

Biertreberbrot aus dem Römertopf

Zutaten:

500g Mehl, Typ 550
250g frischer Biertreber
250ml Bier, helles oder Pils
½ Würfel frische Hefe
3 TL Salz
etwas Öl und Mehl für den Römertopf

Zubereitung:

Mehl, Biertreber und Salz in eine Schüssel geben, die Hefe hineinbröseln, das Bier hinzugeben und den Teig gut durchkneten. Das Waschbecken mit warmen Wasser füllen, den Römertopf zum wässern hineinstellen und den Teig in der Schüssel mit geschlossenem Deckel draufstellen. Nach einer Stunde den Römertopf aus dem Wasser nehmen, ölen und bemehlen, den Teig in den Römertopf legen und ebenfalls bemehlen. Den Römertopf in den kalten Backofen auf die untere Schiene stellen, und 45 Minuten bei 220 Grad backen. Nach der Zeit ggf. noch ein paar Minuten ohne Deckel weiterbacken.



