

# Eibauers Bierbrot

- Sonntag, Oktober 07, 2012

<https://ketex.de/blog/bierbrot/>

*Das Schwarzbierroggenbrot von Eibauer ist eines der besten Rezepte mit Schwarzbier und sehr bekannt. Jetzt habe ich von meinem Backfreund Eibauer ein neues Rezept mit Bier (Pils oder Export, das ist egal) bekommen.*

*Es ist ein äußerst leckeres und zu einer kräftigen Jause sehr gut passendes Brot. Für das Oktoberfest bestens geeignet!*

*Selbstverständlich kann man es auch sehr gut mit Marmelade oder Pflaumenmus essen.*

*Viel Spaß beim Nachbacken.*

## 1. Sauerteig

- 130 g [Roggenvollkornmehl](#)
- 130 g [Roggenmehl 1150](#)
- 260 g Wasser
- 26 g [Roggen-Anstellgut](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei Raumtemperatur ( besser wären 26 Grad) reifen lassen.

## 2. Hauptteig

- Sauerteig
- 135 g [Roggenvollkornmehl](#)
- 135 g [Roggenmehl 1150](#)
- 70 g [Weizenvollkornmehl](#)
- 70 g [Weizenmehl 1050](#)
- 230 g helles Bier (Pils oder Export, das ist egal)
- 14 g Salz
- 10 g Hefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Das Backmalz mit der Hefe in dem Bier auflösen und alle Zutaten dann 5-8 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten.

Eine Teigruhe von 30 Minuten schließt sich an.

Danach den Teig rundwirken, mit Wasser abstreichen und in Roggenmehl wälzen.

In ein leicht bemehltes [Gärkörbchen](#) geben und 60-75 Minuten zur Gare stellen.

Danach den Teigling auf einen [Schiesser](#) stürzen und auf dem Schiesser nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Jetzt mit dem [Bäckermesser](#) einschneiden und bei 250° mit Schwaden für 15 Minuten anbacken, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.

Den Ofen auf 180° herunterstellen, den Dampf ablassen und in weiteren 45 Minuten fertig backen.

---

-