



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

1,4 kg Weizenvollkornmehl  
200 g Mehl (glatt)  
560 ml Wasser  
40 g Germ  
40 g Salz  
400 g Erdäpfel, gekocht  
100 ml Bier  
80 g Roggenmehl, Type R960  
10 g Germ

#### Mein persönlicher Tipp

Die Kruste schön gleichmäßig aufstreichen, damit es ein schönes Gesamtbild ergibt.:

#### Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und  
Kochschulleiterin in Leoben

#### Quellen:

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

## Brot mit Bierkruste

#### Zubereitung

##### Teigbereitung

- Zutaten: 1,4 kg Weizenvollkornmehl, 200 g Weizenmehl (Type 700, glatt), 560 ml Wasser, 40 g Hefe, 40 g Salz und 400 g gekochte, passierte Erdäpfeln
- Aus den Teigzutaten einen geschmeidigen Brotteig kneten.
- Diesen aufgehen lassen und danach in 4 gleich große Stücke teilen und rundschleifen.
- 10 min. zugedeckt ruhen lassen. Rundlinge flachdrücken und durch Einschlagen der Ränder Dreieckform geben. Mit Schluss nach unten auf das mit Backpapier belegte Backblech setzen.

##### Bierkruste

- Zutaten: 100 ml Bier, 80 g Roggenmehl 960 und 10 g Hefe
- Hefe im Bier mit Schneebesen auflösen, Mehl klumpenfrei einrühren. Nach 3/4 Gare die Masse mit dem Pinsel auf die Brote verteilen.
- Stark mit Roggenmehl besieben. Noch kurz fertig aufgehen lassen. Bei 230 °C mit Schwaden 22 min. backen.

**Hinweis:** Das Brot mit Bierkruste hat einen besonders feinen Geschmack durch die milde Säure und bleibt bei anhaltend weicher Krume lange frisch.

