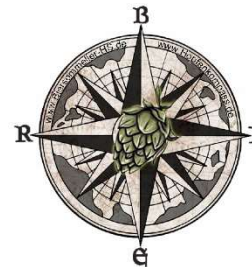


- Bierverkostung / Tasting
- Braukurs
- Texter / Autor
- Foodpairing
- Schulungen in Gastronomie & Handel - und vieles mehr, privat und gewerblich.



Treberhaselnussbrot

Bier und Brot gehören schon immer zusammen, denn beides hat eine gemeinsame Geschichte. Die Idee war ein herzhaftes Brot mit eigener Biernote zu backen. Darum viel die Auswahl beim Bier auf das „Aecht Schlenkerla Rauchbier“. Das Bier riecht nach Lagerfeuer und geräuchertem Schinken, im Brot ist diese nachher sehr reduziert wiederzufinden. Diese Rauchnote war bis zur Erfindung der Heißluftdarre nahezu in jedem Bier vorhanden. Wir haben es bei dem genannten Bier mit einem Kulturgut zu tun, denn die Brauerei Heller und die Brauerei Spezial aus Bamberg sind als UNESCO-Weltkulturerbe anerkannt. Es sind weltweit die letzten zwei Brauerei die Rauchmalz in alter Tradition selbst herstellen und somit über Holzfeuer Darren (trocknen). Es eignet sich aber auch jedes andere Bier für das Brot.

Treber ist das ausgewaschene Malz, was beim Brauen als „Abfall“ zurückbleibt. Als Biersommelier und Hobbybrauer ist es für mich üblich nicht den gesamten Treber zu entsorgen, sondern diesen in der Küche zu nutzen. Da es sehr nahrhaft ist wird Treber gerne von Bauern als Viehfutter genutzt. Treber eignet sich auch vorzüglich zum Backen und Kochen. Der Treber sollte je nach Verwendung noch etwas feiner geschrotet, Pürrierstab reicht dazu, werden. Die Spelzen vom Gerstenmalz setzten sich gerne in den Zahnzwischenräumen fest und dies ist nicht immer angenehm.

Wo bekommt denn nun Treber? Man kann es in der Brauerei versuchen, aber es finden sich überall Hobbybrauer die gerne etwas vom Treber abgeben, auf Facebook findet man diese leicht.

Zutaten / Zubereitung:

Vorteig / 8 – 10 h

- 100 ml Bier nach Wahl, Zimmertemperatur (Es empfehlen sich dunkle malzbetonte Biere.)
- 100 g Dinkelvolkornmehl
- 1 g Frischhefe

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Den Teig in der Schüssel abgedeckt für 8-10 h bei Raumtemperatur garen lassen.

Quellstück / 8 – 10 h

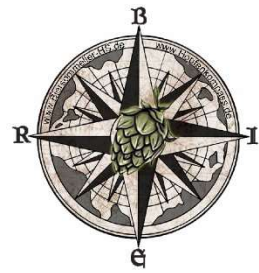
- 80 g Treber (Wenn nicht vorhanden, Haselnüsse in 60 ml Bier quellen lassen.)
- 60 g ganze Haselnüsse
- 80 ml Bier nach Wahl, Zimmertemperatur

Den Treber und die Haselnüsse mit dem Bier vermischen und abgedeckt für 8-10 h stehen lassen. (Tipp: Treber im Bier mit einem Pürrierstab zerkleinern. Haselnüsse wie man mag, gemahlen, oder ganz verwenden)

Autolyse / 30 – 120 Minuten

- Vorteig
- Quellstück
- 200 ml Bier nach Wahl
- 450 g Dinkelmehl Typ 1050

Alle Zutaten gut vermengen und für 30 – 120 Minuten ruhen lassen



Mit dem „Hopfenkompass“ navigiere ich sie durch die Welt der Biere!

- Bierverskostung / Tasting
- Braukurs
- Texter / Autor
- Foodpairing
- Schulungen in Gastronomie & Handel - und vieles mehr, privat und gewerblich.

Hauptteig / Stockgare 60 -90 Minuten (dehnen & Falten) / Stückgare 30-45 Minuten

Autolyse

1g frische Hefe

3 g Zuckerrübensyrup

9 g Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen, danach so lange kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Den Teig abgedeckt 60 - 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

In der Hälfte der Zeit den Teig dehnen und falten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, mehrmals über die Arbeitsfläche ziehen und rund formen.

Das Teigstück mit leichtem Druck auf der Tischplatte drehen, bis es unten geschlossen ist. Danach das Teigstück länglich formen und in eine 25cm große Backform geben, Verschluss oben.

Den Brotling weitere 30 - 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Den Backofen auf 210°C Umluft vorheizen. Auf dem Boden des Backofens ein weiteres Backblech legen. Ca. 200ml Wasser zur Beschwadung ins Blech gießen.

Nach der Stückgare die Backform direkt auf ein heißes Backblech stellen und ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Danach das Brot ausformen und nochmals für ca. 10 Minuten in den Ofen geben. Nicht aktiv heizen, das Brot soll nur außen krosser werden.

Das Brot ist fertig, wenn es sich beim Klopfen auf der Unterseite hohl anhört.

Nach dem Backen das Brot direkt auf einem Gitter auskühlen lassen.

ZEITRASTER

7:00 Uhr

Vorteig und Brühstück vorbereiten, Dauer ca. 10 Minuten

17:00 Uhr

Autolyse vorbereiten, Dauer ca. 10 Minuten

18:15 Uhr

Hauptteig zubereiten, Dauer ca. 15 Minuten

19:45 Uhr

Teig in die Backform geben und Ofen Vorheizen

20:30 Uhr

Backen

21:15 Uhr

Brot fertig