

Dutch Oven Brot



Zutaten

500g Vollkorn Dinkelmehl
300 g Vollkorn Weizenmehl
1 gehäufter TL Salz
1 Päckchen frische Hefe
600 ml lauwarmes Wasser



Zubereitung

Das Dinkel- und Weizenmehl werden in einer großen Schüssel vermischt. Dann kann man die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und dem Mehl beifügen und das Salz hinzugeben. Dann das Ganze verrühren und zu einem Teig kneten. Anschließend den Teig an einen warmen Ort stellen und ca. 40 Minuten gehen lassen.

Den Dutch Oven kann man in der Zwischenzeit leicht einfetten und mit Mehl einstreichen.

Nach der Gehzeit kann der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchgeknetet werden. Den Rohling legt man in den bemehlten Dutch Oven - dann muss der Teig nochmals ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen.

Ungefähr 20 Minuten, bevor die Ruhezeit des Teigrohlings vorüber ist, kann man die Briketts vorglühen. Dann wird das Brot ca. 50- 60 Minuten im Dutch Oven bei 220° C gebacken. Nach 45 Minuten kann man erstmals nach dem Brot schauen, wie sich die Kruste entwickelt hat. Außerdem kann man mit einem Klopftest prüfen, ob das Brot im Dutch Oven fertig ist: Wenn man auf das Brot klopft und es sich innen hohl anhört, kann man es aus dem Feuertopf rausnehmen.

Das noch leicht warme, knusprige Brot mit Schmalz, gesalzener Butter oder Chili-Butter bestreichen - oder in den nächsten Tagen genießen. Das Brot bleibt lange frisch und lecker.

Tipp: Das Dutch Oven Brot gelingt auch im Backofen bei 220° C Ober-Unterhitze.