

Guinnes-Brot:

... dunkel und kräftig wie das Bier. Ein Muss zum „Stand Patrick's Day“ am 17.3. . Inspiriert von



Marcel Paa.



Zutaten: für zwei Brote

400 g Weizenmehl 1050

600 g Roggenmaehl 1350 oder 997

600 g Guinnesbier

100 g Milch

20 ml Obstessig oder auch Balsamico

20 g Hefe o. entsprechend Trockenhefe

200 g Sauerteig

2 TL Brotgewürz

20 g Honig

1 TL Backmalz wenn vorhanden

10 ml Olivenöl zum ausfetten der Formen und Schüsseln

etwas Mehl zum Bestauben und Arbeiten

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 2-3 Min. ankneten. Danach die Knetgeschwindigkeit erhöhen und den Teig weitere 12-15 Min. auskneten. Den Teig in ein leicht gefettetes Becken legen, zudecken und für 60 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach den Teig dehnen und falten. Das Becken verschließen und 12 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Vor der weiter Verarbeitung den Teig 1 Std. zuvor aus der Kühlung nehmen und auf Raumtemperatur bringen. Den Teig aus dem Becken auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei Stücke halbieren und rund formen. Die Teiglinge auf Backpapier absetzen und zugedeckt ca. 50 - 60 min. aufgehen lassen.

Den Backofen mit dem Dampferzeuger auf 230 °C Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Teiglinge nun mit dem Messer einschneiden. Die Teiglinge nun mit dem „Schießer“ in den Ofen auf dem Backstein /Stahl absetzen und mit Dampf 15 Min. backen. Den Dampf aus dem Ofen entweichen lassen, Dampferzeuger heraus nehmen und bei 210°C weitere 30 - 35 Min. fertig backen.

Tip:

vor dem einschneiden den Teigling mit Bier bestreichen. Dieses gibt eine besonders dunkle Kruste.

Historie:

16.3.2024 erster Versuch

[Brote](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<http://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<http://www.ddws.de/brote:guinnessbrot>

Last update: **16.03.2024 15:50**

