



Brotzeit

*Eingepackt!*



## Brotzeit

### Zutaten

#### *Bayerisches Bierbrot GQB*

##### *Für den Vorteig*

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| 250 ml | Wasser                |
| 250 g  | Roggenmehl            |
| 45 g   | Anstellgut<br>(Rogge) |
| 3 g    | Salz                  |

##### *Für den Hauptteig*

|        |  |
|--------|--|
| 100 g  | Samen,<br>Saaten,<br>Nüsse<br><i>(z. B. Sonnenblumenkerne,<br/>Leinsamen,<br/>Haselnüsse,<br/>Kürbiskerne)</i> |
| 150 ml | dunkles Bier<br><i>(auf 80 °C erwärmt)</i>   |
| 200 g  | Roggenmehl   |
| 200 g  | Weizenmehl   |
| 25 g   | Honig  |
| 10 g   | Salz   |
| 1      | mittelgroße<br>Karotte<br><i>(fein gerieben)</i>   |

### Zubereitung

#### *Brotzeit eingepackt*

Eine kleine Auswahl an Produkten mit dem Qualitätssiegel Geprüfte Qualität Bayern, welche im Handel erhältlich sind. Am besten frisch gebackenes Brot verwenden:

- Landjäger
- Presssack hell und dunkel
- Geräuchertes Wammerl
- Kochsalami
- Bergkäse
- Camembert
- Wurstsalat
- Kartoffelsalat
- Essiggurken
- Radieschen
- Tomaten
- Meerrettich
- Salat
- Butter
- Brot

#### *Bayerisches Bierbrot GQB*

Samen, Saaten, Nüsse vorsichtig in der Pfanne rösten und beiseitestellen. Das Bier in eine Schüssel geben, das Mehl darauf streuen und die restlichen Zutaten auf den Vorteig geben. Mit dem Knethaken für 5 min zunächst auf niedriger Stufe, dann für weitere 3 min bei höherer Stufe kneten, dabei soll ein mittelfester Teig entstehen. Anschließend für 30 min mit einem feuchten Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen runden Laib formen und in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Nun wieder abgedeckt für 80–100 min reifen lassen.

Auf ein Backblech stürzen und im vorgeheizten Ofen bei 250 °C für 15 min backen. Dabei beim Einschleiben des Brotes eine ½ Tasse Wasser auf den heißen Backofenboden gießen, so wird die Kruste schön knusprig. Anschließend bei 210 °C für weitere 45 min backen.