

## Schwarzbier Brot

### Zutaten

- 400g Weizenmehl
- 400ml Schwarzer Abt
- 1 Packung Trockenhefe
- 1 TL Salz



### Zubereitung

Zuerst die Trockenhefe in etwa 100 ml Bier auflösen. Die Flüssigkeit dann zusammen mit dem restlichen Bier, dem Salz und dem Mehl zu einem Teig verkneten. Der Teig sollte nur leicht klebrig sein, sonst gibt man noch etwas Mehl hinzu, ist er zu zäh, dann noch etwas Bier. Den Teig in der Schüssel abdecken und über Nacht bei Raumtemperatur gehen lassen.

Der Teig wird anschließend mit etwas Mehl 2-3x durchgeknetet. Danach wird eine Brotform aus dem Teig geformt und er kommt auf ein Backblech mit Backpapier und wird leicht mit etwas Mehl bestreut. Dann lässt man das Brot noch mal mit einem Tuch abgedeckt ca. eine Stunde gehen.

Backofen auf 240°C Ober/Unterhitze vorheizen. Ein Blech oder hitzebeständiges Gefäß mit Wasser kommt gefüllt in den unteren Teil des Ofens, darüber das Brot auf dem Blech, dann 10 Minuten backen lassen.

Nun wird der Backofen auf 220°C gestellt und das Wassergefäß aus dem Ofen genommen. Das Brot muss dann noch ca. 40-50 Minuten backen. Wenn das Brot dann schön braun und knusprig aussieht, kann man es rausnehmen, auskühlen lassen und genießen.