

## Chopfab White

### REZEPT

## Knuspriges Bierbrot mit Chopfab White



Rezept für 1 Brot

	Zutaten
320 g	Weissmehl
120 g	Roggenvollkorn- schrotmehl
½ TL	Trockenhefe
½ TL	Salz
33 cl	Chopfab White

### Zubereitung

Mehl, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen.

Chopfab White zur Mehlmischung geben und alle Zutaten vermischen. Nicht länger als eine Minute von Hand rühren, nicht kneten! Die Mischung zugedeckt 72 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Den Teig mit Hilfe eines Schabers aus der Schüssel nehmen, auf ein Backpapier kippen und mit Backpapier in den Gusseisentopf legen.

Für weitere 2 Stunden aufgehen lassen.

Backofen auf 250 Grad vorheizen. Gusseisentopf mit Deckel in den Ofen stellen. Das Brot so für 40 Minuten backen. Danach den Deckel wegnehmen und das Brot für weitere 15 bis 20 Minuten bräunen.

Das Brot aus dem Gusseisentopf nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

## Chopfab White – Die Hauptdarstellerin

### Das Bier

Die sanfte Erfrischung. Das elegante Bier besticht durch aromatischen Hopfen, weichen Gaumen und seine leichte Trübung.

Kauf mich



## Dario Herzig – Der Autor

### Die Idee

Selberbacken ist total im Trend und Brot in aller Munde. Das Handwerk hat Parallelen zum Bierbrauen. Es braucht Kreativität, Geduld und gute Zutaten. Das fasziniert mich!

### Über mich

Ich bin Entdecker, Geniesser und Lebemensch.

Lieblingsbier der Doppelleu Boxer: Es ist wie bei der Musik je nach Lust und Laune ein Bier dazu, wir haben die beste Auswahl!

Lieblingsbier international: Auf Reisen trinke ich immer gerne lokale Biere.



### Mit viel Herzblut für Doppelleu Boxer tätig als:

Leiter Einkauf

## Wir wünschen en Guete!

Weitere Informationen, Verkaufsstellen, Produktdetails und mehr über die Doppelleu Boxer AG und unsere Biere finden Sie unter [www.doppelleuboxer.ch](http://www.doppelleuboxer.ch)

©Doppelleu Boxer AG und Dario Herzig 2020