

Bier - Brot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR DEN SAUERTEIG

100	Gramm	Roggenmehl Type 997	
12	Gramm	Sauerteigansatz	(vom Grundrezept Sauerteig)
80	Gramm	Wasser	

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

180	Gramm	Sauerteig
300	ml	Dunkles Bier
250	Gramm	Weizenmehl Type 405
250	Gramm	Roggenmehl Type 997
2	Teel.	Salz
15	Gramm	Hefe

Anleitung:

Hinweis: Die Maße sind alles circa Werte. Die Festigkeit des Teiges ist am Anfang etwas fester, wird aber dann weicher.

Für den Sauerteig alle Zutaten gut verkneten und ca. 12-20 Stunden an einem warmen Ort (ca. 25-28 Grad) stehen lassen. Für den Brotteig alle Zutaten in den Brotbackautomaten geben (Das Wasser zuerst) und auf Normalstufe Brotbacken stellen.