



Malzbierkrusterl

Zutaten:

- 330 ml Malzbier
- 170 ml Wasser
- 10 g frische Hefe
- 300 g Weizenmehl 1050
- 350 g Roggenmehl 1150
- 30 g Margarine
- 2 TL Salz
- 2 EL Anstellgut / frischer Sauerteig
- 1 EL Zuckerrübensirup
- etwas Brotgewürz

Zubereitung:

- Bier, Wasser und Hefe in die Küchenmaschine geben und so lange rühren lassen bis sich die Hefe aufgelöst hat
im TM: 3 Min / 37°C / Stufe 1
- Alle restlichen Zutaten zugeben und den Teig zuerst 5 Min auf kleinster, danach 5 Min auf etwas höherer Stufe kneten lassen.
im TM: ca. 4 Min / Teigstufe
- **kleiner Hinweis:** Der Teig ist nach dem Kneten noch etwas klebrig. Zum leichteren Bearbeiten etwas mit Mehl überstäuben aber nicht übertreiben
- Den Teig in eine Edelstahlschüssel füllen und für ca. 70 Min bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- den Teig auf die gemahlte Teigunterlage geben, nochmal mit wenig Mehl aus dem Streufix bestreuen, dann falten und auf Spannung bringen (mind. 10 x zur Mitte hin falten, dabei immer wieder etwas drehen)
- Den Teigling mit dem Schluss nach oben in ein gemehltes Gärkörbchen legen und mit einem Tuch abgedeckt ca. 20-30 Minuten gehen lassen. **Ihr habt kein Gärkörbchen?** Dann lasst den Teigling nach dem Formen auf der gut bemehlten Teigunterlage liegen und deckt ihn dort einfach mit einem Tuch ab
- Während der letzten Gehzeit den **gusseisernen 5,7 Liter Topf** mit Deckel in den Backofen geben und mind. 20 Min auf 250 °C vorheizen – Gitterrost sollte wie immer im unteren Drittel sein. (Ihr wollt alternativ im Ofenmeister backen? Siehe Tipp weiter unten)
- Nach der Gehzeit den Gusseisernen Topf MIT HANDSCHUHEN aus dem Ofen holen und auf dem Küchengitter abstellen (den Deckel wieder zurücklegen – so kühlt er nicht aus und geht nicht im Weg um), den Teigling aus dem Gärkorb direkt in den Topf kippen bzw. den Teigling von der Teigunterlage herunter nehmen und in den Topf fallen lassen.
- Den Brotlaib mit einem Messer einschneiden – dabei unbedingt auf den heißen Topf aufpassen!!
- Deckel aufsetzen und den Topf in den Ofen geben. Nach ca. **5 Minuten die Temperatur auf 230°C** zurückschalten. Für ca. **45 – 50 Minuten mit Deckel** backen.

- **Tipp:** Ihr habt keinen Gusstopf? Dann könnt ihr das Brot selbstverständlich auch im Ofenmeister backen. Den Ofenmeister bitte NICHT vorheizen - nur den Ofen auf 250 °C. Den Teigling zur Stückgare (zweite Gare mit 20 - 30 Min - vgl. Punkt 6 der Beschreibung) direkt in den Ofenmeister geben und den Deckel aufsetzen. Dann direkt in den heißen Ofen schieben und ca. 55 Min auf 250 °C backen



Kontakt Daten:

Beate Sing

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>