



Bierbrot

Zutaten für 3 Brote à 705 g:

Teig:

700 g	Weizenmehl 1050
300 g	Roggenmehl 1150
20 g	Hefe
25 g	Salz
150 g	Kartoffelflocken
20 g	Natursauerteig getrocknet
ca. 500 g	Bier
ca. 400 g	Wasser

ca. 2.115 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 27 °C

Zubereitung:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	ca. 14 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 7 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 8 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig mit einer Gärfolie abgedeckt zwei Stunden gehen lassen. Nun in drei gleichgroße Stücke teilen und zu länglichen Broten formen.

Die Brote nochmals für ca. 10 Minuten ruhen lassen und umgedreht, mit dem Schluss nach oben, in den Ofen schießen.



Im Holzbackofen:
Bei 280 °C einschießen
Backzeit: ca. 40 – 50 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 280 °C
Unterhitze: 190 °C
Backzeit: ca. 40 – 50 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Erst: 250 °C 20 Minuten
Dann: 180 °C 25 Minuten

Anleitung:



Den Teig nach der Ruhephase mit etwas Mehl zu drei gleichgroße Ballen wirken.



Mit bemehlten Händen die runden Ballen zu länglichen Laiben ausformen.



Die Enden spitz auslaufen lassen.



Teiglinge mit dem Schluss nach unten 10 Minuten ruhen lassen.



Brote drehen und mit dem Schluss nach oben in den Ofen einschießen.



Nach ca. 40 Minuten sind die knusprigen Bierbrote fertig. Auf einem Gitter auskühlen.