

Rosenhof Bierbrot

Rezept für ca. 2,5 kg Brot - 2 Kastenformen

Zutaten: 1/2 Liter Bier (Weissbier)
 1 Würfel frische Hefe (24 g)
 250 Gramm Roggenvollkornmehl

Vorteig machen; Bier handwarm erwärmen
2 Stunden ruhen lassen

30 Gramm Salz, etwas Kardamom
200 Gramm Karottenstreifen oder Kohlrabistreifen
300 Gramm verschiedene Körner/Nüsse
(Haselnuss, Walnuss, Sonnenblumen, Kürbiskerne ..., die Sie
auch leicht anrösten können)
100 Gramm fein geschnittene Feigen

Mit ca. 500g Dinkelvollkornmehl einen mittelfesten Teig machen.

Zum Schluss noch 4 cl Essig untermischen und nochmals gehen lassen,
Teig mit nassen Händen in 2 Kastenformen geben, ein Längsrille
drücken, nochmals gehen lassen und ca. 1 Stunde bei 180°Crad
backen. Bei einem Umluftherd backen Sie das Brot bei ca. 170°Crad.

Gutes Gelingen

Ihr Gerd Hugger

P.S. Dieses herrliche Vollkornbrot finden Sie täglich auf
dem 23m langen Frühstücksbüffet im Rosenhof!