

Weißbierbrot und Weißbiersemmeln

Dieses Rezept habe ich speziell für selbstgemachte Ochsensemmeln entwickelt – einen wahren Klassiker auf dem Münchner Oktoberfest! Es lassen sich daraus sechs Semmeln oder ein runder Brotlaib backen. Das Weißbierbrot ist aromatisch, leicht herb, hat eine resche Kruste und eine saftige, weiche Krume. Wie jedes Brot aus hellem Mehl ist es am Backtag am besten, dank langer Teigführung schmeckt es aber auch am nächsten und übernächsten Tag noch zu einer deftigen Brotzeit!

Zubereitungszeit: **am Vortag:** **15 Minuten**
 Reifedauer: **20 Stunden**
 am Backtag: **4 Stunden (inkl. 3 Stunden Gehzeit)**
 plus Backzeit: **35 - 40 Minuten**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Zutaten für den Sauerteig:

30 g Weizenmehl, Type 1050
30 g Wasser
3 g Anstellgut vom Weizensauerteig

Zutaten für den Poolish (Vorteig):

100 g Weizenmehl, Type 1050
100 g Wasser
0,1 g frische Hefe

Zutaten für den Hauptteig:

370 g Weizenmehl, Type 550
220 g Weißbier
5 g Butterschmalz
5 g frische Hefe
12 g Salz
3 g Kümmel

Zum Bestreuen:

Kümmel
grobes Salz



Es ist bestimmt 2 Jahre her, dass ich auf dem Plötzblog über das [Weißbierbrot](#) gestolpert bin. Schon beim Lesen des Rezepts klang es perfekt für selbstgemachte Ochsensemmeln. Allerdings fehlte mir damals noch der eigene Sauerteig, aber das Problem ließ sich glücklicherweise lösen. (Wie Ihr selber Sauerteig ansetzen könnt erfahrt Ihr bei meinem Sauerteig-Projekt [Teil 1](#), [Teil 2](#) & [Teil 3](#).) In zahlreichen Backversuchen habe ich das ursprüngliche Rezept nun relativ stark abgewandelt und mit dem Rezept für das Mediterrane Brot aus Lutz Geißlers Brotbackbuch Nr. 1 kombiniert. Herausgekommen ist ein saftiges, aromatisches, leicht herbes Weizen-Sauerteigbrot mit grober Porung und rescher Kruste, die herrlich knistert, wenn das fertige Brot aus dem Ofen geholt wird.

Zubereitung des Weißbierbrots bzw. der Weißbiersemmeln:

Die Zutaten für den Sauerteig und für den Polish in einer Schüssel verrühren, mit Frischhaltefolie luftdicht abdecken und 20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Am Backtag alle Zutaten (außer Butterschmalz und Salz) samt dem Weizensauerteig und dem Polish in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Ausnahmsweise lohnt es sich in diesem Fall, dass Weißbier (Zimmertemperatur) vor dem Öffnen auf den Kopf zu stellen und vorsichtig zu schwenken, um die Hefe vom Flaschenboden zu lösen und im Bier zu verteilen. Anschließend noch ein, zwei Minuten stehen lassen, bevor die Flasche mit Bedacht aufgemacht wird.

Den Teig 5 Minuten auf niedrigster Stufe vermischen und anschließend 10 Minuten auf nächster höherer Stufe kneten. Weitere 5 Minuten auf selber Stufe kneten, währenddessen das zimmerwarme Butterschmalz in kleinen Portionen zugeben und das Salz einrieseln lassen. Der mittelfeste Teig ist schön elastisch und löst sich fast vollständig vom Schüsselboden.

Die Rührschüssel mit Frischhaltefolie luftdicht abdecken und den Teig 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, anschließend Dehnen und Falten. Dafür den Teig auf die ganz leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, sachte zu einem Rechteck ziehen und wie einen Brief dreimal falten. Den Vorgang wiederholen, aber dieses Mal von der anderen Seite her falten. Und noch einmal, jetzt wieder von derselben Seite wie beim ersten Mal. Den Teig zurück in die Rührschüssel geben und abgedeckt weitere 45 Minuten ruhen lassen.

Um einen Brotlaib zu formen, den Teig wieder auf die Arbeitsfläche geben und vorsichtig rundwirken. Dabei darauf achten, möglichst wenig Gärgase aus dem Teig zu drücken. Mit Schluss nach oben in einen gut bemehlten, runden Gärkorb legen und abgedeckt 90 Minuten gehen lassen.

Für die Weißbiersemmeln den Teig in 6 gleichschwere Teiglinge (ca. 140 g) teilen. Diese ebenfalls behutsam rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier setzten, mit Folie abdecken und 90 Minuten gehen lassen.

Während der Stückgare den Ofen bereits kräftig bei 250 °C Ober- & Unterhitze aufheizen. Da das Weißbierbrot und die Semmeln mit Schwaden gebacken werden müssen, lohnt es sich, gleich Wasser im Ofen mit aufzuheizen. Um den Wasserdampf zu erzeugen habe ich mit 2 Königskuchenformen gute Erfahrungen gemacht. Sie werden mit Wasser befüllt und schon während dem Aufheizen links und rechts auf den Ofenboden gestellt.

Sobald der Teig das zweite Mal 90 Minuten gegangen ist, kann er gebacken werden. Dafür das Weißbierbrot auf einen mit Backpapier belegten Ofenrost stürzen (oder auf einen Brotschieber, solltet Ihr mit Backstein backen), mit warmem Wasser abstreichen und nach Belieben mit Kümmel und grobem Salz bestreuen. Mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden.

Die Weißbiersemmeln auf die gleiche Weise vorbereiten, aber nicht kreuzweise sondern mit drei nicht zu tiefen, parallelen Schnitten einschneiden.

Das Brot bzw. die Semmeln in den aufgeheizten Ofen geben und 10 Minuten mit Schwaden backen. Beim Öffnen der Ofentür ist äußerste Vorsicht geboten, denn der heiße Wasserdampf kann üble Verbrennungen verursachen.

Anschließend die Backtemperatur auf 220 °C senken, die Behälter mit dem Wasser entfernen und das Brot für weitere 30 Minuten backen, die Semmeln für 25 Minuten. Damit die Kruste schön resch wird, die Ofentür jeweils 5 Minuten vor dem Ende der Backzeit einen Spalt breit öffnen.

Die fertigen Backwaren aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen.

Das Rezept für selbstgemachte Ochsensemmeln findet Ihr auf Culinary Farm: <http://www.culinaryfarm.de/rezept/ochsensemmeln/>.

