

Es freut mich sehr, dass Sie sich für ein Produkt aus meiner Serie der „**Original Halleiner Bierspezialitäten**“ entschieden haben. Und so wird's gemacht: Sie benötigen 500 ml Bier Ihrer Wahl und etwas Mehl. Der Geschmack des Bieres bestimmt den Geschmack des Brotes, dadurch ist auch das Endergebnis und die Farbe des Brotes individuell.

Zubereitung: Leeren Sie den Inhalt der Bierbrotbackmischung in eine Schüssel und heben Sie sich etwas von der „Biertreber“ (er befindet sich in der Flasche ganz oben) auf. Nun geben Sie Ihr Lieblingsbier (es sollte warm sein) zur Backmischung hinzu und kneten alles schön durch. Lassen Sie den Teig zugedeckt eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen. Danach formen Sie einen Laib – oder auch Brötchen – und geben sie auf ein leicht bemehltes Blech. Befeuchten Sie das Brot nochmals mit wenig Bier oder Wasser und stechen Sie mit einer Gabel Löcher hinein. Nun wird die restliche Biertreber auf das Brot gestreut. Nochmals eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen und dann ab ins vorgeheizte Rohr bei ca. 200 Grad eine Stunde (diese Angabe gilt für einen Laib) backen.

Wichtig: Stellen Sie ein mit heißem Wasser befülltes Gefäß (Tasse) mit hinzu – dadurch wird Ihr Brot schön knusprig. Durch Klopfen an der Unterseite des Laibes können Sie kontrollieren, ob er fertig ist (es muss sich hohl anhören). Dieses Biertreberbrot passt besonders gut zu den weiteren Bierspezialitäten aus meiner Serie. Viel Spaß beim Backen und vor allem Guten Appetit!

Zutaten (Kornanteil 87 %): WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, WEIZENVOLLKORNMEHL, HAFERFLOCKEN, Leinsamen, jodiertes Salz, Sonnenblumenkerne, Trockenhefe, **WEIZENSAUERTEIG, GERTENMALZMEHL,** Brotgewürz (Fenchel, Coriander, Anis), Dextrose, **WEIZENPROTEIN,** Maltodextrin, Fruchtpulver, Acerola, Kartoffelflocken, Zucker, Gewürze, Biertreber (GLUTEN), **SESAM, SOJASCHROT,** Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure. **Lagerung:** Trocken lagern bei Raumtemperatur

Mindestens haltbar bis:
siehe Etikett
Füllmenge: 1000 g



Nährwert per 100 g:	Backmischung	Brot
Brennwert:	1418 kJ / 336 kcal	1013 kJ / 240kcal
Fett:	2,5 g Fett	1,8 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g	0,2 g
Kohlenhydrate:	66,2 g	47,3 g
- davon Zucker:	3,1 g	2,2 g
Eiweiß:	11,0 g	7,9g
Salz:	2,0 g	1,4 g

A-Nr. 5313

Produktentwicklerin Caroline Hubble, A-5441 Abtenau, Pichl 40 A
www.halleiner-spezialitaetenmanufaktur.com
office@halleiner-spezialitaetenmanufaktur.com

