

Bierbrot aus dem DO K4

Zutaten:

- 550 g dunkles Weizenmehl
- 3 EL Backpulver
- 1 EL & 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 handvoll Oregano
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 400 ml Altbier (Diebels)

Alle Zutaten in einen Rührtopf geben und zu einem homogenen Teig kneten.
Den DO mit Backpapier auslegen und den Teig darin verteilen.
Bestückt wird der Ofen mit 8 Briketts unten und 16 oben.
Nach ca. 60 Minuten ist das Altbierbrot fertig.

