

Joldelunder Bierbrot

Zu Gast: Daniel Lorenzen

Bierbrot aus der Joldelunder Bio-Bäckerei in Nordfriesland - gibt's hier zum Selberbacken.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für den Sauerteig:

29 g Roggenmehl T1800

23 g Wasser

3 g Anstellgut (Sauerteigstarter)

für das Quellstück:

29 g Roggen gequellt

43 g Sonnenblumenkerne

17 g Sesam

85 g Bier (Pale Ale)

für den Hauptteig:

54 g gereifter Sauerteig (aus Schritt 1)

174 g Quellstück (aus Schritt 2)

57 g Roggenmehl T1150

28 g Roggenmehl T1800

142 g Weizenmehl T550

5 g Salz

6 g frische Hefe

1 g Roggenmalz

6 g Kartoffelflocken

10 g Altbrot (eingeweicht)

120 g Bier

30 g Käse, gewürfelt

Zubereitung

1. Die genauen Zubereitungsschritte findet ihr im Youtube-Video.
-