

Bierbrot mit Baconbutter zum Vatertag

Für 10 Personen

ZUTATEN

Für das Brot:

350 g Weizenmehl (Type 405)
2 TL Backpulver
½ TL Salz
½ TL Knoblauchsalz
3 EL brauner Rohrzucker
330 ml Bier/Ale
3 EL Butter

Für die Baconbutter:

10 Baconstreifen
150 g weiche, gesalzene Butter
1 Prise schwarzer Pfeffer
1/2 EL Dijon Senf



ZUBEREITUNG

Backofen auf 175°C CircoTherm® Heißluft vorheizen und eine Kastenform einfetten.

Mehl, Backpulver, Salz, Knoblauchsalz, Zucker und Bier in eine Schüssel geben und mit einem Holzlöffel zu einer dicken, klebrigen Teigmasse verrühren.

Die Teigmasse in die vorbereitete Kastenform füllen und die Oberseite glattstreichen. Im Backofen 50-60 Minuten backen, bis das Brot schön braun ist.

In der Zwischenzeit den Bacon ohne weiteres Fett in einer Pfanne auf Stufe 8 des Induktionskochfeldes knusprig braten. Auf einem Teller vollständig abkühlen lassen.

Bierbrot mit Baconbutter zum Vatertag

ZUBEREITUNG

Mit der Küchenmaschine oder dem Stabmixer die Baconstreifen stark zerkleinern. Ideal ist eine Mischung aus kleinen Stücken und Krümeln.

Butter, Pfeffer und Senf hinzufügen und erneut mixen bis alles gut vermischt ist. Die Baconbutter nun mit einem Löffel auf ein Stück Frischhaltefolie geben, einwickeln und zu einem Zylinder rollen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Butter schmelzen. Wenn das Brot fertig gebacken ist, aus dem Backofen nehmen und die geschmolzene Butter darauf verteilen.

Nach rund einer halben Stunde kann man einige Scheiben Baconbutter abschneiden und zum noch warmen Brot servieren.

Auch das abgekühlte Bierbrot schmeckt mit der Baconbutter sehr lecker.