



UNSER TIPP:

Das Brot kann gut eingefroren werden, deshalb lohnt es sich, das Rezept gleich zweimal zu machen.

BAYERISCHES BIER G.G.A.

Roggen-Bierbrot



ZUTATEN FÜR DEN VORTEIG:

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

FÜR DEN HAUPTTEIG:

150 ml dunkles Doppelbock
(Bayerisches Bier g. g. A.), 80 °C
erwärmen
150 g Treber (Raumtemperatur)
200 g Roggenmehl
150 g Weizenmehl
25 g Honig
10 g Salz

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten vermischen und etwa 14–18 Stunden bei 18–20 °C reifen lassen.
Treber im Mixer fein zerkleinern.

Das Bier in eine Schüssel geben, das Mehl daraufstreuen und die restlichen Zutaten – auch den Vorteig – daraufgeben. Mit dem Knethaken für 5 Minuten auf niedriger Stufe kneten, dann für weitere 3 Minuten bei höherer Stufe kneten. Insgesamt soll ein mittelfester Teig entstehen.

Anschließend für 30 Minuten mit einem feuchten Tuch abgedeckt ruhen lassen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche rund wirken und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen geben.

Danach erneut abgedeckt für 80–100 Minuten reifen lassen.

Nach Ablauf der Zeit auf ein Backblech stürzen (Schluss oben) 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.

Danach bei 210 °C für weitere 45 Minuten backen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayerntruck