

Bierbrot im Topf

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Aufgehen lassen: ca. 18 Std.

Backen: ca. 50 Min.

Für einen Brattopf mit Deckel

500g Mehl

1½ TL Salz

1 TL Zucker

¼ Würfel Hefe (ca. 10g),
zerbröckelt

50g Butter, flüssig, abgekühlt

3½ dl dunkles Bier oder Wasser

1. Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Bier begeben, mit einer Kelle gut mischen, nicht kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 18 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig auf wenig Mehl flach drücken, mit bemehlten Händen ringsum zur Mitte falten, Teig wenden, zu einer Kugel formen, auf ein bemehltes Tuch legen, mit wenig Mehl bestäuben.
3. **Backen:** Brattopf mit dem Deckel auf einem Blech in der unteren Hälfte des Ofens einschieben. Ofen auf ca. 240 Grad vorheizen. Brattopf herausnehmen, Deckel entfernen, Teig in den heissen Brattopf legen, zugedeckt ca. 30 Min. backen. Deckel entfernen, ca. 20 Min. fertig backen.
4. Brot herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Brattopf nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

