

Dutch Oven Bauernbrot



Die Zutaten:

450 ml lauwarmes Wasser
10 g frische Hefe (1/4 Würfel)
200 ml Malzbier
800 g Mehl (Typ 405)
1 TL Salz
1 TL Zucker

Die Hefe warmen Wasser komplett auflösen (unter rühren mit einem Schneebesen) und dann das Malzbier hinzufügen. Das Mehl (Typ 405) in einer großen Schüssel mit dem Salz und dem Zucker vermischen. Wenn sich die Hefe im Wasser gelöst hat wird diese dem Mehl zugegeben. Das ganze nun recht zügig vermischen (nicht kneten) und aufpassen dass keine Mehlklümpchen entstehen. Am besten geht es mit einem Handmixer und Knethaken auf langsamer Stufe. Nach dem Mischen das ganze unter Folie gute 12 Stunden gehen lassen. ACHTUNG die Schlüssel sollte groß genug sein, da das ganze recht gut aufgeht. Je länger der Teig zieht desto mehr Geschmack hat das Brot hinterher. Jetzt können wir den Kugelgrill vorheizen und einregeln auf 200°

Da der Teig wirklich sehr weich ist streichen wir den Dutch Oven (in dem Fall ein 4,5 Liter Dopf) mit sehr wenig Öl aus damit nichts anbrennt. Dann geht der Teig direkt aus der Schüssel in den Dopf. (Langsam umschütten und mit einem Schaber die Reste aus der Schüssel entfernen)

Und ab in die Hitze. Das ganze sollte jetzt ca. 70 – 80 Min. bei 200° backen. Nach dieser Zeit entnehmen wir den Deckel vom Dopf (nur wenn im Kugelgrill mit dem Dutch Oven gebacken wird) und lassen das ganze für weitere 30 – 40 Min. für eine schöne Kruste backen. Wer das ganze nur im Dopf backen möchte lässt den Dopf geschlossen und nimmt 2 – 4 Kohlen von unten weg und legt diese zusätzlich oben auf.

Nach dem Backen 1,5 Stunden auf einem Gitter o.ä. abkühlen lassen.