

# Delbrücker Prinzen-Bier-Brot

- Sonntag, Januar 24, 2016

<https://ketex.de/blog/delbruecker-prinzen-bier-brot/>

Zurück

Weiter

*Die Karnevalszeit rückt immer näher. Delbrück ist eine Hochburg des ostwestfälischen Karnevals. Es gibt einen Kinderumzug und einen Rosenmontagsumzug, wo bisweilen zwischen 200.000 bis 250.000 Zuschauer hierher kommen. Zu Ehren unseres Prinzen wird das Delbrücker Prinzenbier gebraut. Es wird vom 11.11. bis zum Aschermittwoch verkauft.*

*Was lag da für mich näher, als ein Prinzen-Bier-Brot zu backen. Es ist ein Brot mit Bier, Kartoffelflocken und einer wild aufgerissener Kruste. Selbstverständlich kann man es mit jedem anderen Bier backen. Viel Vergnügen dabei!*

*Bei den Kartoffelflocken muß man insofern aufpassen, weil es sehr viele verschiedene Sorten gibt und das Mischungsverhältnis mit Wasser oder Milch immer anders ist.*

## 1. Sauerteig

Am Vorabend:

- 150 g [Roggenmehl 1150](#)
- 150 g Wasser
- 15 g [Roggen-ASG](#)

Alles gut verrühren und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

## 2. Hauptteig

**3 Brote à ca. 700 g**

- Sauerteig
- 700 g [Weizenmehl T 65](#) oder [550](#)
- 150 g [Roggenmehl 1150](#)
- 20 g Salz
- 20 g Hefe
- 150 g Kartoffelflocken (Pfanni)
- 20 g [getrockneter Weizensauerteig](#)
- 400 g Wasser
- 500 g Delbrücker Prinzen-Bier (oder ein anderes Bier)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

### 3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 12-15 Minuten kneten. Danach eine Teigruhe von 2 Stunden bei Raumtemperatur einhalten und den Kessel abdecken.

Jetzt 3 gleich große Teile abwägen und schön rundwirken. Die Teile etwas flach drücken und erst die obere Hälfte zur Mitte umklappen und mit den Fingerkuppen festdrücken und dann die untere Hälfte ebenfalls zur Mitte umklappen und festdrücken. Die Brote sollten eine längliche Form bekommen. Mit dem Schluß nach oben auf einen [Schiesser](#) legen und abgedeckt nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 250° vorheizen.

Dann die Brote mit viel Schwaden in den Ofen einschließen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen. Die Temperatur auf 230° zurückschalten und noch weitere 40 Minuten backen.

Auf einen Rost legen und auskühlen lassen.

## Delbrücker Prinzen-Bier-Brot

*Die Karnevalszeit rückt immer näher. Delbrück ist eine Hochburg des ostwestfälischen Karnevals. Es gibt einen Kinderumzug und einen Rosenmontagsumzug, wo bisweilen zwischen 200.000 bis 250.000 Zuschauer hierher kommen. Zu Ehren unseres Prinzen wird das Delbrücker Prinzenbier gebraut. Es wird vom 11.11. bis zum Aschermittwoch verkauft. Was lag da für mich näher, als ein Prinzen-Bier-Brot zu backen. Es ist ein Brot mit Bier, Kartoffelflocken und einer wild aufgerissener Kruste. Selbstverständlich kann man es mit jedem anderen Bier backen. Viel Vergnügen dabei!*

*Bei den Kartoffelflocken muß man insofern aufpassen, weil es sehr viele verschiedene Sorten gibt und das Mischungsverhältnis mit Wasser oder Milch immer anders ist.*

- Küchenmaschine
- Schießer

#### 1. Sauerteig (am Vorabend)

- 150 g Roggenmehl 1150
- 150 g wasser
- 15 g Roggen-ASG

#### 2. Hauptteig (3 Brote à ca. 700g)

- Sauerteig

- 700 g Weizenmehl T65 oder 550
- 150 g Roggenmehl 1150
- 20 g Salz
- 20 g Hefe
- 150 g Kartoffelflocken (Pfanni)
- 20 g getrockneter Weizensauerteig
- 400 g Wasser
- 500 g Delbrücker Prinzen-Bier (oder ein anderes Bier)

## 1. Sauerteig (am Vorabend)

1. Alles gut verrühren und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

## 2. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 12-15 Minuten kneten. Danach eine Teigruhe von 2 Stunden bei Raumtemperatur einhalten und den Kessel abdecken.
2. Jetzt 3 gleich große Teile abwägen und schön rundwirken. Die Teile etwas flach drücken und erst die obere Hälfte zur Mitte umklappen und mit den Fingerkuppen festdrücken und dann die untere Hälfte ebenfalls zur Mitte umklappen und festdrücken. Die Brote sollten eine längliche Form bekommen. Mit dem Schluß nach oben auf einen Schiesser legen und abgedeckt nochmals 10 Minuten gehen lassen.
3. Den Ofen auf 250° vorheizen.
4. Dann die Brote mit viel Schwaden in den Ofen einschießen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen. Die Temperatur auf 230° zurückschalten und noch weitere 40 Minuten backen.
5. Auf einen Rost legen und auskühlen lassen.

Brot

Deutsch

Anstellgut, getrockneter Weizensauerteig, Hefe, Roggenmehl, Sauerteig, Weizenmehl

