# Guinnes-Brot:

… dunkel und kräftig wie das Bier. Ein Muss zum „Stand Patrick's Day“ am 17.3. . Insperiert 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. ferig backen.

**Tip:**
vor dem einschneiden den Teigling mit Bier bestreichen. Dieses gibt eine besonders dunkele Kruste.

**Historie:**
16.3.2024 erster Versuch

---

Brote
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
**https://ddws.de/brote:guinnesbrot?rev=1710600370**

Last update: **16.03.2024 15:46**