

Nahrung/Essen/Restaurant 5

Korrigiere die Fehler. Schreibe die Wörter richtig.

Heute besuchen wir eine Beckerei.

Dort gibt es viel Brod, Brötchen, Kuchen, Torten unt Gebäck. Manchmal gibt es auch Eis. Bei dem Brot gibt es viel Auswahl: Weissbrot, Graubrot, Schwarzbrot, Mischbrot (Mischung aus Weizen- und Roggenmehl zum Beispiel) und Körnerbrot.

Weissbrot ist auss 'hellem' Mehl gebacken. Graubrot mid Weizenmehl. Schwarzbrot ist nicht schwarz, sondern dunkelbraun. Das liegt am Roggenschrot. Schwarzbrod gibt es sehr trocken oder auch weich.

Mischbrot bedeutet, dass verschiedene Mehle verwendet werden, zum Beispiel:

Roggenmehl, Hafermehl, Gerstenmehl und Weizenmehl. Die verwendete Mehlmenge hängt vom Rezeptt ab. Körnerbrot ist Brot mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Mohn oder Sesam verfeinert.

Auch bei den Brötchen gibt es eine umfassende Auswahl. Es gibt süße Brötchen, wie Rosinenbrötchen, Milchbrötchen odder Zimtbrötchen.

Es gibt aber auch Brötchen mit Kесе, Shincken oder Zwiebeln. Wie bei den Broten, bestimmen die verschiedenen Mehle die Farbe der Brötchen. Einfache Brötchen aus Weizenmehl sind hell, Roggenbrötchen haben eine schöne dunkebraune Kruste. Am leckersten sind aber die Körnerbrötchen. Für diese Brotchen sind im Teig folgende Körner gemischt: Sesam, Mohn, Haferflocken, Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne. Je nach Geschmack sind die Brötchen rund, oval oder ein wenige eckig.

Der Belag ist je nach gewünschtem Geschmack: mit Käse, Marmmelade, Wurst oder nur Buter.