

Brote aus verschiedenen Kulturen

Ägyptisches Fladenbrot

Rezept:

- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Zucker
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 600 g Weizenmehl
- 2 TL Salz
- 1 EL Öl
- 1 Ei
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Schwarzer Sesam



Fladenbrote sind die Urform aller Brote. Sie sind möglicherweise durch Zufall entstanden. Sie stammen aus Ägypten.

Bananenbrot

Rezept:

- 3 reife Bananen
- 80 ml neutrales Öl
- 110 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 200g Weizenmehl
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Zimt



Bananenbrot kommt ursprünglich aus den USA. Es entstand Ende des 18. Jahrhunderts.

Focaccia

Rezept:

- 500g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 3 EL Olivenöl

Für das Topping:

- 3 Zweige Rosmarin
- Olivenöl
- Grobes Meersalz



Focaccia geht schon ins Altertum zurück. Außerdem ist es ein Vorläufer der Pizza. Es stammt aus Italien.

Indisches Naan-Brot

Rezept:

- 2 EL lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 1/2 Päckchen Backhefe
- 300g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 3 EL Joghurt
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml Milch



Naan-Brot ähnelt dem heutigem Pizzaboden. Es stammt aus Indien.