



Etikett für deine Bier-Brot-Backmischung mit Warsteiner



BIER-BROT FÜR DICH



BITTE HINZUFÜGEN

1 Flasche Warsteiner, davon 330 ml
3 EL Olivenöl
Optional: Weizenmehl zum Bestäuben
und Olivenöl für die Form

ZUBEREITUNG DEINES BIER-BROTS

1. Backmischung in eine Schüssel geben.
2. Zimmerwarmes Warsteiner und Olivenöl hinzugeben.
3. Mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt in eine saubere Schüssel geben. An einem warmen Ort gehen lassen (etwa zwei Stunden).
4. Wenn sich der Teig verdoppelt hat, diesen auf einer Arbeitsfläche zu einer Art Rolle falten. Nicht kneten – eher einschlagen und leicht rollen!
5. Eine Kastenform mit etwas Olivenöl einfetten. Den Teig in die Form geben und eine weitere Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Die Form dabei mit einem feuchten Küchentuch abdecken.
6. Wenn der Teig gut aufgegangen ist, den Brotlaib mit wenig Mehl bestäuben und mit einem scharfen Messer schräg einritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze 35–45 Minuten backen. Mache den Klopfest! Wenn sich der Brotboden hohl anhört, ist es fertig. Das Brot etwas abkühlen lassen, bevor du es anschneidest.

Getränke **HOFFMANN**



Schneide die Etiketten aus und klebe sie – am besten mit Sprühkleber – jeweils vorne und hinten auf das Behältnis für deine Bier-Brot-Backmischung.