

# Schwarzbier Bauernbrot



So, nachdem ich nun einige Jahre schon das Rezept vom [Pinzgauer Bauernbrot](#) erfolgreich gebacken habe folgt nun eine Veränderung bei meiner Auswahl zum Lieblingsbrot.

Ich habe inzwischen auch mehr Erfahrungen mit Sauerteig gesammelt so dass ich nicht mehr die Schisser-Variante aus dem anderen Rezept benötige. Richtiger Sauerteig lässt das Brot auch deutlich länger saftig bleiben. Außerdem schenke ich mir das selber mischen des Brotgewürz wie ich es in Österreich gelernt habe, die genannte Kaufmischung geht auch super und ist ohne viel Umrechnerei leichter zu dosieren.

Inspiziert durch das [Rezept von Sylvia Weinlein](#) habe ich mich nun an ein Bierbrot mit Sauerteig und meinem eigenen Schwarzbier gewagt.

Nun zum Rezept.

Am Vortag setze ich meinen Sauerteig an. Ich nehme als Basis einen Roggensauerteig. Dazu mische ich:

- 30 Gramm Anstellgut (Das ist der bereits fertige Sauerteig, wie das geht kann man [hier nachlesen](#))
- 300 Gramm Roggenmehl Typ 1150
- 300 Gramm lauwarmes Wasser

Alles mischen und über Nacht für etwa 12 Stunden warm (20-25 °C) gehen lassen.

Backtag:

Nun wird der Hauptteig angesetzt. Dazu brauchst Du:

- den Sauerteig vom Vortag
- 550 Gramm Weizenmehl 1050

- 250 Gramm Schwarzbier (ich nutze mein selbst gebräutes, es geht aber jedes andere dunkle Bier) *Achtung! Den Rest nicht sofort trinken, bewahre Dir etwa 50 Gramm auf um ggf den Teig beim Mischen noch etwas mehr Flüssigkeit zu geben*
- 15-17 Gramm Meersalz
- 5 Gramm Brotgewürz (ich benutze [das hier](#) )
- ggf. bis zu 5 Gramm Frischhefe wenn der Sauerteig noch sehr jung und nicht so triebstark ist

Alle Zutaten ordentlich verkneten, am besten mit einer Küchenmaschine und für mind. 5 Minuten bis der Teig geschmeidig ist. Dann für 30 Minuten ruhen lassen.

Nun den Teig mit etwas Mehl wirken und formen und mit der glatten Seite nach unten in ein Gärkörbchen legen (ich hab mir mal [dieses hier](#) zugelegt und nutze es auch schon einige Jahre ). Ich benutze ein längliches Gärkörbchen weil ich das Brot später im Bräter backen möchte. Den Laib nun etwa 90 Minuten gehen lassen.

Nach 45 Minuten stelle ich den Backofen auf 250 °C Umluft ein und stelle sofort einen gusseisernen Bräter mit Deckel auf die unterste Ebene. Warum ein Bräter? Damit kann ich mir das Beschwaden (also mit Wasserdampf backen) ersparen und die Brote werden super kross.

Nach den 90 Minuten lege ich den Laib mit der glatten Seite nach oben auf ein Stück Backpapier und schneide ihn oben ein. Dann hebe ich ihn samt Backpapier in den Bräter und lege den Deckel wieder auf.

Nach 45 Minuten Backzeit kommt der Deckel ab und das Brot darf dann für eine resche Kruste weitere 10- 15 Minuten im Ofen bleiben. Je nach Bräunungsgrad eben. Ich persönlich wähle die 15 Minuten.

Dann das Brot heraus holen und abkühlen lassen.

*Der Artikel enthält Amazon Affiliate-Links*