



Zwiebelbrot mit dunklem Bier

In einer Auffrisch- und einer
Sauerteigvariante



Vor Stockgare



Nach Stockgare



Krume



Fertiges Brot

Variante Auffrischbrot: Das Bier abkochen um den Alkohol zu minimieren (Alkohol kann die Hefeaktivitäten hemmen). Gleichzeitig das Altbrot und Weizenschrot mit einer Prise Salz rösten und mit dem noch heißen Bier übergießen. Quellen und abkühlen lassen.

Das Mehlkochstück mit Mehl und Bier unter ständigem Rühren aufkochen bis es eine puddingartige Konsistenz hat. Mit Frischhaltefolie direkt auf der Masse abdecken und abkühlen lassen.

Das restliche Bier ebenfalls abkühlen lassen. Sollte durch das abkochen etwas Bier fehlen, einfach mit Wasser auffüllen.

Alle Zutaten (bis auf Salz, Balsamico, Röstzwiebel und Brühstück) 5 Minuten langsam kneten. Auf den nächsthöheren Gang schalten und für 10 Minuten weiterkneten (Kenwood: Stufe MIN und dann Stufe 1). Zuletzt das Salz und den Balsamico zufügen. Der Teig sollte einen guten Fenster-test ergeben und löst sich komplett vom Kessel. Dann noch das Brühstück und die Röstzwiebel unterkneten.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne geben, abdecken und ca. 3 Stunden bis zu einer deutlichen Zunahme bei Raumtemperatur in der Stockgare gehen lassen. Am Anfang und 2x nach 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Für die Stückgare wie gewünscht falten und mit Schluss oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Stückgare entweder 60-70 Minuten bei Raumtemperatur oder 12 Stunden bei 5 Grad im Kühlschrank. Ich hatte mich für die kürzere Variante entschieden.

Ofen ca. 40 Minuten bei 250 Grad vorheizen. Den Teigling nach Belieben einschneiden und mit Schwaden einschließen. 10 Minuten backen und dann die Schwaden ablassen. Die Temperatur auf 210 Grad reduzieren und weitere 45 Minuten backen.

Variante Sauerteigbrot: Gleiche Vorgehensweise wie oben. Unterschied ist natürlich, dass hier ein am Vorabend angesetzter Sauerteig mit Weizen-ASG zum Einsatz kommt und die Mehlmengen leicht variieren. Den Sauerteig über Nacht bei Raumtemperatur bis mind. zur Verdoppelung gehen lassen.

Verwendet habe ich ein dunkles Bier. Ob ein Abkochen nötig ist, da scheiden sich die Geister. Um kein Risiko einzugehen und den Trieb nicht zu behindern, koche ich ab. Für das Brühstück brauchen wir sowieso heißes Bier.

Die ASG-Reste bestanden aus Weizen- und Roggen-ASG und LM. Sie sollten noch nicht sehr alt sein. Den Dattel-Feigen-Balsamico sowie die Röstzwiebel habe ich selbst erstellt.

Rezept Balsamico: <http://verbotengut.blogspot.com/2012/01/feigen-dattel-balsam.html>

Röstzwiebel: <https://www.malteskitchen.de/zwiebelschnitzel-kartoffelsalat-airfryer-xxl-smart/>

Rezeptname: Zwiebelbrot mit dunklem Bier (Auffrischvariante)

Basisdaten:

Weizen 550	300 g	60 %
Manitobamehl	150 g	30 %
T110	50 g	10 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Schüttflüssigkeit	490 g	98 %
Dattel-Feigen-Balsamic	10 g	2,0 %
Salz	15 g	3,0 %
Hefe	3 g	0,6 %
Altbrot und Weizenschrot		



Mehlkochstück

Kochstück Mehl	20 g	Weizen 550	Mehl und Bier zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Dunkles Bier	100 g		
Gesamt:	120 g		

Brühstück (Altbrot, Weizenschrot)

Altbrot, Weizenschrot	70 g	Bier aufkochen. 35 g Altbrot und 35 g Weizenschrot mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Bier übergießen. Quellen und abkühlen lassen.
Dunkles Bier	140 g	
Gesamt:	210 g	

Hauptteig:

Weizen 550	280 g	56 %	20,6 %	Bier vorher abkochen. Sollte durch das abkochen etwas Bier fehlen, mit Wasser auffüllen. Die Reste ASG bestanden aus Roggen-, Weizensauer und LM. Die Röstzwiebel wurden mit etwas Mehl, Knoblauchpulver und Paprikapulver selbst im Airfryer geröstet. Die Salzmenge wurde wegen dem ASG erhöht.
Manitobamehl	150 g	30 %	11,0 %	
T110	50 g	10 %	3,7 %	
Dunkles Bier	250 g	50 %	18,4 %	
Salz	15 g	3,0 %	1,1 %	
Dattel-Feigen-Balsamic	10 g	2,0 %	0,7 %	
Mehlkochstück	120 g	24 %	8,8 %	
Brühstück (Altbrot, Wei)	210 g	42 %	15,5 %	
Hefe	3 g	0,6 %	0,2 %	
Reste Anstellgut	200 g	40,0 %	14,7 %	
Röstzwiebel	70 g	14 %	5,2 %	
Gesamtgewicht:	1.358 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zum Fenstertest. Zuletzt Salz, Balsamico, Brühstück und Röstzwiebel einkneten.
Stockgare:	Ca. 3 Stunden bis zur Verdoppelung dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F.
Stückgare:	ca. 60-70 Minuten Stückgare bei RT oder 12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. Insgesamt ca. 55 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	490
		198

Rezeptname: Zwiebelbrot mit dunklem Bier (Sauerteigvariante)

Basisdaten:

Weizen 550	300 g	50 %
Manitobamehl	200 g	33 %
T110	100 g	17 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	550 g	92 %
Dattel-Feigen-Balsamic	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %
zusätzlich Altbrot und Weizenschrot		



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	150 g	Weizen 550	Ca. 12 Stunden bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung.
Sauerteig Wasser	150 g		Alternativ 20 % ASG und in der Gärbox bei 30 Grad für ca. 4 Stunden bis mind. zur Verdoppelung.
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	15 g		
Gesamt:	315 g		

Mehlkochstück

Kochstück Mehl	20 g	Weizen 550	Mehl und Bier zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Dunkles Bier	100 g		
Gesamt:	120 g		

Brühstück (Altbrot, Weizenschrot)

Altbrot, Weizenschrot	70 g	Bier aufkochen. 35 g Altbrot und 35 g Weizenschrot mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Bier übergießen. Quellen und abkühlen lassen.
Dunkles Bier	140 g	
Gesamt:	210 g	

Hauptteig:

Weizen 550	130 g	22 %	9,8 %	Bier vorher abkochen. Sollte durch das abkochen etwas Bier fehlen, mit Wasser auffüllen.
Manitobamehl	200 g	33 %	15,0 %	
T110	100 g	17 %	7,5 %	Die Röstzwiebel wurden mit etwas Mehl, Knoblauchpulver und Paprikapulver selbst im Airfryer geröstet.
Dunkles Bier	160 g	27 %	12,0 %	
Sauerteig	315 g	53 %	23,7 %	
Salz	12 g	2,0 %	0,9 %	
Dattel-Feigen-Balsamic	12 g	2,0 %	0,9 %	
Mehlkochstück	120 g	20 %	9,0 %	
Brühstück (Altbrot, Wei	210 g	35 %	15,8 %	
Röstzwiebel	70 g	12 %	5,3 %	
Gesamtgewicht:	1.329 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zum Fenstertest. Zuletzt Salz, Balsamico, Brühstück und Röstzwiebel einkneten.
Stockgare:	Ca. 4 Stunden bis zur Verdoppelung bei RT. Dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F.
Stückgare:	ca. 60-70 Minuten Stückgare bei RT oder 12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. Insgesamt ca. 55 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	550
		192