

sehr lecker bei wenig Aufwand

Bierbrot

2-4 Personen

Zutaten

500g Mehl, Backpulver für 500g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Zucker, 1 Flasche Bier (0,33l) 50g Butter, nach belieben Schinken- oder Käsewürfel

Zubereitung

1. den Backofen anschalten und auf 180°C vorheizen,
2. die Kasten-Backform mit Butter ausstreichen
3. die restliche Butter verflüssigen
4. das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und dem Zucker vermischen,
5. nach Geschmack Schinken- oder Käsewürfel zugeben
6. das Bier dazugeben und alles gut verkneten,
7. den Teig zu einem Laib formen und in die Form legen
8. den Laib oben quer einschneiden und mit der flüssigen Butter übergießen
9. Das Brot nun im Backofen 50-60 Minuten backen

Zeitbedarf

ca. 60 Minuten

dazu paßt

Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Bier

