

SELBER  
MACHEN



## Bierbrot mit Körnern

### Zubereitung

Weizenmehl und Roggenmehl mischen und in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hinein bröckeln und mit etwas Bier verrühren. Einige Minuten gehen lassen. Das restliche Bier, Butter und das Salz zugeben und alles gut verkneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und etwa 20 Minuten warm stellen. Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen, mit dem Schluss nach oben in einen mit Mehl ausgestreuten Brotkorb – ersatzweise nimmt man eine flache Schüssel – geben und 30 Minuten warm stellen, bis sich das Teigvolumen fast verdoppelt hat. Den Laib auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stürzen und nochmals ruhen lassen, bis der Ofen auf 220 Grad Celsius vorgeheizt ist. Das Brot vorsichtig mit etwas Bier bestreichen und nach Belieben mit Körnern bestreuen. Für eine schöne Kruste etwa einen halben Liter kochendes Wasser in eine aufgeheizte, flache Schale im Ofen geben und das Brot auf unterer Schiene bei 220 Grad Celsius backen. Nach zehn Minuten die Temperatur auf 200 Grad Celsius reduzieren und 40 bis 50 Minuten weiter backen. Beim Heißlufttherd gilt: Für zehn Minuten bei 220 Grad Celsius, dann auf 180 Grad Celsius zurückschalten und 40 bis 50 Minuten weiter backen.

### Zutaten für etwa ein Kilogramm Brot

- 350 Gramm Weizenmehl Type 1050
- 350 Gramm Roggenmehl Type 997
- 1 Päckchen Frischhefe (42 Gramm)
- 500 Milliliter zimmerwarmes helles oder dunkles Bier
- 20 Gramm Butter
- 15 Gramm Salz
- Sonnenblumenkerne
- Sesamkörner
- Kümmel
- Mehl zum Kneten und für den Korb
- Backpapier