

GESUNDES HOPFENFISCH TREBER BROT



- 500 g Dinkelmehl
- 250 g frischer Hopfenfisch Treber
(immer am Brautag erhältlich)
- 4 EL Walnuskerne grob gehackt
- 2 TL Chiasamen (oder Sesam bzw. Sonnenblumenkerne etc.)
- 250 ml kräftiges Hopfenfisch Bier
- 3 TL Salz, ca. 12 g
- 1 Pack Trockenhefe

- Alles einige Minuten mit der Küchenmaschine gut kneten
- 1-2 h mit feuchtem Lappen abgedeckt aufgehen lassen
- Backpapier unter Wasserhahn zerknüllen und von Hand ausgepresst in eine Kastenform legen
- Teig länglich formen und in die Kastenform legen
- nochmals 1h abgedeckt gehen lassen
- backen, 220°C für 45 min

Das Brot ist mit abgedeckter Schnittfläche mind. 3 Tage haltbar.

Wann ist Brautag? Kontaktiere uns auf info@hopfenfisch.ch oder 078 870 57 57
Craftbier Brauerei Hopfenfisch GmbH, 8413 Neftenbach, www.hopfenfisch.ch