

Über das Brotbacken

Ich gehöre zu den Menschen, die wirklich zu jeder Tages- und Nachtzeit Brot essen könnten. Zum Frühstück mit Kaffee oder Tee und süßem Aufstrich – vorzugsweise mit selbstgemachter Marmelade, zum Mittag deftig mit Wurst und Käse und abends dann einfach auch nochmal mit allem Möglichen. Deshalb habe ich auch immer schon recht hohe Ansprüche an Brot gehabt. Es sollte gehaltvoll sein, aber nicht zu trocken. Es dürfen Körner drin sein, aber nicht zu viele, und und und.

Im Januar diesen Jahres ergab sich für mich die Gelegenheit einen Brotbacktopf/Schmortopf zu kaufen. Den Zaubermeister von Pampered Chef. Seitdem backe ich das Brot einfach selbst und wir genießen es wahnsinnig, immer frisches Brot im Haus zu haben. Zum Glück klappte das Brotbacken von vornherein ziemlich gut (es ist wirklich gar nicht so schwer!) und ich glaube ich habe in den letzten 6 Monate vielleicht 2 oder 3 Brote gekauft. Und das spricht denke ich mal für sich... ☐

Unter der Rubrik “Brot” möchte ich mit Euch meine Lieblingsbrotrezepte teilen... Ich bin immer dabei Neues auszuprobieren und bin auf Euer Feedback gespannt!

Eure Paula
