



Rezept "Treber-Bier-Brot"

Zutaten

600g Ruchmehl
400-500 g Treber Nassgewicht
ca. 5 dl Bier
1 EL Salz
1 Hefewürfel

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben.

Mulde formen und aufgelöste Hefe (in etwas lauwarmem Wasser) dazu giessen, mit soviel Mehl verrühren bis ein "Teiglein" entsteht.

15 Min. zugedeckt stehen lassen.

Treber und Salz dazu geben und mit Bier verdünnen, bis die optimale Konsistenz erreicht ist.

1 Std. gehen lassen.

Bei 200 °C ca. 1 Std. backen.

Die geformten Brote mit warmem Wasser bestrichen, bevor sie in den Backofen gegeben werden, erhalten eine schönere Kruste.

Das Salz nie direkt auf die Hefe geben, da die Hefe abgetötet würde.

Nach Belieben können auch Anis, Kümmel oder andere Gewürze dazugegeben werden.

Anstelle des Bieres kann auch Wasser verwendet werden.