

*Emmental*

**Mühle Kleeb AG**



Dorf 20  
3418 Rüegsbach  
Tel 034 461 14 11  
[www.muehle-kleeb.ch](http://www.muehle-kleeb.ch)



## Bierbrot im Römertopf

Das Bierbrot ergibt ein knuspriges, dunkleres Brot mit aromatischem Geschmack. Das Brot ist ideal für ein währschaftes z'Morge oder auch ganz einfach mit Konfitüre. Das Bier gibt der Hefe einen speziellen Auftrieb.

Das Backen im Römertopf ist schnell, einfach und ergibt luftige und knusprige Brote. Diese Backform kann bei vielen anderen Brotrezepten (auch ohne lange Teigführung) verwendet werden.

### Vorteig

200g	Mühlbrot Mehl*
140ml	handwarmes Wasser
2g	frische Hefe oder entsprechende Menge Trockenhefe*

### Zubereitung Vorteig

Die Zutaten in der Teigschüssel zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit einem Plastik zugedeckt 1- 5 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

### Zutaten Teig

800g	Mühli Brotmehl*
20g	Zucker
25g	Salz
30g	Olivenöl oder 100g Butter
40g	frische Hefe oder Trockenhefe*
25g	Sauerteighebel*
500ml	Dinkelbier* oder Bier

### Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel zum Vorteig geben und 15 Minuten von Hand oder in der Knetmaschine kneten. Den Teig mit einem feuchten Küchentuch oder mit einem Plastik bedecken. An einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.

Anschliessend den Teig noch einmal kräftig durchkneten und zu einem Brotlaib formen. Den Bräter in den kalten Ofen geben und auf 230° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Wenn der Ofen und Bräter erhitzt ist, Bräter aus dem Ofen nehmen und den Boden mit Mehl bestäuben. Teig in den Bräter geben und zugedeckt 60 Minuten ausbacken.