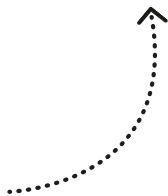


# Marta Malzbierbrot



## Zutaten

- 500ml Malzbier
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 200g Weizenmehl 405er
- 200g Roggenvollkornmehl
- 350g Dinkelmehl 630 er
- 1 EL Salz
- 2 TL Sauerteig- Trockenpulver



## Zubereitung:

*Make it lecker*

1. Hefe und Sirup im warmen Malzbier in der großen Edelstahlschüssel auflösen.
2. Restliche Zutaten unterkneten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
3. Deckel aufsetzen und mindestens 60 Minuten gehen lassen.
4. Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben, mehrmals falten und zu einem Laib formen, damit eine schöne Spannung entsteht.
5. Den Ofenmeister etwas fetten und den Boden ausmehlen. Den Teig in den Ofenmeister legen, diagonal einschneiden, mit Mehl bestäuben und den Deckel auflegen.
6. Ofenmeister auf das Rost, unterste Schiene in den kalten Backofen stellen. Ca 60 Minuten bei 230 Grad Ober-Unterhitze backen.

Das Brot ist wunderbar knusprig und wahnsinnig lecker!

[www.make-it-lecker.de](http://www.make-it-lecker.de)

Carola Beninga 0178 4928679 [carola.beninga@t-online.de](mailto:carola.beninga@t-online.de)