

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



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

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 rundschieben.
- 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.