



Bierbrot

Zutaten für 3 Brote à 705 g

- 700 g Weizenmehl Type 1050
- 300 g Roggenmehl Type 1150
- 20 g Hefe
- 25 g Salz
- 150 g Kartoffelflocken
- 20 g Natursauerteig getrocknet
- 500 ml Bier
- 400 ml Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine zu einem homogenen Teig kneten (ca. 14 Minuten).

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 40-50 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C,
Unterhitze 190° C
Backzeit 40-50 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen und
nach 20 Minuten auf 180° C
zurückschalten. Danach 25
Minuten lang fertig backen.

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 enschießen.



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