



Bier-Wurzel, Bierbrot dunkel

Es ist fast der gleiche Teig wie beim Bier-Knorz, mit etwas mehr Mehl, damit der Teig fester wird und sich gut wurzelförmig verdrehen lässt. Doch der Hauptunterschied ist das dunkle, malzige Bier, statt dem hellen Bier. Es gibt dem Brot einen kräftigen, frischen Geschmack, der nicht unbedingt an Bier erinnert. Die Kruste wird so richtig rösch und entfaltet beim Kauen ungeahnte würzige Aromen. Durch das Verdrehen bilden sich viele Falten auf der knorrigen Kruste. Am besten schneidet man das Brot nicht auf, sondern bricht es auseinander und schnuppert zuerst an der Krumme - köstlich!

Zutaten

Vorteig:

50g Weissmehl
40g Wasser
2g Frischhefe

Hauptteig:

Vorteig
250g Weissmehl
140g Ruchmehl
280g dunkles Bier, Schwarzbier
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 20 bis 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen und ausstossen, damit die Luftblasen verschwinden. Teig in 2 Stücke teilen und diese zu Rollen formen. Dazu formt man den Teig zu einem länglichen flachen Stück und klappt die Seiten zur Mitte ein, anschliessend dreht man die Teiglinge um, damit der Schluss unten liegt. Teig mit den Händen nachformen und ganz leicht flachdrücken. Mit Mehl bestäuben und überschüssiges Mehl abpinseln.

Laibe mit einem Küchentuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Laibe verdrehen und nochmals 10 Minuten ruhen lassen.

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

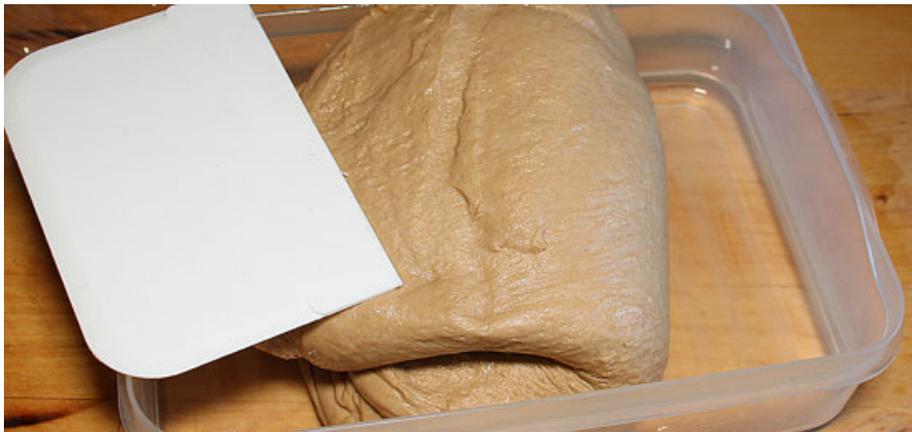
Laibe auf den heissen Backstein hieven. Auf der untersten Rille in den Backofen einschieben und einen kräftigen Schluck Wasser auf den Backofenboden giessen.

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





Teig dehnen...



... und falten



Teig gereift



