



Köstliches Bierbrot

Schwierigkeitsgrad



1 Stück



3 Stunden

Zutaten

500 g Dinkelmehl (Typ 1050)
250 g Roggenvollkornmehl
15 g frische Hefe
330 ml Bier
150 ml lauwarmes Wasser
1 El. Honig
1 El. Salz
1-2 Tl. Brotgewürz

Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel sieben und Brotgewürz sowie Salz hinzufügen. Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln, 100 ml lauwarmes Wasser, Honig und ein wenig Mehl hinzufügen und glatt rühren. Die Hefemischung und das Bier zum Mehl geben, mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe verrühren. Nach und nach das restliche Wasser hinzufügen, den Teig beobachten und gegebenenfalls Flüssigkeit hinzufügen. Den Teig mit den Händen kneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt 1,5 Stunden gehen lassen.

Den Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Ofenmeister mit Butterschmalz einfetten und bemehlen. Den Teig vorsichtig durchkneten, oval formen und nach Lust und Laune einschneiden. In die Form legen und zugedeckt nochmal 20-30 Minuten gehen lassen. Danach mit Deckel 50 Minuten auf der untersten Schiene backen. Wenn nötig, ohne Deckel ein paar Minuten nachbräunen.

SCAN ME



Ofenmeister



pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN