

**Kochen**

**Katharina Scheer**

**Donnerstag, den 15.04.2021**

**Bierbrot - einfach und schnell backen**

**Für 1 Brot**

**Zutaten:**

500g Weizenmehl (Type 405)  
 200g Malztreber  
 ½ Würfel frische Hefe  
 250 ml dunkles Bier (alternativ Wasser)  
 Salz  
 Pfeffer

**Außerdem:**

eine Kastenform (26 cm)



**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 220 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (26 cm) einfetten.
2. In einer großen Schüssel Weizenmehl und Malztreber vermischen. Die frische Hefe dazugeben und alles zusammen mit dem Bier zu einem Teig verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Teig an einem warmen Ort mindestens eine Stunde ruhen lassen.
4. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben. Die Oberfläche des Brotteigs mit einem Messer leicht schräg einschneiden.
5. Das Brot im vorgeheizten Backofen ca. 50-60 Minuten backen.
6. Nach dem Backen das Brot auskühlen lassen, dann genießen.