



Dunkles, kräftiges Bier und aromatischer Kartoffelstock sorgen für einen unvergleichlichen Geschmack, Weizen- und Roggenmehl für eine knusprige Kruste und eine saftige Krume.

Vorbereitungszeit

25 Min.

Ruhezeit

1 h & 10 min

Backen

45 Min

Zutaten**Teig**

1 kg Weizenmehl
3.3 dl Bier
3.3 dl Wasser
20 g Hefe
450 g Kartoffelstock
30 g Salz

Aufstreichmasse

0.8 dl Bier
5 g Hefe
50 g Roggenmehl

Anleitung

1. Mehl, Bier, Wasser und Hefe mit dem Kartoffelstock vermischen.
2. Salz dazugeben und den Teig mit den Handballen tüchtig durchkneten, bis er weich und elastisch ist (etwa 10 Minuten).
3. Die Schüssel mit einem Küchentuch (oder Plastik) zudecken und den Teig ruhen lassen, bis er doppelt so gross geworden ist.
4. Die Zutaten für die Aufstreichmasse mit dem Schwingbesen knollenfrei verrühren und bei Raumtemperatur ca. 60 Minuten stehen
5. Den Teig in vier Teigstücke teilen, diese rund formen und etwas flach drücken.
6. Je 3 Seitenteile nach innen legen, Teigstücke umdrehen und mit Schluss nach unten auf das Backpapier platzieren.
7. Die Aufstreichmasse mit einem Pinsel auf die Oberfläche streichen und danach mit Mehl bestauben.
8. Die Teigstücke nochmals kurz ruhen lassen.
9. Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.



10. Die Brote rund 40 bis 50 Minuten backen.