

BROTSSPEZIALITÄTEN

Weizenmehl ist die Basis vieler Brotspezialitäten aus der ganzen Welt. Dabei bildet das Fladenbrot die Urform vieler Sorten. Unterschiedliche Formen, Gewürze, Toppings und Füllungen sorgen dabei für den ländertypischen Twist.



WRAPS

Wrap ist ein dünnes, mit einer Füllung zu einer Rolle gewickeltes Fladenbrot. Ursprung ist die Tex-Mex-Küche. Die Füllung besteht meist aus Gemüse oder Salat, gebratenem Fleisch und einer pikanten Sauce oder Sauerrahm.



NAAN BROT

Das indische Naan wird traditionell aus gesäuertem Weizenmehlteig hergestellt. Die runden Teigfladen werden nach Tandoori-Art (über offener Glut) gebacken, das verleiht ihnen den typischen Geschmack. Naan Brot wird als Beilage zur Mahlzeit warm serviert und dazu im Backofen oder auf dem Grill kurz erhitzt.

PITA

Pita ist ein griechisches rundes Fladenbrot auf Basis von Weizenmehl und Hefe, das sowohl als Beilage wie auch als gefüllte Teigtasche als Snack verzehrt werden kann. Es gibt es in vielen Ländern unter anderen Bezeichnungen, in der Türkei etwa als Kebabbrot.



CIABATTA

Die italienische, mit Olivenöl gebackene Brotsorte trägt ihren Namen «Ciabatta» aufgrund ihrer Form; übersetzt heisst das Wort «Hausschuh» beziehungsweise «Pantoffel». Weizensauerteig, zusätzlich zur Hefe, sorgt für Lockerung und Aroma des Brotes. Charakteristisch sind die grobe Porung der Scheiben sowie die kräftige helle Kruste.



FOCACCIA

Focaccia ist ein ligurisches Fladenbrot aus Hefeteig, das zu flachen Fladen geformt und vor dem Backen mit Olivenöl, Salz, eventuell Kräutern und weiteren Zutaten belegt wird. Je nach Region gibt es auch süsse Varianten. Hierzulande sind Focacciabrote als Beilage zum Grillen gefragt.



SANDWICH

Das Sandwich ist ursprünglich eine englische, heute international verbreitete Zwischenmahlzeit. Für klassische Sandwiches wird ungeröstetes Toastbrot ohne Rinde verwendet, die belegten Scheiben werden dann diagonal zu Dreiecken geschnitten.



FRENCH TOAST

French Toast ist ein Klassiker des amerikanischen Frühstücks. Die Scheiben werden in einer Eimasse gewendet und in der Pfanne gebacken sowie mit Butter, Ahornsirup oder Früchten verfeinert. Ihn gibt es auch als herzhaftere Variante. In Frankreich ist er unter «pain perdu» (verlorenes Brot) bekannt.

