

## Hartes Brot

„Altes Brot ist nicht hart, kein Brot, das ist hart!“



Das hoffnungs- und lebenswichtige Brot nach den Gedanken des Brotbäckers mit 10 ungewöhnlichen Beispielen

Andreas Sommers

Neues Wissen

# Hartes Brot - "Altes Brot ist nicht hart, kein Brot, das ist hart!" (Neues Wissen 2)



**Download**



**Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# **Hartes Brot - "Altes Brot ist nicht hart, kein Brot, das ist hart!" (Neues Wissen 2)**

*Andreas Sommers*

**Hartes Brot - "Altes Brot ist nicht hart, kein Brot, das ist hart!" (Neues Wissen 2)** Andreas Sommers

 [Download Hartes Brot - "Altes Brot ist nicht hart, kein Bro ...pdf](#)

 [Online lesen Hartes Brot - "Altes Brot ist nicht hart, kein B ...pdf](#)

**Downloaden und kostenlos lesen Hartes Brot - "Altes Brot ist nicht hart, kein Brot, das ist hart!"  
(Neues Wissen 2) Andreas Sommers**

---

Format: Kindle eBook

Kurzbeschreibung

In der Geschichte des Brotes finden wir auch unsere eigene Kulturgeschichte wieder.

Der Autor erzählt diese Geschichte auf unterhaltsame Weise und mit vielen überraschenden Erkenntnissen.

Im zweiten Teil des Buches finden Sie 18 Zeitgenössische Brot-Rezepte, die der Autor unter Berücksichtigung der Möglichkeiten des jeweiligen Zeitalters abgeleitet und auf unsere heutigen Möglichkeiten übertragen hat.

Ein Rezept beschreibt übrigens ein saftig leckeres Glutenfreies Brot.

So können Sie nach dem intellektuellen Genuss der Geschichte des Brotes, den Kulinarischen Genuss folgen lassen, indem Sie die Brotspezialitäten der jeweiligen Zeit nach backen und genießen.

Die im Buch enthaltenen Rezepte:

1. Das gesäuerte Brot der Ägypter (ca. 4000 – 3000 v. Chr.)
2. Das Fladenbrot der Israeliten (ca. 5000 – 3000 v. Chr.)
3. Römisches Tontopfbrot (ca. 200 v. Chr. – 400 n. Chr.)
4. Hafer-Honig-Fladen der Germanen (ca. 500 v. Chr. – 500 n. Chr.)
5. Spitzwecken von Ovelgönne (ca. 800 – 500 v. Chr.)
6. Erbsenmehlbrot aus den Zeiten des Mittelalters (ab ca. 800 n. Chr.)
7. Tranchoirs (14. Jhd. am französischen Hof)
8. Pumpernickel (16. Jhd. Westfalen)
9. Französisches Baguette (ab dem 17. Jhd. in Deutschland)
10. Roggensauerteigbrot, klassisches Bauernbrot Nord(ost)deutschlands (18. Jhd.)
11. Kommissbrot des preußischen Militärs (18. Jhd.)
12. Brioche – Auslöser der französischen Revolution (18. Jhd.)
13. Holsteiner Schwarzbrot (19. Jhd.)
14. Grahambrot (19. Jhd.)
15. Amerikanisches Industriebrot (20. Jhd.)
16. Maisbrot (nach 1945)
17. Eiweißbrot (21. Jhd.)
18. Buchweizenbrot – glutenfrei (21. Jhd.)

Kurzbeschreibung

In der Geschichte des Brotes finden wir auch unsere eigene Kulturgeschichte wieder.

Der Autor erzählt diese Geschichte auf unterhaltsame Weise und mit vielen überraschenden Erkenntnissen.

Im zweiten Teil des Buches finden Sie 18 Zeitgenössische Brot-Rezepte, die der Autor unter Berücksichtigung der Möglichkeiten des jeweiligen Zeitalters abgeleitet und auf unsere heutigen Möglichkeiten übertragen hat.

Ein Rezept beschreibt übrigens ein saftig leckeres Glutenfreies Brot.

So können Sie nach dem intellektuellen Genuss der Geschichte des Brotes, den Kulinarischen Genuss folgen lassen, indem Sie die Brotspezialitäten der jeweiligen Zeit nach backen und genießen.

Die im Buch enthaltenen Rezepte:

1. Das gesäuerte Brot der Ägypter (ca. 4000 – 3000 v. Chr.)
  2. Das Fladenbrot der Israeliten (ca. 5000 – 3000 v. Chr.)
  3. Römisches Tontopfbrot (ca. 200 v. Chr. – 400 n. Chr.)
  4. Hafer-Honig-Fladen der Germanen (ca. 500 v. Chr. – 500 n. Chr.)
  5. Spitzwecken von Ovelgönne (ca. 800 – 500 v. Chr.)
  6. Erbsenmehlbrot aus den Zeiten des Mittelalters (ab ca. 800 n. Chr.)
  7. Tranchoirs (14. Jhd. am französischen Hof)
  8. Pumpernickel (16. Jhd. Westfalen)
  9. Französisches Baguette (ab dem 17. Jhd. in Deutschland)
  10. Roggensauerteigbrot, klassisches Bauernbrot Nord(ost)deutschlands (18. Jhd.)
  11. Kommissbrot des preußischen Militärs (18. Jhd.)
  12. Brioche – Auslöser der französischen Revolution (18. Jhd.)
  13. Holsteiner Schwarzbrot (19. Jhd.)
  14. Grahambrot (19. Jhd.)
  15. Amerikanisches Industriebrot (20. Jhd.)
  16. Maisbrot (nach 1945)
  17. Eiweißbrot (21. Jhd.)
  18. Buchweizenbrot – glutenfrei (21. Jhd.)
- Download and Read Online Hartes Brot - "Altes Brot ist nicht hart, kein Brot, das ist hart!" (Neues Wissen  
2) Andreas Sommers #DSRL3Z6NK2O

Lesen Sie Hartes Brot - "Altes Brot ist nicht hart, kein Brot, das ist hart!" (Neues Wissen 2) von Andreas Sommers für online ebookHartes Brot - "Altes Brot ist nicht hart, kein Brot, das ist hart!" (Neues Wissen 2) von Andreas Sommers Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Hartes Brot - "Altes Brot ist nicht hart, kein Brot, das ist hart!" (Neues Wissen 2) von Andreas Sommers Bücher online zu lesen. Online Hartes Brot - "Altes Brot ist nicht hart, kein Brot, das ist hart!" (Neues Wissen 2) von Andreas Sommers ebook PDF herunterladenHartes Brot - "Altes Brot ist nicht hart, kein Brot, das ist hart!" (Neues Wissen 2) von Andreas Sommers DocHartes Brot - "Altes Brot ist nicht hart, kein Brot, das ist hart!" (Neues Wissen 2) von Andreas Sommers MobipocketHartes Brot - "Altes Brot ist nicht hart, kein Brot, das ist hart!" (Neues Wissen 2) von Andreas Sommers EPub