

Dutch Oven Brot vom Grill oder aus dem Backofen

Das warme Wasser mit dem Zucker, der Hefe und der Sojasauce vermischen. Das Mehl, die Chiasamen und die Sonnenblumenkerne sowie Salz und Pfeffer mit der Küchenmaschine mischen. Die Wasser-Hefe-Mischung langsam zugeben. Den Teig ca. 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

Danach den Teig auf einer bemehlten Oberfläche in die gewünschte Form bringen, dabei nicht kneten. Das Brot auf Backpapier legen, dann in den Dutch Oven oder in eine Tonform mit Deckel geben. Das ist wichtig für die gleichmäßige Wärmeverteilung. Auf dem Grill oder im Backofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde backen. Nach ca. 45 Minuten den Deckel abnehmen für eine leckere Kruste.

Mit einem Spieß in den Laib stechen. Wenn kein Teig mehr daran haften bleibt, ist das Brot fertig.

Das Brot schmeckt hervorragend mit Tsatsiki, Aioli oder Kräuterbutter. Kalt schmeckt es auch gut mit Marmelade.

Zutaten für 1 Portionen:

550 ml	Wasser, lauwarm
1 TL	Zucker
42 g	Frischhefe
2 EL	Sojasauce
750 g	Dinkelmehl
50 g	Chiasamen
50 g	Sonnenblumenkerne
2 TL	Salz
Pfeffer, schwarzer, aus der Mühle	

Rezept von: stefan_visser

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Stunde
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal