Treberbrot

Der beim Brauen übrig bleibende Treber, kann natürlich einfach in die Komposttonne wandern, aber er kann auch genutzt werden. Beispielsweise zum Backen von Treberbroten.



Zutaten

Für ein 750gr Brot:

- 250gr Treber
- 500gr Mehl
- 250ml Bier
- 1/4 Würfel frische Hefe
- 3TL Salz

Beim Mehl kann fantasievoll gemixt werden. 50-70% der Mehlmenge sollten aber Weizen oder Dinkelmehl sein. Ich bevorzuge die Vollkornvarianten. Der Rest kann Roggenmehl sein. Auch hier bevorzuge ich die Vollkornvariante.

Ergänzend zu den Zutaten des Grundrezepts können für eine herzhafte Variante auch Schinkenwürfel und/oder geröstete Zwiebeln nach eigenem Geschmack zugegeben werden. Auch Sonnenblumenkerne oder verschiedenste Nüsse schmecken lecker, vor allem wenn man sie in der Pfanne zunächst leicht anröstet.

Zubereitung

Zunächst kann man der Hefe ein wenig Vorsprung geben. Dazu zerdrückt man sie in lauwarmem Wasser, dem eine Priese Zucker zugegeben wurde und stellt sie beiseite. Sie fängt dann an den Zucker zu vergären; an einer leichten Schaumkrone zu erkennen, die sich nach einer Weile bildet.

Dann alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig kneten. Der fertige Teig

sollte mindestens eine Stunde abgedeckt ruhen, besser ist aber ihm mehr Zeit zu geben. Über Nacht in der Küche stehen lassen ist kein Fehler.

Zum Backen kann der Teig entweder in eine Kastenform gegeben oder auf einer mehlierten Arbeitsfläche zu einem Laib geformt werden. Den Ofen auf 220°C (Umluft) aufheizen und den Teig dann eine Stunde backen.

Damit die Kruste schön knusprig wird, kann das Brot während des Backens ein oder mehrfach mit Bier eingepinselt werden. Gegen Ende das Ganze im Auge behalten, je nach Ofen kann es sehr schnell in Richtung kritische Schwärze umschlagen. 😉

From:
https://wiki.braumit.de/ - **BRAUmit e.V. - Wiki**

Permanent link:
https://wiki.braumit.de/doku.php?id=public:brot&rev=1683373036

Last update: **2023/05/06 13:37**