Bierbrot

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Brotteig:
20 g frische Petersilie
2 EL frisches Basilikum
1 TL getrockneter Oregano
1/2 TL schwarzer Pfeffer
20 g geriebener Parmesan
2 Knoblauchzehen,
zerdrückt
400 g Mehl
2 1/2 TL Backpulver
1 TL Salz
2 TL Zucker
60 g getrocknete Tomaten in Öl
1 EL Öl von den Tomaten
400 ml helles Bier
z.B. Export
(Zimmertemperatur)

Zum Bestreichen:
Olivenöl

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 40 + 10min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C
Gas: 200°C

Zubereitung:

Petersilie und Basilikum hacken, mit Oregano, Pfeffer, Parmesan und Knoblauch mischen.

Mehl und Backpulver mit dem **Müllermeister** in den **Schlagkessel** sieben. Salz, Zucker und Kräuter-mischung zugeben. Tomaten in feine Streifen schneiden, zusammen mit dem Öl und Bier zugeben. Mit dem **Hardliner** ca. 1 Minute zu einem Teig verrühren. **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** legen, **Marmor/Krusti** (Länge 25 cm) draufstellen und den Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Min. bei 200°C backen Mit Olivenöl bestreichen und nochmal 10 Min. backen.