

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

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

## Dunkle Weißbierkruste

### Zutaten:

#### Vorteig

- 100 g dunkles Weizenbier – Hefe nicht aufschütteln
- 100 g dunkles Roggenmehl Typ 1150
- 1 g Frischhefe

#### Kochstück

- 90 g dunkles Weizenbier – Hefe nicht aufschütteln
- 20 g Dinkelmehl Typ 630
- 2 g Salz

#### Hauptteig

- Vorteig
- Kochstück
- 250 ml dunkles Weizenbier – Hefe nicht aufschütteln
- 480 g Dinkelmehl Typ 630
- 50 g dunkles Roggenmehl Typ 1150
- 13 g Salz
- 10 g Frischhefe

#### Bierstreiche

- Rest dunkles Weizenbier mit Hefe
- Etwas Roggenmehl

### Zubereitung:

#### Vorteig

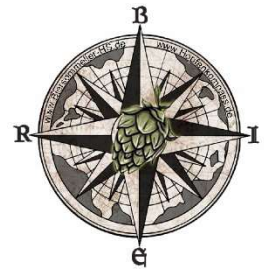
Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Den Teig in der Schüssel abgedeckt für 8-10 h bei Raumtemperatur garen lassen.

#### Kochstück

Alle Zutaten in einem kleinen Topf gut verrühren und danach kurz aufkochen lassen. Die Masse abgedeckt für 8-10 h bei Raumtemperatur auskühlen lassen.

#### Hauptteig

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen, danach so lange kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
2. Den Teig abgedeckt 60-90 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen.
3. In der Hälfte der Zeit den Teig dehnen und falten.
4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, mehrmals über die Arbeitsfläche ziehen und rund formen.



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

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

5. Das Teigstück mit leichtem Druck auf der Tischplatte drehen, bis es unten geschlossen ist. Dabei sollte kein bis nur wenig Mehl verwendet werden.
6. Den Rest Weizenbier inkl. Hefesatz mit etwas Roggenmehl mischen. Nur so dick, dass es sich auf das Brot streichen lässt.
7. Das Teigstück mit etwas Weizenbier-Mehl Gemisch einpinseln und anschließend das Teigstück mit Roggenmehl bestäuben. Antrocknen lassen.
8. Das Teigstück auf ein Stück Backpapier legen. Der Verschluss liegt oben.
9. So lange bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis das Teigstück sichtbare Risse auf der Oberfläche bekommt und größer geworden ist. Dies kann zwischen 30-60 Minuten dauern.
10. Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf dem Boden des Backofens ein weiteres Backblech legen.
11. Nach der Stückgare das Teigstück mit dem Backpapier direkt auf ein das heiße Backblech legen.
12. Den Backofen bedampfen, dazu 100-150 ml Wasser in auf das untere Backblech kippen und schnell die Türe schließen und 20 Minuten backen.
13. Nach 20 Minuten die Ofentür öffnen und den Dampf entweichen lassen, Blech mit dem Wasser entnehmen. Das Brot noch weitere ca. 30 Minuten fertig backen. Das Brot ist fertig, wenn es sich beim Klopfen auf der Unterseite hohl anhört.
14. Nach dem Backen das Brot direkt auf einem Gitter auskühlen lassen.