



## Rustikales Bierbrot

*Links mit \* und <sup>1</sup> sind Affiliate- / Werbelinks*

### Teig:

- 1 Flasche (330 ml) dunkles Bier (ich habe Köstritzer Schwarzbier\*  
genommen)
- 1/2 Würfel Hefe
- 3 El Thymianhonig (oder einen anderen flüssigen Honig)
- 500 g Dinkelmehl Type 1050
- 250 g Roggenmehl Type 1150
- 1 1/2 El. Salz
- 10 g Brotgewürz (ich habe das von [Seitenbacher\\*](#) genommen. Es besteht  
aus Koriander, Fenchel u. Kümmel)
- 175 ml lauwarmes Wasser

Das Bier in einem Topf ganz leicht erwärmen und mit dem Honig verrühren. Die Hefe zerbröseln und darin auflösen. Nicht zu warm werden lassen! Der Thymianhonig passt durch seinen kräftigen Geschmack ganz wunderbar dazu. Ich kaufe ihn immer bei einem griechischen Wochenmarktstand. Sehr empfehlenswert zu herzhaften Gerichten und Käse! Ich habe ihn in diesem Rezept auch schon eingesetzt [klick](#).

Dann die beiden Mehlsorten in eine große Schüssel sieben und mit dem Brotgewürz vermischen. Das Salz hinzufügen. Nun das lauwarme Wasser und das Biergemisch dazugießen und alles zusammen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen, den Teig nochmals gut durchkneten und , nachdem ihr ihn zu einem runden Laib geformt habt, auf ein Backblech legen und die Oberfläche kreisförmig einschneiden.

Noch einmal zugedeckt mindestens eine halbe Stunde gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad aufheizen und eine mit Wasser gefüllte Backform o. ä. auf den Boden des Backofens stellen. Dadurch entsteht Wasserdampf, der das Brot während des Backens knusprig werden lässt.

Nach ca. 35 bis 40 Minuten müsste das Brot gar sein und euch das Wasser im Mund zusammen gelaufen sein ;-D.