

Malzbierbrot

Zutaten für 1 Stangenbrot:

500 g Weizenmehl Type 1050
oder
Weizenvollkornmehl

1 Tüte Backpulver

2 TL Salz

1 0,33l Flasche Malzbier

Zum Bestreuen: Leinsamen / Sesam /
Sonnenblumenkerne /
Mohn / Kümmel ...

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Kochlöffel verrühren, dann mit den Händen zu einem Teig kneten.

Eine Rolle daraus formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Mit Wasser bestreichen, nach Belieben bestreuen und gut andrücken und backen.

Backen

Umluft 175 °C ca. 20 Minuten

Eignet sich gut zum Einfrieren