



## ROGGEN-WEIZEN BIERBROT

### **Bio-Zutaten für 2 Brote von ca. 500 g:**

300 g Roggenmehl T 960  
300 g Weizenvollkornmehl oder Weizenmehl T 700  
2 EL Brotgewürz, geschrotet oder frisch vermahlen  
20 g Germ (1/2 Würfel)  
300 ml l Bier, Zimmertemperatur  
ca. 200 ml Wasser, lauwarm  
15 g Salz

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in der Küchenmaschine auf niedriger Stufe zu einem glatten, relativ weichen Brotteig kneten. Teig in der Schüssel ca. 45 Minuten, oder so lange bis sich das Volumen verdoppelt hat, rasten lassen. Dabei ev. mit einem Tuch zudecken. Danach den Teig aus der Schüssel auf ein bemehltes Brett stürzen, noch einmal mit den Händen kurz durchkneten, dabei ev. noch etwas Weizenmehl zugeben.

Teig jetzt zu einer Kugel rundwirken. Dazu ca. in der Mitte mit einem Finger ein Loch in den Teig drücken und so das Zentrum markieren. Dann den Teig rundherum mit etwas Zug Stück für Stück einklappen, bis eine Art Halbkugel entsteht. Kugel umdrehen, die schön gespannte Oberfläche ist jetzt oben und unten der so genannte Teigschluss. Mit einem Tuch zudecken und nochmals ca. 30 Min. rasten lassen. Dann in zwei Hälften teilen und zu je einem Brotlaib falten oder wirken. Brotlaibe jetzt entweder in ein gut bemehltes Simperl setzen oder auf einem Stück Backpapier auf dem Brett noch einmal etwa 30 Min. rasten lassen.

Ofen auf 220 ° C vorheizen, Blech mit aufheizen. Brote aus dem Simperl auf ein Backpapier stürzen und mit dem Papier auf das vorgeheizte Blech ziehen. Ins heiße Rohr schieben, den Backraum mittels Sprühflasche „schwaden“. Dazu einige Pumpstöße Wasser auf die Brotoberfläche sowie auf den Backrohrboden abgeben.

Brote nun etwa 8-10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 200 ° C reduzieren und weitere 35-45 Minuten backen. Das Brot ist fertig, wenn man auf die Unterseite klopft (Vorsicht: nur mit Tuch oder Handschuh angreifen!) und es sich leicht hohl anhört. Oder wenn es eine Kerntemperatur von mindestens 95 ° C erreicht hat. Heiße Brote nochmal kurz mit etwas Wasser besprühen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.