

Bier-Brot-Backmischung mit Warsteiner



Zutaten für 1 Backmischung im Glas

- 350 g Weizenmehl Typ 550
- 150 g Weizenmehl Typ 1050
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 1 EL Zucker
- ca. 100–150 g Röstzwiebeln

Sonstiges

- Ein-Liter-Behältnis mit breiter Öffnung und Deckel
- Küchenwaage

Zutaten für die spätere Fertigstellung des Brotes:

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





Getränke HOFFMANN

Zubereitung der Backmischung

Zubereitungszeit für die Backmischung: ca. 10 Minuten

Zubereitungszeit für das Brot: 10 Minuten

(3 Stunden Gehzeit für den Teig sowie ca. 45 Minuten Backzeit)

1. Vermenge die Trockenhefe, Zucker und Salz mit dem Weizenmehl Typ 550.
2. Fülle die Mischung in deine 1-Liter-Flasche. Klopfe das Behältnis sanft, so dass sich das Mehl gut auf dem Boden verteilt.
3. Darauf kommt nun die Schicht mit dem etwas dunkleren Mehl. Klopfen nicht vergessen.
4. Als letzte Schicht kommen nun die Röstzwiebeln obendrauf. Du kannst davon ein bisschen mehr oder weniger verwenden, je nachdem wie es im Glas aussieht. Deckel drauf und fertig! Besonders hübsch wird das Glas, wenn du noch ein Etikett aufklebst und du die Backmischung zusammen mit einer Flasche Warsteiner verschenkst.



Getränke Hoffmann

Gute Momente.
Gute Getränke.

Seit 1966

Abbildung kann abweichen