

Gärkorb Dreieck - mit Leinenüberzug



Art.-Nr. 836082



STÄDTER®

Roggen-Bierbrot

FÜR EIN 750 g BROT | ARBEITSZEIT: 30 MINUTEN + GÄRZEIT | BACKZEIT: 55 MINUTEN

Zutaten für den Vorteig (am Vortag): 200 ml Bier; 20 g Sauerteig-Ansatz;
200 g Roggenmehl, Type 1150 | **Zutaten für den Hauptteig:** 130 g Roggenmehl, Type 1150;
150 g Weizenmehl, Type 550; 11 g Salz; 5 g Hefe; 160 ml Bier |
Zutaten für die Einstreiche: 50 g Weizenmehl, Type 550; 80 ml Bier; 3 g Hefe

Zubereitung:

Am Vortag für den Vorteig in einer Schüssel das Bier mit dem Sauerteig-Ansatz vermischen und das Mehl unterrühren. Gut abgedeckt bei Raumtemperatur über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag die restlichen Zutaten zu dem Vorteig geben und alles gut miteinander verkneten. Eine Schüssel mit dem STÄDTER Back-Trennspray aussprühen und den Teig hineinlegen und abdecken. Für ca. 60 Minuten gehen lassen. Das Mehl, das Bier und die Hefe für die Einstreiche mischen und etwas quellen lassen. Den Teig aus der Schüssel nehmen und Rundwirken. Den STÄDTER Gärkorb mit Mehl ausstauben und das Brot hineinlegen. Dann nochmals für 40 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Das Brot aus dem Gärkorb nehmen und auf ein mit Dauer-Backtrennfolie belegtes Herdbackblech legen. Anschließend mit der Einstreiche bestreichen, mit Mehl abstauben und in den Ofen schieben. Zusätzlich noch ein ofenfestes Schälchen mit Wasser in den Ofen stellen und die Temperatur auf 210 °C verringern. Dann für 20 Minuten backen. Anschließend das Wasserterschälchen entnehmen und nochmals 35 Minuten durchbacken.



Dough rising basket-Triangle



Item no. 836082



STÄDTER®

Rye Beer Bread

FOR A 750 g LOAF | WORKING TIME: 30 MINUTES + PROVING TIME | BAKING TIME: 55 MINUTES

Ingredients for the pre-dough (made the day before): 200 ml beer; 20 g sourdough starter; 200 g Roggenmehl, Type 1150 | **Ingredients for the main dough:** 130 g rye flour, type 1150; 150 g wheat flour, type 550; 11 g salt; 5 g yeast; 160 ml beer |

Ingredients for the topping: 50 g wheat flour, type 550; 80 ml beer; 3 g yeast

Preparation:

The day before, mix the beer with the sourdough starter in a bowl and stir in the flour. Cover and let stand overnight at room temperature. The next day, add the remaining ingredients to the starter and knead everything well. Spray a bowl with STÄDTER Baking Separating Spray, place the dough in it, and cover. Let it rise for about 60 minutes. Mix the flour, beer, and yeast for the topping and let it swell slightly. Remove the dough from the bowl and shape it into a round shape. Dust the STÄDTER dough rising basket with flour and place the bread in it. Then let it rise for another 40 minutes.

Preheat the oven to 250 °C. Remove the bread from the dough rising basket and place it on a baking sheet lined with non-stick long baking foil. Then brush with the topping, dust with flour, and place it in the oven. Additionally, place an ovenproof bowl of water in the oven and reduce the temperature to 210 °C. Bake for 20 minutes. Then remove the bowl of water and bake for another 35 minutes.

