Bierbrot im Gusseisentopf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit

Zubereitung

200 g Weissmehl

230 g Ruchmehl

1 EL Salz

1 EL Malzextrakt, Pulver oder flüssig

100 ml Bier

250 ml Wasser

5 g Hefe, frisch

Alle Zutaten mischen und zu einem zähen Teig verrühren. Dauer etwa 2 Minuten, da der Teig feuchter ist als ein normaler Brotteig.

Die Schüssel mit Klarsichtfolie bedecken, mit einem Teller beschweren. Über Nacht bei etwa 18 °C aufgehen lassen.

Am folgenden Tag Teig aus der Schüssel nehmen, mit wenig Mehl ein paarmal zusammenfalten. 15 Minuten unter einem trockenen, bemehlten Küchentuch ruhen lassen.

Teig zu einer Kugel formen, locker in ein bemehltes Tuch einschlagen und weitere 2 Stunden gehen lassen.

Den leeren Gusseisentopf auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen und den Topf sowie das Gerät vorheizen.

Zubereiten

Den Teig mithilfe des Tuches in den heissen Topf geben, mit dem Deckel zudecken. Backen.

Deckel entfernen und weiterbacken.

Deckel wegnehmen

Brot nach dem Backen so schnell wie möglich aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Tipps

Malzextrakt ist im Reformhaus erhältlich. Es lässt sich durch die gleiche Menge an Honig ersetzen.

Zubehör

Gusseisentopf, ø24 cm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021