

Joghurt-Brot



220 g	Wasser (lauwarm)
350 g	Weizenmehl Typ 550
150 g	Roggenmehl Typ 1150
15 g	Hefe (frisch)
140 g	Joghurt (mit 3,8% Fett)
2 TL	Salz
2 EL	weißer Balsamico
1 TL	Honig
1,5 TL	Backmalz

1. Zuerst wird die Hefe in in das lauwarme Wasser gebröckelt und gut vermischt, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Danach werden alle restlichen Zutaten in eine Schüssel gegeben, vermischt, das Wasser langsam hinzugefügt und alles durchgeknetet, bis der Teig eine homogene Masse wird. Wer eine Küchenmaschine besitzt, sollte diese verwenden, da es die Arbeit deutlich erleichtert.
2. Wenn alles gut verknetet ist, wird der Teig für ca. 1,5 Std abgedeckt in einer bemehlten Schüssel oder im Gärkörbchen ruhen gelassen. Nach knapp einer Stunde können dann die Kohlen (in diesem Fall proFagus Grillis) im Anzündkamin gezündet werden. Nach einer weiteren halben Stunde ist der Teig fertig gegangen und muss dann "gefaltet" werden. D.h. von rechts zur Mitte, von Links zur Mitte. Von oben nach unten, von unten nach oben. Danach wird das Brot rund geformt und mit dem so genannten "Schluß" nach unten (die glatte Seite nach oben) in den leicht mit Mehl ausgestreuten Petromax Feuertopf ft6 gelegt.
3. Nun wird das Brot von oben bemehlt und anschließend mit einem Rautenmuster eingeritzt. Der Dutch Oven wird geschlossen und dann mit den glühenden Briketts belegt. Für das Joghurt-Brot wird eine Temperatur von etwa 240°C für etwa 45-50 Minuten benötigt. Beim Petromax ft6 werden 33 Briketts benötigt, 11 Stück unten (ringförmig gelegt) und 22 Stück oben (gleichmäßig verteilt). Wenn Kokoko Eggs verwendet werden, braucht man etwa 25% weniger Briketts, da die Kokoskohlen größer sind und etwas heißer abbrennen.
4. Kurz vor Ende der Backzeit sollten die Briketts auf dem Deckel auch ringförmig gelegt werden, da in den letzten Minuten zwar die leckere Kruste entsteht, diese aber auch sehr schnell verkohlen kann, wenn man nicht aufpasst. Ein kleiner Kontrollblick nach rund 40 Minuten schadet nicht. Wenn die Kruste goldbraun aussieht und es auf der Unterseite beim Klopfest hohl klingt ist es durchgebacken. Wer zu 100% sicher gehen will, kann mit einem Einstichthermometer nachmessen. Es sollte dann etwa 98°C anzeigen. Vor dem ersten Anschnitt sollte die Joghurtkruste noch 1-2 Stunden auskühlen.