

Roggen- Malzbierbrot



BACKZEIT
(MIN)

55

ZUTATEN

250g Malzbier
1 Hefewürfel (42g)
100g Vollkornroggen
400g Weizenmehl (550)
1 TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe im Malzbier auflösen und die restlichen Zutaten dazugeben. Anschließend den Teig gründlich durchkneten (lassen).
2. Den Teig abgedeckt eine Stunde lang in der 2 Liter-Edelstahlschüssel gehen lassen. Anschließend auf die bemehlte Backmatte geben und bemehlen. Den Teig anschließend etwa 12 -15 mal falten, damit sich eine Spannung im Teig aufbauen kann.
3. Den Teig in den bemehlten Ofenmeister geben, einschneiden und bemehlen. Anschließend in den kalten Ofen geben und bei 250°C für 55 Minuten mit Deckel backen.
4. Das Brot nach 5 - 10 Minuten aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Weitere leckere Rezepte findet ihr auf www.andrea-liebetanz.de!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de

