

Backbier-Zwiebelbrat

Zutaten:

420 g	Roggenmehl
250 g	Dinkelmehl
150 g	Weizenmehl
330 ml	Bockbier
190 ml	warmes Wasser
15 g	Hefe
1 TL	Honig
Prise	Salz
1	Gemüsezwiebel



Zubereitung:

Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne leicht anbräunen.
Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und mit allen anderen Zutaten zu einem Teig kneten.

Teig in einem Korb/ Schüssel mit einem feuchten Tuch abgedeckt für 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

Backzeit:

Backofen auf 200 Grad vorheizen, den Teig zu einem Brotlaib formen, oben ein Rautenmuster einschneiden und auf Backpapier für 1 Std. 15 Min. in den Backofen stellen.

Nach 1 Std. schauen wie der Bräunungsgrad ist, evtl. mit etwas Wasser besprühen.
Das Brot ist fertig, wenn sich beim Klopfen auf den Boden etwas hohl anhört.

Tanja Haller