

## **Bierbrot**

### **Zutaten:**

350 g Weizenmehl, fein

650 g Dinkelmehl

25 g Hefe

24 g Salz

500 ml Bier

100 ml Wasser, nur bei Bedarf



### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in der Knetmaschine ca. 10 Minuten kneten.

Den Teig 2 Stunden ruhen lassen, danach durch kurzes Kneten den Gärprozess unterbrechen.

Ein Brot formen, in eine Form oder aufs Backblech geben und nochmals 10-15 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit den Backofen vorheizen.

Das Brot vor dem Einschließen einschneiden.

Backofen auf 250 °C vorheizen,

Brot einschließen bei 200°C, nach 15 Minuten auf 180 °C zurückschalten und weitere 45 Minuten backen.

Guten Appetit!

Mehr Rezepte auf: [www.probst-imbkerei.de](http://www.probst-imbkerei.de)