

# Rezept

## Treberbrot

Zutaten

500 gr Biertreber

1000 gr Dinkelvollkornmehl

20 gr Salz

500 ml Bier

1 Würfel Hefe

## Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Salz vermengen und kräftig durchkneten. Dann zugedeckt an einem warmen Ort gehen ca. eine Stunde gehen lassen, dann sollte der Teig schön aufgegangen sein. Nun das Salz unterkneten und nochmal 10 bis 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Den Brotteig mit bemehlten Händen zu Laiben formen mit Wasser benetzen und in den Ofen geben. Gibt man eine hitzefeste Schale mit Wasser mit in den Ofen, wird die Kruste besonders knusprig.

## Backzeit

Ca. eine Stunde im Ofen backen. Wird das Brot zu schnell dunkel, die Temperatur senken.

