

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:43:47 CET

Beschreibung

Zutaten

10g Bierhefe (vom Bäcker), 2TL grobes Salz, 33cl helles Bier, 500g Mehl

Zubereitung

Die Hefe in etwas Wasser und das Salz im Bier auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Nach und nach das Bier und dann die Hefe unter das Mehl rühren, gut kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen.

Den Teig kühl stellen, mit einem Tuch abdecken und 1,5 Stunden gehen lassen. Danach den Teig nochmals gut durchkneten, so dass er keine Blasen mehr wirft. Nochmals ein bis zwei Stunden gehen lassen.

Den Teig zu Brot formen und auf einem Backblech oder in einer Kastenform im vorgeheizten Backofen (Stufe 5-6, ca. 200°C) 25 Minuten backen. davor das Brot mit etwas Wasser besprühen und ein kleines Gefäß mit Wasser in den Backofen stellen, damit genug Feuchtigkeit vorhanden ist und das Brot nicht zu trocken wird. Tipp: Als Variante kann man das Brot auch mit Haselnüssen oder Rosinen backen.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	