

Startseite

- Donnerstag, Oktober 26, 2017

<https://ketex.de/blog/>

Der Hobbybrotbäcker

Gutes Brot braucht seine Zeit

Rezept suchen

Das neue Rezept

aus der Ketex Backstube

[Topfbrot mit der Backglocke](#)

Mit Gerds großen Fußstapfen im Hinterkopf habe ich (Axel) mich endlich getraut, mein erstes Rezept zu posten. Angeregt von den vielen Diskussionen um die italienische

[JETZT BACKEN](#)

Ihr Shop für spezielle Backhelfer

[ZUM SHOP](#)

GERDS
GREATEST

*Die zehn Lieblingsrezepte
von Ketex-Gründer Gerd Kellner*

[Jetzt anfordern](#)

Rezepte für köstliche Brote

[Topfbrot](#)

Es geht auch im neuen Jahr mit diesem Blog weiter, und ich werde regelmäßig weiter Rezepte, die relativ einfach und leicht nachzubacken sind, hier vorstellen.

[JETZT BACKEN](#)

[Fougasse](#)

Man kann dieses Gebäck auch sehr gut mit einem kräftigen Käse oder Oliven im Teig herstellen. 1. Sauerteig 130 g Wasser 110 g Weizenmehl Type

[JETZT BACKEN](#)

[Elisenlebkuchen jetzt mit der „Lebkuchenglocke“ Einfach genial!](#)

Nachdem mich eine Userin darauf aufmerksam gemacht hatte, dass ich Franken mit meinen ersten Elisenlebkuch nicht 2durchkommen“ würde und sie mir die Adresse der Lebkuchenglocke

[JETZT BACKEN](#)

[Elisenlebkuchen Ein Brotbäcker auf Abwegen!](#)

Einmal im Jahr gerate ich doch immer wieder auf Abwege. Diesmal ist es ein Rezept für Elisenlebkuchen, dem ich nicht widerstehen konnte. Ich bekam es

[JETZT BACKEN](#)

[Doppelback als frei geschobenes Brot gebacken!](#)

Durch einen User in unserer Facebookgruppe wurde ich darauf aufmerksam gemacht, dass man dieses Rezept sehr gut auch als frei geschobenes Brot backen kann. Hier

[JETZT BACKEN](#)

[Stutenkerl oder Weckmann](#)

Die Vorweihnachtszeit, zum Nikolaustag und auch schon zum Martinstag gibt es in unserer Gegend bei vielen Bäckern den Stutenkerl oder Weckmann. Für Kinder immer ein

[JETZT BACKEN](#)

[Alle Rezepte ansehen](#)

Gutes Brot braucht seine Zeit

-