

# BIERBROT MIT HEFEWASSER

Herzhaftes Jausenbrot TE 1050 g

## HAUPTTEIG

210 Hefewasser aktiv  
220 Hefeweizen oder anderes  
Bier  
290 g Weizenmehl 1600 (1050)  
80 g Roggenvollkornmehl  
220 g Weizen oder Dinkelmehl  
700 (1050)  
10 g Malz inaktiv  
10 g Salz später  
10 g Butter zimmerwarm  
später  
evt. 20-40 Wasser

- Alles außer Salz, Butter einem glatten Teig kneten
- Dann Salz, Butter zugeben
- Abdecken und 60 und 120 Min dehnen und falten.
- 10-14 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen (ÜN)
- Rund formen und in einen Garkorb 60 Min. Gare
- Ofen auf 250 Grad vorheizen. Evt. einschneiden und mit Dampf einschießen
- Nach 15 Minuten Dampf ablassen. Auf 200 Grad zurück schalten. Ca. 40 Minuten fertig backen

Rezept Helga

Triebmittel: HW

Stockgare: 15 Std. RT

Stückgare: 60 Min.

Zeit Backtag: 2 Std

