

Dunkles Malzbierbrot



Zutaten (1 mittelgroßes Brot - 1,5 kg):

Brühstück:

160g Brot (altbacken & trocken)

320 ml Wasser

Hauptteig:

500 ml Malzbier

400 g Roggenvollkornmehl

400 g Weizenmehl

2 Pkt. Trockenhefe

2 TL Salz

Zubereitung:

Das altbackene Brot in kleine Stücke brechen, mit Hilfe einer Küchenmaschine fein mahlen und in einer Pfanne goldbraun rösten. Das Wasser aufkochen und siedendheiss mit dem angerösteten Altbrot in einer kleinen Schüssel verrühren. Das Brühstück für ca. 30 Minuten zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Danach alle trockenen Zutaten mischen. Malzbier lauwarm erhitzen und gemeinsam mit dem Brühstück zum Mehlgemisch geben. Alles ausgiebig verkneten, bis ein kompakter, nicht mehr klebender Teig entstanden ist. Hierbei gegebenfalls noch etwas Mehl zugeben.

Den Teig in einer abgedeckten Schüssel für 60 Minuten an einem Warmen Ort gehen lassen. Unterdessen ein großes Gärkorbchen mit einem Mulltuch auskleiden und bemehlen. Den Teig nach der Gehzeit nochmals gut durchkneten, zu einem Brotlaib formen und in das vorbereitete Gärkorbchen drücken. Zugedeckt nochmals weitere 45 Minuten gehen lassen.

Ein Rezept von www.SCHMAUSE-blog.de

Unterdessen den Backofen auf 230 Grad Celsius Umluft vorheizen und eine kleine hitzebeständige Schüssel mit Wasser hineinstellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Brotlaib nach der Gehzeit auf das vorbereitete Backblech stürzen, mehrfach quer einschneiden und für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Anschließend die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und die das Brot für weitere 50 Minuten backen.

Das Brot nach der Backzeit auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Nährwertangaben: 213 kcal pro 100g., 42 g KH pro 100g