

# Bier-Schläfer

Langzeit Weizenbrot - 24 Stunden - wenig Hefe

Zutaten:

500g Weizenmehl

350g Malzbier oder Schwarzbier

10 g inaktives Malz Mehl

10 g Salz

4 g Hefe

Zubereitung

- Alle Zutaten verrühren und dann 30 Minuten auf langsamster Stufe kneten lassen.
- Der Teig kann ruhig etwas weicher sein.
- Nach dem Kneten in eine große, geölte Schüssel geben und abdecken.
- Für bis zu 18 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Anschließend 2-3 Stunden an einen warmen Ort stellen.
- Auf einen geölten Tisch ausschütten und zu Brot, Brötchen und oder anderes abstechen.
- Achtung nicht mehr viel formen!
- In Mehl, Schrot oder Saaten wälzen und auf Backblech mit Backpapier legen. Noch einmal 30 Minuten ruhen lassen.
- Backofen auf 230° C vorheizen. Blech einschieben und 18-25 Minuten backen je nach Größe des Backstücks.