

Bierbrot

170 g Wasser
330 g Bier
20 g Hefe
3 EL Honig
500 g Weizenmehl 1050
250 g Roggenmehl 1150
20 g Salz
1-2 TL Brotgewürz



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Hefe und Honig in lauwarmem Bier und Wasser auflösen.
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 2**)

Mehle, Salz und Brotgewürz einkneten.
(im TM: **5 min./Teigknetstufe**)

Den Teig abgedeckt **1 Stunde** gehen lassen.

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

Mit Mehl bestreuen und einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen mit Deckel bei **240 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **1 Stunde** backen, ggf. noch weitere **5-10 min.** ohne Deckel nachdunkeln lassen.

Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.