

# BREMER BRAUMANUFAKTUR



Rezept für das rustikale Brauer-Brot:

- 🌿 350 gr. Roggenmehl
- 🌿 500 gr. Weizenmehl
- 🌿 2 Würfel Hefe in warmer Milch auflösen
- 🌿 1 EL Salz
- 🌿 3 EL Zucker
- 🌿 500 ml Hopfenfänger Rotbier

Alle Zutaten gut vermengen und den Teig ca. 1,5 Std. an einem warmen Ort gehen lassen

- 🌿 400 gr. Treber hinzufügen
- 🌿 75 gr. Leinsamen oder Hafenflocken hinzufügen

Teig gut durchkneten, bei Bedarf etwas Mehl hinzufügen, bis der Teig nicht mehr klebrig ist

Brot formen und in die eingefettete Kastenform legen

Brotlaib oben Rautenförmig einschneiden und noch einmal gehen lassen, bis sich der Teig deutlich vergrößert hat

175°C Ober-/Unterhitze ca. 1,5 Stunden backen

**Guten Appetit!**