

# Treberbrot



## **Vorweg: Was ist eigentlich Treber?**

Treber ist ausgekochtes Malzschrot, welches beim Brauen von Bier am Ende übrig bleibt. Bekommen kann man es an den Brautagen der Brauerei „Zipfelbier“ in Muttenz

## **Zutaten:**

500 g Mehl und 250 g Treber  
1 Pck. Hefe (Trockenhefe) oder 40gr Frischhefe (im Bier oder Wasser auflösen)  
1 TL Salz  
250 ml Bier (oder warmes Wasser)

## **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 Form geben oder zu Laiben formen und bei 220°C ca. 1 Stunde im Ofen backen.

## **Tipps und Anmerkungen:**

Das Brot kann zusätzlich noch mit Nüssen, Schinken. Speck etc. aufgewertet werden.

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

Je nach Sorte des Trebers kann das Brot Getreidespelzen enthalten. Man merkt sie teilweise, stören aber nicht, da sie beim Backen weich wurden.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Ruhezeit: ca. 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: simpel