



Eingepackt!

Brotzeit



Brotzeit

Zutaten

Bayerisches Bierbrot GQB

Für den Vorteig

250 ml	Wasser
250 g	Roggenmehl
45 g	Anstellgut (Rogge)
3 g	Salz

Alle Zutaten vermischen und etwa 14–18 Stunden bei 18–20°C reifen lassen.

Für den Hauptteig

100 g	Samen, Saaten, Nüsse (z. B. Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Haselnüsse, Kürbiskerne)
150 ml	dunkles Bier, auf 80°C erwärmt
200 g	Roggenmehl
200 g	Weizenmehl
25 g	Honig
10 g	Salz
1	mittelgroße Karotte, fein gerieben

Brotzeit eingepackt

Eine kleine Auswahl an Produkten mit dem Qualitätssiegel Geprüfte Qualität Bayern, welche im Handel erhältlich sind.

Am besten frisch gebackenes Brot verwenden:

Landjäger	Essiggurken
Presssack hell und dunkel	Radieschen
Geräuchertes Wammerl	Tomaten
Kochsalami	Meerrettich
Bergkäse	Salat
Camembert	Butter
Wurstsalat	Brot
Kartoffelsalat	

Zubereitung

Bayerisches Bierbrot GQB

Samen, Saaten, Nüsse vorsichtig in der Pfanne rösten und beiseitestellen. Das Bier in eine Schüssel geben, das Mehl darauf streuen und die restlichen Zutaten auf den Vorteig geben. Mit dem Knethaken für 5 Minuten zunächst auf niedriger Stufe, dann für weitere 3 Minuten bei höherer Stufe kneten, dabei soll ein mittelfester Teig entstehen. Anschließend für 30 Minuten mit einem feuchten Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen runden Laib formen und in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Nun wieder abgedeckt für 80–100 Minuten reifen lassen.

Auf ein Backblech stürzen und im vorgeheizten Ofen bei 250°C für 15 Minuten backen. Dabei beim Einschieben des Brotes eine ½ Tasse Wasser auf den heißen Backofenboden gießen, so wird die Kruste schön knusprig. Anschließend bei 210°C für weitere 45 Minuten backen.