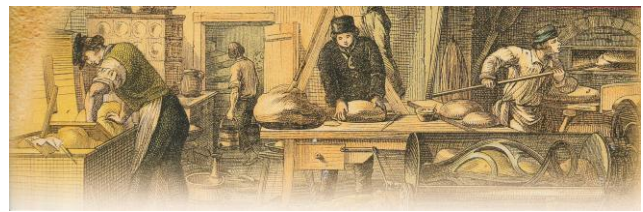


NO-KNE BROT

Topfbrot



Malzbier-Brot

Teig- Zutaten:

220	g	Weizenmehl 550
200	g	Weizenmehl 1050
100	g	Weizen Vollkorn
12	g	Salz
1	g	Frisch Hefe (0,4 g trocken Hefe)
200	g	Malzbier (kalt)
170	g	Wasser (lauwarm)

- Die Hefe im Wasser auflösen. Dann alle weiteren Zutaten hinzugeben und alles gründlich, glatt vermischen.
- Abgedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden zur Gare stellen. Nach 45 min. und 90 min. jeweils einmal dehnen und falten.
- Nach der Gare den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Bei Raumtemperatur 70-90 min. zur Gare stellen.
- Den Ofen zusammen mit einem gusseisernen Topf auf 250°C vorheizen
- Das Brot auf Backpapier absetzen und in den Topf geben und mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben. Nach 20 min. die Temperatur auf 210°C senken und weitere 30 min. backen, dabei die letzten 10 min. den Deckel abnehmen.

