

Was ich begehrt
ist ein Ofen vom Beer!



Funktionelle Schmuckstücke
Anton Beer, Hafnermeister

Halde 395, 6886 Schoppernau, Austria
T +43 5515 2966, office@antonbeer.at
www.antonbeer.at

Kachelöfen, Herde, offene Kamine,
Buffetanlagen, Weinkellerbau, Pizzaöfen,
Brotbacköfen, Handkeramik, Ofenzubehör

HOLZOFENBROT

1500 g Weizenmehl
300 g Dinkelmehl
200 g Roggenmehl
500 g Buttermilch
1000 g Wasser
40 g Hefe
45 g Salz
10 g Brotgewürz

Alle Zutaten in einer Schüssel
zu einem lockeren Teig kneten.
2,5 Stunden ruhen lassen.
4 Brote formen und nochmal
30 min gehen lassen.
Nach Wunsch mit Mehl stauben und
bei 250° in den Holzofen einschießen.
Backdauer 35 min.

Wie im Märchen bei „Frau Holle“ Brot backen unterm Apfelbaum
in einem funktionellen Schmuckstück von Ofenbau Anton Beer

