



Rezept

Bierbrot

Zutaten für 1 Brot:

- 1 Flasche (330 ml) Schwarzbier
- 1/2 Würfel Hefe
- 500 g Goldmarie Weizenmehl Type 405
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1/2 TL Brotgewürz
- 1 Pack. Sauerteig-Ansatz

Zubereitung:

Bier in einem Topf erwärmen und die Hefe hineinbröseln. Alles mit einer Gabel glatt verrühren und kurz stehen lassen, bis sich Bläschen bilden.

Bier-Hefe-Mischung mit den restlichen Zutaten verkneten und für mind. 1 Std. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig nochmal durchkneten und zu einer Kugel formen. Mit etwas Mehl bestäuben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Weitere 15 Min. gehen lassen und anschließend oberflächlich auf der Oberseite ein Kreuz einschneiden.

Das Brot im vorgeheizten Ofen bei 220 °C (U: 200 °C/G: Stufe 4) ca. 10 Min. backen. Die Temperatur auf 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 3) runterstellen, ca. 30 Min. weiterbacken. Brot auf einem Küchenrost erkalten lassen.