

Bierbrot

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Weizenmehl, 2 Teelöffel Backpulver, 1 Teelöffel Salz, 2 Esslöffel Honig, 0,25 l Bier (Pils), 100 gr Butter.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Kastenform mit Backpapier auslegen.

Butter schmelzen.

Die Zubereitung:

Zutaten - ausser Butter - in einer Schüssel vermengen und den Teig in die Kastenform geben.

Die geschmolzene Butter über dem Brot verteilen.

Form in den Backofen schieben - mittlere Schiene - und ca. 1 Stunde backen.

Dieses Brot schmeckt warm / frisch gebacken besonders gut!