

Bierbrot



Zutaten

- 500 g Zwicky Dinkelmehl
- 1.5 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 0.5 Würfel Hefe (ca. 20g)
- 50 g Butter
- 3.5 dl dunkles Bier

4 Personen

- 1 Brattopf

Zubereitung

- 1) Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Bier begeben, mit einer Kelle gut mischen, nicht kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 18 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 2) Teig auf wenig Mehl flach drücken, mit bemehlten Händen ringsum zur Mitte falten, Teig wenden, zu einer Kugel formen, auf ein bemehltes Tuch legen, mit wenig Mehl bestäuben. Mit den Tuchenden bedecken, nochmals ca. 2 Std. aufgehen lassen.
- 3) Backen: Brattopf mit dem Deckel auf einem Blech in der unteren Hälfte des Ofens einschieben. Ofen auf ca. 240 Grad vorheizen. Brattopf herausnehmen, Deckel entfernen, Teig in den heißen Brattopf legen, zugedeckt ca. 30 Min. backen. Deckel entfernen, ca. 20 Min. fertig backen. Brot herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Brattopf nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Extra Tipp: Passend für jeden Grillabend und mit Kräuterbutter serviert.

Zwicky wünscht en Guetel!