

Bierbrot

Zutaten für ein normales Brot:



Sauerteig:

100 g Roggenmehl Type 997

12 g Sauerteigansatz (vom Grundrezept Sauerteig)

80 g Wasser

Teig:

180 g Sauerteig

300 ml dunkles Bier

250 g Weizenmehl Type 405

250 g Roggenmehl Type 997

2 Teelöffel Salz

15 g Hefe

Hinweis:

Die Maße sind alles circa Werte.

Die Festigkeit des Teiges ist am Anfang etwas fester, wird aber dann weicher.

Zubereitung:

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.

Info:

Das Foto zeigt ein Brot das im normalen Backofen gebacken wurde.

Dieses Foto haben uns freundlicherweise Stephan und Barbara

zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.