

Rezept

Honig-Bier-Brot

Ein Rezept von Honig-Bier-Brot, am 28.04.2024

Zutaten

500 g Dinkelmehl (Type 630)	Salz
165 ml Bier (halbe Flasche)	¼ Würfel frische Hefe (10 g)
1 EL Honig	

Außerdem:

- 1 Topf mit Deckel (ca. 22 cm Ø; am besten Gusseisen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 95 kcal, 3 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Dinkelmehl und 2 TL Salz in einer Schüssel mischen. Das Bier mit 225 ml heißem Wasser, Hefe und Honig verrühren. Die Hefe- zur Mehlmischung geben und alles gut mit einem Kochlöffel oder den Knethaken des Handrührgeräts bzw. in der Küchenmaschine vermengen. Den Teig in eine große Schüssel füllen (er geht stark auf!) und diese mit Frischhaltefolie abdecken. Die Schüssel mindestens 8 Std. in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.
2. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Topf mit aufgelegtem Deckel in den Backofen (2. Schiene von unten) stellen und den Ofen auf 230° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ist der Ofen heiß, den Topf vorsichtig aus dem Ofen nehmen und den Deckel entfernen. Den flüssigen Teig in den Topf füllen. Den Deckel sofort wieder aufsetzen und den Topf zurück in den Ofen stellen.
3. Das Brot 30 Min. backen, dann den Deckel entfernen und das Brot in weiteren 5 Min. offen fertig backen. Das Brot vorsichtig aus dem Topf nehmen, diesen dazu am besten umdrehen. Die Klopfprobe machen, das Brot bei Bedarf noch 5-10 Min. ohne Topf weiterbacken. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.