60-70 Minuten

****Zutaten: ****

- 500 g Roggenvollkornmehl
- 200 g Weizenschrot
- 600 ml Wasser
- 100 ml Buttermilch
- 20 g frische Hefe
- 2 TL Salz
- 100 g Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne (optional)

****Zubereitung: ****

1. Hefe in warmem Wasser auflösen. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermischen und zu einem feuchten Teig verarbeiten.
2. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und etwa 1 Stunde gehen lassen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C backen, bis das Brot fest ist und eine dunkle Kruste hat.

****Kulturelle Bedeutung: ****

Rugbrød ist ein wesentlicher Bestandteil der dänischen Küche, bekannt für seinen reichen Geschmack und seine gesundheitlichen Vorteile. Es wird traditionell für Smørrebrød, die dänischen offenen Sandwiches, verwendet.

Russland - Borodinsky Brot

****Portionen: **** 1 großes Brot

****Backzeit: **** 50 Minuten

****Zutaten: ****

- 300 g Roggenvollkornmehl

- 200 g Weizenmehl

- 400 ml warmes Wasser

- 1 TL Salz

- 2 TL gemahlener Koriander

- 50 g Sauerteigstarter

- 1 EL dunkler Zuckersirup

****Zubereitung: ****

1. Alle Zutaten zu einem homogenen Teig vermischen.
2. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C backen, bis das Brot eine kräftige Kruste entwickelt hat.

****Kulturelle Bedeutung: ****

Das Borodinsky Brot ist nach der Schlacht von Borodino benannt und ein Symbol des russischen Durchhaltewillens. Es ist ein dunkles, würziges Roggenbrot, das oft zu Suppen und Salzgurken serviert wird.

Polen - Chleb Żytni

****Portionen: **** 1 großes Brot

****Backzeit: **** 50 Minuten

****Zutaten: ****

- 500 g Roggenmehl

- 350 ml Wasser

- 10 g Salz

- 15 g frische Hefe

****Zubereitung: ****

1. Hefe in warmem Wasser auflösen. Roggenmehl und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten.

2. Den Teig abdecken und 1-2 Stunden gehen lassen.

3. In eine gefettete Kastenform geben und bei 220 °C backen.

****Kulturelle Bedeutung: ****

Chleb Żytni ist ein Grundnahrungsmittel in der polnischen Küche, besonders beliebt wegen seiner langen Haltbarkeit und seines herzhaften Geschmacks, der gut zu Wurst und Käse passt.

Ungarn - Pogácsa

****Portionen: **** Mehrere kleine Gebäckstücke

****Backzeit: **** 15-20 Minuten

****Zutaten: ****

- 500 g Mehl

- 250 g Butter

- 100 ml Sauerrahm

- 1 Ei

- 10 g Salz

- 1 TL Backpulver

****Zubereitung: ****

1. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Kleine Teigstücke formen und auf ein Backblech legen.
3. Bei 180 °C backen, bis sie goldbraun sind.

****Kulturelle Bedeutung: ****

Pogácsa ist ein beliebtes ungarisches Gebäck, das oft als Snack oder zur Begrüßung von Gästen serviert wird. Es ist in vielen Varianten erhältlich, von einfach bis mit Käse oder Schinken gefüllt.

Griechenland - Pita

****Portionen: **** Mehrere flache Brote

****Backzeit: **** 3-4 Minuten pro Seite

****Zutaten:****

- 500 g Weizenmehl
- 300 ml Wasser
- 2 TL Salz
- 7 g Trockenhefe

****Zubereitung: ****

1. Hefe in warmem Wasser auflösen. Mehl und Salz hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
3. Teig in kleine Stücke teilen, flach rollen und in einer heißen Pfanne von jeder Seite backen, bis sie aufgebläht und golden sind.

****Kulturelle Bedeutung: ****

Pita ist ein wesentliches Element der griechischen Küche und wird traditionell als Beilage zu Gerichten wie Gyros und Souvlaki oder als Teil von Mezze-Platten verwendet. Sie ist berühmt für ihre Taschenform, die ideal zum Füllen ist.

Diese Rezepte bieten eine Vielfalt an Brotarten, die tief in den kulinarischen Traditionen ihrer jeweiligen Länder verwurzelt sind und eine wichtige Rolle in den Mahlzeiten spielen. Sie können sie nun in Ihr Buch aufnehmen und den Lesern eine geschmackvolle Reise durch die Brotkulturen dieser Länder ermöglichen.