



# Biertreber Kleingebäck

## Zutaten für 20 Stück:

1000 g	Mehlmischung Biertreberbrot
ca. 660 g	Bier
20 g	Hefe
30 g	Backmalz
1710 g	Gesamtteig

## Zubereitung:

Alle Zutaten in der Häussler Teigknetmaschine etwa 12-15 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Diesen mit Gärfolie abdecken und ca. 45 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in 20 Portionen zu je 85 g abwägen und diese zu Knoten, Zöpfen oder Brötchen ausformen. Die ausgeformten Teiglinge auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech legen und mit Gärfolie abgedeckt nochmals ca. 45-60 Minuten gehen lassen. Anschließend nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:  
Bei 260° C einschießen  
Backzeit: 18-20 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 270° C  
Unterhitze 180° C  
Backzeit: 18-20 Minuten



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 220° C einschießen  
Backzeit: 18-20 Minuten