

Walsroder Bier-Brot

Zutaten für den Vorteig (für 2 Brote oder 1 großes):

- 200 g Roggenmehl
- 200 g Bier
- 2 g frische Hefe

Die Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 3 Stunden ruhen lassen, anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für den Hauptteig:

- 400 g Vorteig
- 300 g Roggenmehl
- 500 g Weizenmehl
- 24 g Salz
- 7 g frische Hefe
- 500 g Bier

Vorteig aus dem Kühlschrank nehmen und bei einer Raumtemperatur von etwa 20 Grad gut 1 Stunde stehen lassen. Danach mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Minuten abgedeckt in der Schüssel ruhen lassen. Anschließend wenn gewünscht halbieren und zu zwei runden Teigstücken formen, in Gärkörbchen geben und weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Die Teigstücke auf ein Backblech legen, die Oberflächen mit Roggenmehl absieben und über Kreuz einschneiden. Backofen auf 250 Grad vorheizen. 1 Tasse Wasser in den Ofen gießen. Die Brote bei fallender Hitze auf 210 Grad circa 70 Minuten kräftig ausbacken. Nach 15 Minuten die Ofenklappe öffnen und den Dampf entweichen lassen.

Sendung/Quelle: Brot & Stulle

Sendetermin: 10.09.2023

Koch/Köchin: Andreas Stadtländer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen