

Malzbierbrot

Zutaten für 2 kleine Kastenformen

- 200g Haferflocken
- 1 kleine Flasche Malzbier (330ml)
- 20g Hefe
- 300ml Wasser
- 75g Sauerteig
- 250g Weizenmehl Type 550
- 250g Roggenvollkornmehl
- 15g Salz
- Haferflocken zum Wälzen

Zubereitung

Das Malzbier in einem Topf erhitzen. Die Flocken hinzufügen und abgedeckt 2h quellen lassen.

Anschließend die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und mit dem Sauerteig mischen. Mehl, Salz und die gequollenen Flocken zufügen und alles in der Küchenmaschine 3 Minuten auf langsamer Stufe, 4 Minuten auf schneller Stufe verkneten.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und 30 Minuten ruhen lassen. Nach 15 Minuten rundwirken.

Zwei kleine Backformen fetten. Den Teig halbieren und zu ovalen Laiben formen. Mit Wasser benetzen und in der Flockenmischung wälzen. Den Teig in die Formen geben und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Brote für 35-40 Minuten backen.