

TREBERBROT- REZEPT

Zutaten:

- 250 Gramm gut abgetropfter Treber
- (sonst ein paar Gramm mehr)
- 500 Gramm Mehl
- 250 ml Bier
- 1 gehäuften Teelöffel Salz
- Backhefe für 500 Gramm Mehl

Einkaufstipp:

- Verwendung von einem Pale Ale oder India Pale Ale von Heldenbier (www.heldenbier.ch/produkte)
- Verwendung von erstklassigem Mehl aus dem Mühlistübli in Steffisburg www.muehlistuebli.ch

Zubereitung:

- Alle Zutaten (ausser das Salz) 20-30 Minuten gut vermischen.
- Die Rührschüssel mit dem Teig abdecken und an einer warmen Stelle 60 Minuten gehen lassen, z.B. im Backofen bei etwa 30°C.
- Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte nochmal 10 Minuten per Hand kräftig durchkneten und dabei das Salz einarbeiten.
- Immer wenn der Teig klebrig wird kurz durch das Mehl auf der Arbeitsplatte rollen.
- Nochmal 20 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- Dann eine Brotform draus kneten und den Teig oben leicht einritzen.
- Anschliessend für 50-60 Minuten in den vorgeheizten Backofen (220°C, Ober- und Unterhitze).
- Tipp: Die Kruste wird knuspriger, wenn man eine temperaturfeste Schale mit Wasser mit in den Backofen stellt.

HELDENBIER

MIT LEIDENSCHAFT FÜR HELDEN GEBRAUT