BIERBROT

Schwierigkeit: normal / ca. 60 Min. Arbeitszeit

Warum den Gerstensaft immer nur trinken, wenn man damit auch ein leckeres Brot backen kann? Je nachdem, für welche Biersorte man sich dabei entscheidet, erhält man eine andere Geschmacksvariante. Probiert es mal aus!

ZUTATEN

ca. Für ein Brot

350 gr	Weizenmehl Type 550
200 gr	Weizenvollkornmehl
350 ml	Bier (Zimmertemperatur)
50 ml	Rapsöl
9 gr	Trockenhefe
1 EL	Salz
1	gehäufter Teelöffel Zucker
	handvoll Gerstenflocken (optional)
	Rapsöl oder Margarine für die Backform

ZUBEREITUNG

Wer möchte, dass sein Brot nach Malz schmeckt, sollte ein dunkles Bier mit einem enstprechenden Aroma wählen. Ansonsten kann man sich auch ein milderes Bier aussuchen.

Die trockenen Zutaten mischen, Rapsöl und Bier hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Falls er noch etwas kleben sollte, ein wenig Mehl hinzufügen. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für mindestens 30 Minuten gehen lassen. Backform mit Rapsöl oder Magarine einfetten und den Teig einfüllen. Teigoberfläche mit etwas warmen Wasser einpinseln, mit Gerstenflocken bestreuen und diese ein wenig in den Teig drücken. Danach die Teigoberfläche

der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und das Brot für etwa 40 Minuten backen. Je nach Ofen, kann die Backzeit abweichen.