

## Rezept

# Brot am Stiel

Ein Rezept von Brot am Stiel, am 02.04.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl (Typ 405)	<b>250 g</b> Weizenschrot (ersatzweise Weizenvollkornmehl)
1/2 Würfel Hefe (21 g)	<b>2 EL</b> brauner Zucker
300-400 ml Bier (ersatzweise Buttermilch)	<b>50 g</b> Butter
<b>1</b> Ei (Größe M)	<b>1 TL</b> Salz
große Holzspieße	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 8-10 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde eindrücken, die Hefe hineinbröckeln. 1 Prise Zucker zur Hefe geben und mit ca. 100 ml Bier zu einer Paste verrühren. Den Vorteig mit einem Tuch abdecken, an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen die Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Den Vorteig mit Butter, Ei, Salz, dem übrigen Zucker und dem restlichen Bier zu einem mittelfesten Teig verkneten, diesen nochmals 1 Std. gehen lassen.
3. Den Teig nochmals gut durchkneten und in 8-10 Portionen teilen, jede zu einer Wurst formen und um die Spieße wickeln. Das Stockbrot über der Glut in 15-20 Min. goldbraun backen, dabei gelegentlich drehen.