

*Robert Kainar's schnelles Bierbrot
ist in 5 Minuten im Ofen (Mehlmahlen extra)*

Zutaten:

EL Butter
ca. 550 g Mehl (Weizen, oder Dinkel)
am besten frisch gemahlen
(ich gebe auch mal ein bissi Roggen, oder Grünkern dazu)



Gewürze nach deinem Geschmack;
ich nehme gern: Koriander, Kümmel, Kreuzkümmel, Anis, Schwarzkümmel, Walnüsse, Fenchel, manchmal Rosmarien, Sonnenblumenkerne, Pinienkerne, oder was halt sonst noch so da ist da kannst du echt kreativ sein!

etwas Salz
ein halbes Packerl Backpulver
EL Honig
eine Halbe Bier (am besten Hefeweißbier)

- Erst mal Butter zum Schmelzen aufstellen (wenn du dir vorher schon was gutes Vegetarisches gekocht hast, ist der Herd noch warm und brauchst nicht extra aufdrehen)
- Mehl und Gewürze dazugeben, alles vermischen.
- Den Honig und das Bier (am besten Hefeweißbier) über und auf das Mehl gießen. Das darf ruhig schön schäumen! Der Honig soll sich im Bier lösen (kannst auch vorher machen, aber ich schütte der Einfachheit halber einfach drüber)
- Nach und nach das ganze Bier mit dem Mehl vermischen und schauen, dass der Teig nicht zu weich wird (kein Baaz) - notfalls etwas Bier überlassen und selber trinken (drum ist wichtig, dass du dir einen gute Sorte ausgesucht hast!)
- Jetzt alles in eine gut gefettete Kastenform streichen, die Butter drübergießen und rein in den Ofen.
- Nach einer Stunde bei 180 Grad kannst dann schon anschneiden! Das Brot ist fertig, wenn es obenauf schön braun wird.

Lecker!!!! Wirst sehen, ist total einfach!

Ich mach auch immer gleich Zwei. Die passen locker im Ofen nebeneinander und eingefroren und aufgetaut schmeckt es wie frisch gemacht.

entnommen von Robert's Website:
www.jazpages.com/RobertKainar/