

# Bierbröt



1. Wasser, Bier, Hefe und Honig in den Mixtopf geben und 3 Min./Stufe 2 auf 37°C erhitzen.
2. Alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.
3. Den Teigling in eine Schüssel geben und abgedeckt 1,5 Stunden gehen lassen.
4. Danach den Teigling auf der bemehlten Arbeitsplatte falten und zu einem Brotlaib falten.
5. Den Ofenmeister ggf. leicht fetten und mehlen. Den Teigling in den Ofenmeister legen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem scharfen Messer einritzen.
6. Deckel auflegen und in den kalten Ofen stellen. Auf der untersten Schiene bei 230°C 60 Minuten backen.
7. Nach dem Backen sofort aus dem Ofenmeister holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Zutaten:

- 330g helles Bier
- 130g Wasser
- 15g Hefe, frisch
- 1 TL Honig
- 400g Weizenmehl Type 550
- 200g Roggenmehl Type 1150
- 2 TL Salz
- 1 EL Balsamicoessig, dunkel

## Benötigtes

## Material:

Ofenmeister

## Zubereitungszeit:

- 15 Minuten
- Zubereitungszeit
- 1,5 Stunden Gehzeit
- 1 Stunde Backzeit