

18. August 2012

Pivný chlieb (Slowakisches Bierbrot)

Nachdem ich mich mit den Joghurt-Bier-Brötchen seit langer Zeit wieder auf Bier im Brotteig eingeschossen hatte, kam mir Ninas Rezept für slowakisches Bierbrot gerade recht. Ich habe das Rezept leicht verändert, u.a. aus dem vollen Roggenkorn geschöpft. Außerdem habe ich auf die Springform verzichtet und das Brot freigeschoben gebacken.

Dank des hohen Weizenanteils wird die Krume schön locker. Der Vorteig (Poolish) bringt neben dem Bier zusätzliches Aroma. Ein gutes, geschmacklich mild-herbes Brot, das in meiner Favoritenliste landet.

Vorteig

- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Wasser
- 0,1 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 400 g Weizenmehl 550
- 400 g Weizenmehl 1050
- 100 g Roggenvollkornmehl
- 520 g Bier (Pils)
- 30 g Honig
- 20 g Salz
- 12 g Frischhefe

Die Vorteigzutaten mischen und abgedeckt 18-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Teigzutaten 5 Minuten auf niedrigster und weitere 7 Minuten auf zweiter Stufe zu einem straffen und glatten Teig verkneten.

2 Stunde Gare bei 24°C. Nach 1 Stunde falten.

8 Teiglinge abstechen, rund schleifen und länglich stoßen. 2×4 Teiglinge neben- bzw. untereinander auf Backpapier setzen, sodass sich die Teiglingränder berühren.

45 Minuten bei ca. 25°C.

Die Teiglinge entlang ihrer Längsachse tief einschneiden.

Bei 250°C fallend auf 220°C 35 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de