

S'Esele-Brot (Bier-Brot)

35 g Lievito madre, nicht aufgefrischt
300-320 g Winter-Esele (oder anderes dunkles Bier)
100 g Weizenvollkornmehl
350 g Weizenmehl Type 550
10 g Salz

Den Lievito madre in ca. 100 g Esele-Bier auflösen, also mit einer Gabel schön untermischen. Das restliche Bier und alle anderen Zutaten hinzugeben und verkneten, bis der Teig eine glatte, feste Konsistenz hat. Bei mir reichten 300 g Bier, das hängt wie immer von eurem Mehl ab. 320 g sind ziemlich genau eine Flasche Esele, bei mir blieb ein Schluck übrig für die Bäckerin. ;) Einige Minuten kneten, bis der Teig eine glatte, feste Konsistenz hat.

Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur zur Gare stellen. Nach etwa 8-10 Stunden und nach etwa 14-16 Stunden jeweils dehnen und falten. Nach 24 Stunden zu einem runden Brot formen und mit Schluss nach oben für 45 Minuten in einem bemehlten Gärkorbchen zur Gare stellen.

Derweil den Backofen mit Gusseisentopf auf 250°C (Ober-/Unterhitze) aufheizen. Teigling nach der Garzeit in den Topf stürzen, einschneiden und bei 220°C für 30 Minuten backen. Danach den Deckel abnehmen und noch einmal 15 Minuten offen backen lassen.



Die Seite ausdrucken, dabei darauf achten, dass die Druckgröße auf 100% eingestellt ist. An der Linie entlang abschneiden und ins Buch einlegen.

Viel Spaß beim Nachbacken!