

Bierbrot aus dem kleinen Zaubermeister

Zutaten:

150 g Dinkelmehl Typ 630
210 g Dinkelmehl Typ 1050
100 g Roggenmehl Typ 1150
1 TL Flohsamenschalenpulver
20 g Roggensauerteig Anstellgut
200 g Bier
80 g Wasser
10 g Salz
5 g Hefe
20 g Butter
1 TL Weizenbackmalz optional
1,5 TL Honig

Tipp: Falls kein Sauerteig vorhanden, einfach weglassen und dafür 1 El. Essig mit in den Teig geben!



Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen Teig kneten. Den Teig mindestens 8 h oder über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Auf bemehlter Teigunterlage den Teig dehnen und falten bis er ordentlich Spannung hat. Zu einem Laib formen und leicht bemehlt in den kleinen Zaubermeister geben. Einschneiden und Deckel auflegen und so lange akklimatisieren lassen bis der Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist.

50-55 min. auf unterster Schiene auf dem Rost backen. Nach dem Backen sofort aus dem kleinen Zaubermeister nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, kleiner Zaubermeister, Edelstahl-Streufix, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN