

Würziges Bierbrot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Keine Angabe

VORTEIG

250	Gramm	Weizenmehl (Type 1050),
200	ml	Wasser,
5	Gramm	Hefe

HAUPTTEIG

450	Gramm	Vorteig,
250	Gramm	Roggenmehl (Typ 1150),
600	Gramm	Weizenmehl (Typ 1050),
500	ml	Dunkles Bier,
35	Gramm	Hefe,
20	Gramm	Salz

Anleitung:

Alle Zutaten fuer den Vorteig mischen, mit einem feuchten Tuch bedecken und mindestens 6 Stunden ruhen lassen.

Fuer den Hauptteig Mehl in die Schuessel sieben, in die Mitte eine Vertiefung druecken und den Vorteig hineingeben. Die Hefe ueber den Vorteig zerbroeseln. Salz dem Rand entlang auf das Mehl verteilen. Bier ebenfalls dem Rand entlang dazugeben und alles gut mischen. Zunaechst mit dem Backhorn oder Kochloeffel, dann mit den Haenden zu einem festen Teig (ca. 5 Minuten) verkneten.

Mit einem feuchten Tuch bedecken und 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig durchkneten und weitere 30 Minuten, mit einem feuchten Tuch bedeckt, gehen lassen.

Den Teig in 2 Laibe teilen. In dem auf 220°C vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.