

# Arten von Dosenbrot

**Beitrag von „sd0815“ vom 9. Oktober 2020, 16:42**

Ich habe versuchsweise mal Brot eingekocht, also altmodisch richtig 'einwecken' ins Glas. Der erste Versuch hat ca. 3 Jahre im Glas verbracht und ich hab's überlebt. War eine normale fertige Backmischung (Vollkorn), im Brotbackautomat im Teig-Programm verarbeiten lassen, dann im Backofen im Glas (ohne Deckel) abgebacken und dann noch kurze Zeit eingekocht.

Geschmack okay, vll. etwas trockener als frisch aufgebacken, aber für 'ist schon fertig ohne auftauen' passts.

Zweiter Versuch war dann Rosinenstuten, der hat aber nicht lange gehalten. War fertig, lecker und schnell verbraucht :). Also keine Langzeiterfahrung.

Dosenbrot ist immer etwas im Lager und wird dann auf diesen Wochenendtouren rotiert.