

Treberbrot - Bierbrauerbrot

Zutaten für 4 ½ Pfund oder ca. 2 Laibe ca. a 2 ¼ kg:

Max. 750 g Treber,

1.500 g Mehl (am besten Dinkelmehl oder jedes andere Mehl),

500 bis 900 ml lauwarmes Bier bzw. Wasser oder beides (evtl. gemischt mit Milch),

! Bier oder Wasser vorsichtig langsam dosieren da der **Treber noch feucht ist** (in der Regel reichen auch 500ml)

120 g Hefewürfel, 2-3 Packungen a 7gr. Trockenbackhefe (geht auch Bierhefe),

oder Sauerteig (300gr. –Mehlanteil dann aufr 1200gr. verringern)

3 TL Salz oder je nach Geschmack auch mehr.(Ich nehme 2-3 Esslöffel)

nach Geschmack:

geriebene Nüsse, Mandeln, Sonnenblumenkerne etc., ½ TL Fenchel, ½ TL Anis, ½ TL Kümmel

gerieben und ganz, ½ TL Koriander, Eier

zum Bestreichen:

2 EL Milch, oder auch Zuckerwasser (Karamellisiert beim Backen)

Vorteig:

¼ vom Mehl und die Hefe oder Sauerteig mit etwas lauwarmen Bier oder Wasser glatrühren- breiig, ¼ Stunde gehen lassen, beim Sauerteig länger. Am besten den Sauerteig einen Tag vorher schon aktivieren.

Den Treber mit dem restlichen Mehl, dem Salz und den übrigen Gewürzen mischen. mit lauwarmen Bier (so wie es sich für einen Hausbrauer gehört) oder Wasser auflösen zum Vorteig geben.

Nach Geschmack können zum Verfeinern Eier zugegeben werden.

Zunächst das Mehl langsam mit dem Bier oder (Wasser, Milch) verrühren, dann etwa 5 bis 10 Minuten zu einem glatten Teig kräftig kneten. Der Teig darf nicht mehr so sehr kleben und sollte sich gut aus der Schüssel, ohne das er darin kleben bleibt, nehmen lassen sollte. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben und mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen nahezu verdoppelt hat ca.45- 60 Min. Beim Sauerteig dauert es etwas länger 1- 2 Stunden kann's schon mal dauern. Danach den Teig noch einmal durchkneten. Ein oder zwei längliche oder runden Laib formen in eine gut mit Mehl bestäubte Brotform oder Gärkörbchen (keins aus Kunststoff) geben. Noch einmal an einem warmen Ort etwa 20-40 Min. gehen lassen. , Auf ein mit Backfolie/Paper mit Mehl bestäubtes Backblech stürzen. Mit einem Messer beliebig einritzen und evtl. mit der lauwarmen Milch oder Zuckerwasser bestreichen.

Im Backofen backen:

Das Brot auf die unterste Leiste in den Backofen schieben und zunächst 20 Min. bei 250° C, danach Temperatur auf 190-200°C runterdrehen noch etwa 40 – 60 Min. bei fertig backen.

Gleich zu Beginn der Backzeit eine feuerfeste Schale mit heißem Wasser auf das Backblech stellen. Dadurch geht das Brot besser auf und bekommt eine schönere Kruste.

Das Brot vor dem Anschneiden paar Stunden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Am besten schmeckt das Brot frisch, mit Kräuterbutter oder Kräuterfrischkäse bestrichen zu selbstgebrauten Bier/en!

Im Lehmbackofen/Grundofen:

Am besten und knusprigsten schmeckt das Brot, wenn es im einem Lehmbackofen oder Grundofen gebacken wird. Dazu den Ofen kräftig anschüren. Nachdem das Holz abgebrannt ist, und der Lehm oder die Schamotte sich richtig aufgeheizt haben, Backraumboden von Asche befreien Brot reinschieben. Mit oder ohne Blech und das Brot ca. 30 bis 60 Minuten backen, bis es schön knusprig braun ist

Prost und lass es dir schmecken!