Bierbrot #2

powered by: Gary's Cookbook

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:44:24 CET

Beschreibung

Zutaten
750g Roggenmehl, 250g Weizenmehl, 1 El Salz, 40g Hefe, Zucker, 1/2 Tasse Wasser, 0,5 l Helles Bier

Zubereitung
Mehl sieben und mit Salz vermischen. Hefe mit Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und zum Mehl geben. Bier nach und nach einrühren. Teig kräftig kneten und 30 Minuten gehen lassen. Nochmals kneten und zu einem Laib formen. Bei 200 Grad 75 Minuten 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**	