

BACKMISCHUNG IM GLAS

ANLEITUNG:

Glasinhalt mit 330ml Bier einige Minuten lang zu einem gleichmäßigen Teig verkneten und abgedeckt 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Backofen auf 250°C vorheizen und das Bierbrot in einem geschlossenen, hitzebeständigen Topf (z.B. Bräter) 10 Minuten backen. Anschließend weitere 20 Minuten bei 200°C. Dann Deckel entfernen und erneut 10 Minuten bei 200°C backen.

Vor dem Anschneiden auf einem Rost 30 Minuten auskühlen lassen.



INHALT:

- 350 Gramm Dinkelmehl
- 150 Gramm Weizenmehl
- 13 Gramm Meersalz
- 0,9 Gramm Hefe

BIER BROT

FÜR ECHTE MÄNNER

750 GRAMM KRAFTIGES, RUSTIKALES BROT

BACKMISCHUNG IM GLAS

ANLEITUNG:

Glasinhalt mit 330ml Bier einige Minuten lang zu einem gleichmäßigen Teig verkneten und abgedeckt 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Backofen auf 250°C vorheizen und das Bierbrot in einem geschlossenen, hitzebeständigen Topf (z.B. Bräter) 10 Minuten backen. Anschließend weitere 20 Minuten bei 200°C. Dann Deckel entfernen und erneut 10 Minuten bei 200°C backen.

Vor dem Anschneiden auf einem Rost 30 Minuten auskühlen lassen.



INHALT:

- 350 Gramm Dinkelmehl
- 150 Gramm Weizenmehl
- 13 Gramm Meersalz
- 0,9 Gramm Hefe

BIER BROT

FÜR ECHTE MÄNNER

750 GRAMM KRAFTIGES, RUSTIKALES BROT