

Giersch-Bierbrot

Zutaten für ca. 1 Kastenform:

1 Bund Giersch
200 g Vollkornroggenmehl
80 g Vollkornweizenmehl
50 g Cannabismehl
1 Päckchen Weinsteinbackpulver
1 EL Himalayasalz
1 EL brauner Zucker
310 ml Bier

2 EL Butter
Pfeffer



Zubereitung:

- Giersch waschen, trockenschleudern und in dünne Streifen schneiden
- aus allen Zutaten (außer Butter und Pfeffer) einen Teig rühren - **nicht mixen!**
- in eine ausgefettete Kastenform einfüllen
- für eine schöne Kruste Butter auslassen und auf dem Teig verteilen
- mit grobem Pfeffer aus der Mühle bestreuen

im vorgeheizten Backofen (Umluft) bei 180 °C 80- 90 min backen