

Bierbrot mit Hanfmehlfreund

Zutaten:

- 100g Hanfmehl
- 400g Weizenmehl Typ 405
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Anis
- 1 Prise Kardamon
- Gewürze können variiert werden
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Prise Zucker
- 250ml Bier

Step 1: Alle Zutaten bis auf das Bier in einer Schüssel mit einem Löffel vermischen.

Step 2: Das Bier nach und nach dazugeben, bis ein fester Teig entsteht. Dieser ist gut, wenn er an den feuchten Händen und an der Schüssel nicht mehr klebt.

Step 3: Den Teig zu einem Brot oder mehreren kleinen Brötchen formen und einschneiden.

Step 4: Den Ofen auf 250 Grad 3D-Heißluft vorheizen und eine Schale mit Wasser in den Ofen unten mit reinstellen.

Step 5: Das Brot in den Ofen legen und auf 230 Grad runterstellen, nach 10min auf 180 Grad runterdrehen und nach 10 weiteren Minuten aus dem Ofen holen.

Step 6: Garprobe: Am Boden des Brotes klopfen. Wenn es hohl klingt, ist es fertig.