



Bier-Knorz, Bierbrot

Der Knorz ist in Hessen und im Rheinland die Bezeichnung für den Anschnitt des Brotes, wird aber auch für kleinere Brote mit fester Kruste verwendet. Der Bierknorz ist ein wenig wie ein Zopf geformt, mit einem Zipfel mit viel Kruste am Ende. Statt mit Wasser wird der Teig mit hellem Bier zubereitet. Das gebackene Brot schmeckt kaum nach Bier, nur wer einen sehr sensiblen Gaumen hat, kann es herausschmecken. Es ist herzhaft, mit runden Brotgeschmack und einer festen, geschmeidigen Krumme. Es passt gut zu salzigen Speisen.

Zutaten

Vorteig:

50g Weissmehl
40g Wasser
2g Frischhefe

Hauptteig:

Vorteig
250g Weissmehl
125g Ruchmehl
280g helles Bier
6g Hefe
8g Salz

Zubereitung

Zutaten für den Vorteig verkneten und 12 bis 14 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten für den Hauptteig, aber ohne Salz, miteinander vermischen. Salz zugeben und mit der Maschine 6 Minuten auf langsamer Stufe verkneten. Danach weitere 6

Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

Teig in ein eingeölte Wanne geben und 2 Stunden abgedeckt gehen lassen. Dabei nach 40 und 80 Minuten je 2mal in der Wanne dehnen und falten.

Teig abgedeckt 18 bis 22 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen und austossen, damit die Luftblasen verschwinden. Teig in 2 Stücke teilen und diese zu Rollen formen. In der Mitte sollten sie doppelt so dick wie an den Enden sein. Enden übereinander schlagen und die Enden miteinander verdrehen (siehe Bilder). Laibe mit einem Küchentuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

Ofen mit Backstein auf 250° vorheizen. Es dauert gut 30 Minuten bis der Backstein ganz aufgeheizt ist.

Laibe auf den heissen Backstein hieven, am dicken Ende mit einer Rasierklinge einschneiden. Auf der untersten Rille in den Backofen einschieben und einen kräftigen Schluck Wasser auf den Backofenboden giessen.

Nach 15 Minuten die Ofentemperatur auf 220° reduzieren und den Ofen kurz entlüften. Weitere 15 Minuten backen.



Gereifter Vorteig





