

# Malzbierkrüstchen

330 g Malzbier (Karamalz)  
20 g Hefe  
220 g Dinkelvollkornmehl  
200 g Roggenmehl 1150  
80 g Weizenmehl 550  
2 TL Sauerteigpulver  
1,5 TL Salz  
20 g Balsamicoessig, dunkel



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
info@ofenzauberei.de

Hefe im lauwarmen Malzbier auflösen.  
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 2**)

Alle übrigen Zutaten zugeben und einkneten.  
(im TM: **4 min./Teigknetstufe**)

Den Teig abgedeckt **1 - 1,5 Stunden** in der großen Nixe abgedeckt gehen lassen.

Den Teig mit etwas Mehl aus dem Streufix auf der Teigunterlage mehrfach zu einem Brotlaib falten und in den kleinen oder runden Zaubermeister legen.

Mit Mehl bestreuen und einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen mit Deckel bei **240 Grad Ober-/Unterhitze**  
ca. **50 min.** backen, ggf. noch weitere **5-10 min.** ohne Deckel nachdunkeln lassen.

Brot herausnehmen und dem Kuchengitter abkühlen lassen.