



Bier-Brot

Zutaten für 1 Brot (à 20 Scheiben)

600g Mehl

1 Päckchen Backpulver

2 TL Salz

500ml Malzbier

Ca. 300ml je nach Wunsch Kerne, geröstete Zwiebeln, Schinkenwürfel oder Nüsse

50ml Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.

UltraPro-Kasserolle leicht einfetten und den Teig hineingeben. 50ml Wasser über dem Brotteig verteilen.

Kasserolle mit dem Deckel verschließen und das Brot bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten backen.

Für eine besonders krosse Kruste den Deckel 15 Minuten vor Ende der Backzeit entfernen. Das Brot löst sich von ganz alleine aus dem Behälter.

Tipps:

Das Brot kann in der UltraPro 1,8L-Kasserolle oder in der 3,5L-Kasserolle zubereitet werden.