

Rezept

Bierbrot aus dem Wok

Ein Rezept von Bierbrot aus dem Wok, am 26.04.2024

Zutaten

30 g Hefe (ca. 3/4 Würfel)	1 TL Zucker
ca. 330 ml warmes Wasser	200 g Mehl Tipo 00 oder Pasta- und Pizzamehl
300 g Weizenmehl Type 550	1 TL Salz
1 gehäufter EL Baguetteback	1 TL gemahlener Kümmel (nach Belieben)
ca. 150 ml warmes Bier (Pils oder Helles)	Mehl zum Bearbeiten
1 kleiner Wok (Ø 28–30 cm)	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot von 650 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe in ein Schälchen bröckeln, mit dem Zucker und 4 EL Wasser glatt rühren und 10 Min. ruhen lassen.

2. Beide Mehlsorten mit Salz, Baguetteback und dem Hefeansatz in einer Schüssel grob mischen. Den Kümmel mit dem restlichen Wasser und dem Bier verrühren.

3. Die Flüssigkeit bis auf eine halbe Tasse (ca. 50 ml) zu dem Mehl gießen und mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel nicht länger als 1 Min. mischen. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit hinzufügen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und an einem nicht zu warmen Ort (z. B. Keller oder Speisekammer) 15-20 Std. ruhen lassen.

4. Die Arbeitsfläche dick mit Mehl bestreuen und den weichen Teig mit einem Teigschaber aus der Schüssel daraufgeben, ca. 5 Min. lang immer wieder zusammenfallen, aber nicht kneten.

5. Den Wok sehr großzügig mit Backpapier auslegen und den Teig hineinsetzen. Aus Alufolie eine Haube formen und den Wok damit abdecken. Den Teig an einem warmen Ort ca. 2 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

6. Den Backofen auf 250° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Die Teigoberfläche kreuzförmig einschneiden und mit etwas Mehl bestreuen. Überstehendes Backpapier abschneiden. Das Brot auf der untersten Schiene ca. 40 Min. backen, dann herausnehmen und das Papier entfernen. Ist die Unterseite noch sehr hell, das Brot umgekehrt noch einmal auf dem Rost in dem abgeschalteten Ofen ca. 10 Min. nachbacken. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.