

Weißbierbrot

Zutaten:

- 300 ml dunkles Weizen / Weißbier

- ca. 175 ml lauwarmes Wasser

- 15 g frische Hefe

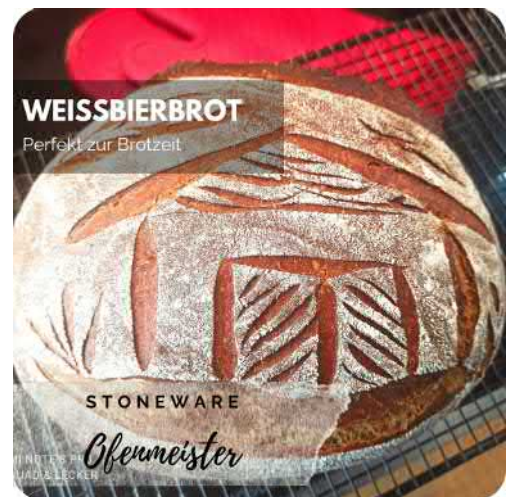
- 1 TL Zuckerrübensirup, alternativ Honig

- 500 g Weizenmehl 1050

- 250 g Roggenmehl 1150

- 1 1/2 EL Salz

- nach Belieben ca. 1-2 EL Brotgewürz



Zubereitung:

- Bier und Wasser zusammenmischen, Hefe zerbröckeln und mit dem Zuckerrübensirup/Honig solange rühren bis sich alles aufgelöst und verbunden hat
im TM: Bier, Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup/Honig in den Topf geben und 37°C / Stufe 1 / ca. 3 Minuten

- Beide Mehlsorten und Salz und nach Belieben das Brotgewürz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten lassen. Dabei die Teigmaschine ca. 3 Minuten auf niedrigster Stufe laufen lassen, danach für 5 Minuten auf Stufe 2 oder 3. Der Teig sollte sich wieder komplett von der Schüssel lösen.
im TM: ca. 5 Minuten /Teigknetstufe

- Teig in die große Nixe geben und für **ca. 1 - 1,5 Stunden** bei Zimmertemperatur gehen lassen. Der Teig sollte auf jeden Fall die Nixe komplett ausfüllen / sich verdoppelt haben.

- Den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben, nochmals kurz durchkneten, dann zu einem runden Laib wirken und dabei gut auf Spannung bringen.

- Den Teigling in den leicht gemehlten Ofenmeister geben. Die Oberfläche etwas bemehlen, einschneiden und nach Belieben noch ein Muster einritzen.

- Im Ofenmeister noch einmal ca. 10 Minuten gehen lassen. Dabei bitte den Deckel auflegen und nicht mehr abnehmen.

- **Backofen auf 250 °C vorheizen. Rost wie immer im unteren Drittel**

- Ofenmeister mit Deckeln in den Backofen geben und für ca. 50 - 55 Minuten backen

Kontaktdaten:

Beate Sing
 ☎0151/11 22 71 21
 ✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐www.saugquad-und-lecker.de

https://www.pamperedchef.eu/sing