

Rezept

Malzbier-Gewürzbrot

Ein Rezept von Malzbier-Gewürzbrot, am 09.06.2026

Zutaten

3 Kardamomkapseln	1 TL Koriandersaat
1 TL Fenchelsaat	300 g Roggenmehl (Type 1150)
200 g Weizenmehl (Type 550)	60 g flüssiger Sauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)
40 g Zuckerrübensirup	25 g frische Hefe
300 ml lauwarmes Malzbier	10 g Salz
neutrales Öl zum Arbeiten	Mehl zum Arbeiten
1 Gärkorbchen (25 cm Ø)	1 Handvoll Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Kardamomkapseln im Mörser anstoßen, die Schalen entfernen. Koriander und Fenchel zugeben und alles fein zerstoßen.
2. Zerstoßene Gewürze, beide Mehlsorten, Sauerteig, Sirup und Hefe von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe verrühren. Dabei langsam 280 - 300 ml Bier dazugießen. Den Teig 5 Min. auf mittlerer Stufe weiterkneten. Das Salz zugeben und alles in 2 Min. zu einem trockenen Teig verkneten. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen.
3. Die Teigränder mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten und den Teig wieder 1 Std. gehen lassen.
4. Danach den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund wirken. Den Laib mit der Naht nach oben in das bemehlte Gärkorbchen legen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 45 - 60 Min. ruhen lassen. Währenddessen den Backofen mit Pizzastein (2. Schiene von unten) und Backblech (unten) auf 250° vorheizen. Die Druckprobe machen und den Laib bei Bedarf noch etwas länger gehen lassen.
5. Den Laib auf ein bemehltes Brett stürzen, mit Wasser besprühen und mit einem scharfen Messer ein offenes Quadrat einritzen. Den Laib vom Brett auf den Pizzastein schieben, die Eiswürfel auf das Backblech geben und das Brot 40 - 45 Min. backen. Nach 15 Min. den Backofen auf 220° zurückschalten. Zuletzt die Klopfprobe machen und das Brot auf einem Rost abkühlen lassen.