

im Dutch Oven

Bauernbrot

450 ml lauwarmes Wasser

10 g frische Hefe (1/4
Würfel)

200 ml Malzbier

800 g Mehl

1 EL Salz

1 TL Zucker

1. Die Hefe in dem lauwarmen Wasser komplett auflösen und dann das Malzbier hinzufügen. Das Mehl in einer großen Schüssel mit Salz und Zucker vermischen. Nun die Wassermischung hinein geben und rasch zu einem Teig mischen. Nicht kneten sondern nur mischen und aufpassen das keine Mehklümpchen entstehen. Die Schüssel gut mit Plastikfolie abdecken und 8 bis 12 Stunden ruhen lassen. Je länger der Teig zieht desto mehr Geschmack hat das Brot hinterher. 2. Den Grill mit dem Dutch Oven für indirekte Hitze ca. 200° vorheizen. 3. Den Teig aus der Schüssel nehmen (sehr wabbelig). Den Teig von unten und oben zur Mitte einklappen und noch einmal mittig von links nach rechts. Nicht kneten. 4. Den Teig langsam in den heißen Dutch Oven geben, Deckel vom Dutch Oven sowie vom Grill schließen und etwa 70 bis 80 Minuten backen lassen. Danach Deckel vom Dutch Oven entfernen und weitere 30 bis 40 Minuten backen damit das Brot eine schöne Kruste bekommt. Nach dem Backen 1,5 Stunden auf einem Gitter o.ä. abkühlen lassen.