

Flensburger Kellerbierbrot

Leckeres und einfach zuzubereitendes Brot aus dem "Kleinen Zaubermeister" von Pampered Chef®

Gericht	Brot
Länder & Regionen	Deutschland
Vorbereitungszeit	50 Minuten
Zubereitungszeit	50 Minuten
Arbeitszeit	1 Stunde 40 Minuten
Autor	Inga Gellweiler

Zutaten

- 330 ml Flensburger Kellerbier zimmerwarm
- ½ Würfel frische Hefe
- 250 g Roggenmehl Typ 1150
- 250 g Dinkelmehl Typ 1050
- 1 TL Backmalz
- 2 TL Sauerteigpulver
- 2,5 TL Salz
- 1 TL Brotgewürz nach Belieben

Anleitungen

1. Roggen- und Dinkelmehl, Backmalz, Sauerteigpulver, Salz und, wenn gewünscht, Brotgewürz in einer großen Schüssel z.B. der „Großen Nixe“ gut mischen, die in Bier aufgelöste Hefe hinzufügen und gründlich verkneten.
2. Den fertigen Teig auf eine leicht bemehlte Unterlage geben, mehrmals falten und zu einem Brotlaib formen. Diesen in den leicht gefetteten und leicht bemehlten „Kleinen Zaubermeister“ legen.
3. Den Teigling einritzen, mit Mehl aus dem „StreuFix“ bestäuben und mit Deckel an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
4. Das Brot im nicht vorgeheizten Backofen auf dem untersten Einschub bei 230 °C Ober-/Unterhitze für ca. 50 Minuten backen.