



Dutch Oven-Brot als Grillbeilage

Zutaten

- 1 kg Weizenmehl
- 1 Stk. Hefewürfel
- 1 EL Salz
- 40 ml Olivenöl
- 580 ml Wasser (lauwarm)

Anweisungen

- 1 Nach verschiedenen Experimenten und damit verbundenen Niederlagen habe ich jetzt mein DO-Brot-Rezept gefunden. 30 Grillbriketts vorglühen
- 2 Alle Zutaten maschinell verrühren, abdecken und bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Dann abermals durchkneten.
- 3 Sieben ungefähr gleich große Teigkugeln formen. Sechs Teigkugeln an den Rand des leicht eingeölte kalten Dutch Oven-Bodens legen. Die letzte Kugel kommt in die Mitte. 12 Grillbriketts unter den Dutch Oven, 18 auf den Deckel.
- 4 Backzeit 55 Minuten !