

BIERBROT MIT SAUERTEIG

Zutaten (1 Laib)

Vorteig

200 g Roggenvollkornmehl
200 ml Wasser
1 EL Sauerteig-Anstellgut

Hauptteig

Sauerteig-Vorteig
500 g Weizenmehl
12 g Salz
½ Pkg. Trockengerm
250 ml Bier (Zimmertemperatur)
2 EL Brotgewürz



Zubereitung:

1. Für den Sauerteigvorteig alle Zutaten miteinander gut verrühren und in einer Schüssel mit Deckel ca. 20 Stunden rasten lassen.
2. Ist der Sauerteig reif, diesen mit Weizenmehl, Sal, Trockengerm, Brotgewürz und Bier mit den Händen zu einem kompakten, nicht zu weichen Teig verkneten.
3. Den Teig mit Mehl bestäuben und in einer Schüssel mit Geschirrtuch bedeckt 30 Minuten bei zimmertemperaturrasten lassen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ein paar Mal falten (von außen nach innen) und zu einem runden Laib formen. Diesen mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen geben und 1 Stunde zugedeckt bei Zimmertemperatur rasten lassen.
5. Den Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Blech mit aufheizen.
6. Das Brot aus dem Gärkorbchen auf das Backblech stürzen und im Ofen ca. 10 Minuten bei 250°C backen. Anschließend die Ofentür kurz öffnen und wieder schließen, die Temperatur auf 200°C reduzieren und das Brot noch ca. 45 backen. Fertig gebacken ist es, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.