

Bierbrot mit Baconbutter

10 Portionen

Zutaten

Für das Brot:

350 g Weizenmehl (Typ 405)

2 TL Backpulver

½ TL Salz

½ TL Knoblauchgranulat

2 EL brauner Rohrzucker

330 ml Bier/Ale

3 EL geschmolzene Butter

Für die Baconbutter:

150 g Baconstreifen

150 g weiche, gesalzene Butter

1 Prise schwarzer Pfeffer

¼ EL Dijon Senf

Butter zum Einfetten der Kastenform

ALLERGENE FETT HERVORGEHOBEN



Bierbrot mit Baconbutter

Zubereitung

1. Den Backofen mit dem Twist Pad Flex® auf 175 °C Circo Therm® vorheizen und eine Kastenform einfetten. Mehl, Backpulver, Salz, Knoblauchgranulat, Zucker und Bier in schnellen Bewegungen mit einem Holzlöffel zu einer dicken, klebrigen Teigmasse verrühren.
2. Die Teigmasse in die vorbereitete Kastenform füllen und die Oberseite glattstreichen. Added Steam Intensitätsstufe 2 wählen und im Ofen ca. 15 Minuten mit Dampf backen, dann ca. 40 Minuten auf Stufe 1 weiterbacken.
3. In der Zwischenzeit den Bacon in einer trockenen Pfanne auf dem Induktionskochfeld, Stufe 8, knusprig braten oder das Temperaturgaren mit dem Twist Pad Flex® wählen und den Bacon bei 140 °C ca. 10 Minuten knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und vollständig abkühlen lassen.
4. Bacon in eine Küchenmaschine geben und zerkleinern, bis der Bacon zerfällt. Es soll eine Mischung aus kleinen Stücken und Krümeln entstehen. Butter, Pfeffer und Senf zum Bacon geben und erneut mixen, um alles zu vermengen.
Für die Butterflocken einen großen Esslöffel der zimmerwarmen Baconbutter verwenden. Den Löffel kurz vor jeder Butterflocke in heißes Wasser tauchen und ihn auf ein Handtuch klopfen, um überschüssiges Wasser zu entfernen. Den warmen Löffel in die Butter tauchen, diesen in einer einzigen Bewegung zu sich heranziehen und den Löffel um die Flocke drehen
5. Wenn das Brot fertig gebacken ist, aus dem Ofen nehmen und mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Das Brot 30 Minuten abkühlen lassen, wenn es warm serviert wird, oder länger, wenn es kalt serviert wird. Mit den Butterflocken servieren. Genießen!