



Äthiopien – Brote können auch in Erdlöchern gebacken werden.



Äthiopien – das ungesäuerte große Fladenbrot nennt man Injera.



Guatemala – die kleinen Brotfladen werden in einer großen Pfanne über dem offenen Feuer gebacken.



Argentinien – die Brötchen werden in einem Ofen aus Lehm gebacken.



Pakistan – in einem Flüchtlingslager bäckt eine Frau ein großes Fladenbrot über einer Feuerstelle.



Ghana – die Kastenbrote aus Weizenmehl sind bereit für den Ofen.