

Treberbrot

Zutaten:

500 g	Treber
1000 g	Mehl
80 g	gehackte Mandeln
40 g	Salz
80 g	Backhefe
1/2 l	lauwarmes Wasser oder Bier

Vorweg: Was ist eigentlich Treber?

Treber ist ausgekochtes Malzschrot, welches beim Brauen von Bier am Ende übrig bleibt. Bekommen kann man es von einem Hobbybrauer oder, wenn man freundlich fragt, sicher auch bei einer Brauerei. Dort fällt es in rauen Mengen an.

Vorbereitung:

Alle Zutaten außer Salz vermengen und kräftig durchkneten. Dann zudecken und warm stellen, ca. 1 Stunde gehen lassen. Der Teig sollte nun schön aufgegangen sein. Nun das Salz unterkneten und nochmal ca. 10 bis 15 Minuten gehen lassen. Die Zeit kann genutzt werden um den Backofen auf 220°C vorzuheizen. Dann das Brot in eine gefettete Kastenform geben oder zu Laiben formen und bei 220°C ca. 1 Stunde im Ofen backen.

Tipps und Anmerkungen:

Gibt man 1 hitzefeste Schale mit Wasser mit in den Ofen wird die Kruste besonders knusprig.