

Käse-Zwiebel-Brot aus dem Dutch Oven

einfach und schnell

Die Hefe in eine Tasse geben. Dann das Salz zugeben und alles flüssig rühren. Die Hefe reagiert mit dem Salz, was zur Folge hat, dass die Hefe flüssig wie Wasser wird.

Das Mehl in eine große Schüssel geben und mit dem Wasser und der Hefe zu einem Teig kneten. Es kann vorkommen, dass man noch etwas Wasser hinzugeben muss, sodass der Teig gut knetbar ist und nicht mehr bröseln. Jetzt den Käse, die Röstzwiebeln und den Speck (falls man welchen verwendet) dazugeben und noch mal alles richtig gut durchkneten. Danach für 15 - 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zeit die Kohlen anzünden, damit sie auch durchgeglüht sind. Bei meinem 12er Dutch verwende ich 29 Grilleier. Die verteile ich auf 8 Stück unter dem Dutch und 21 oben drauf. Das ergibt fast die Temperatur von 200 Grad und das reicht gut aus.

Ein Stück Backpapier in den Dutch Oven legen, damit man den Boden nicht verschmutzt und sich das Brot auch zu 100 % löst.

Nach der Gehzeit den Broteig in den Dutch Oven legen und den Deckel schließen. Der Teig gewinnt auch noch mal an Volumen, während er backt.

Wenn die Kohle so nach 1,5 Stunden abgebrannt sind, ist das Brot fertig und hat nicht nur eine super Farbe und kann zu allen Grill- oder Smoke-Sachen gegessen werden, nein es ist auch noch schön fluffig und saftig in der Mitte.

Nach einer Stunde sollte man im 15 Minutentakt schauen, ob das Brot fertig ist. Normal ist es nach 1,5 Stunden fertig, aber ich hatte auch schon mal ein Turbo-Brot, das schon nach einer Stunde fertig war.



Zutaten für 1 Portionen:

1 kg	Mehl
40 g	Hefe
300 ml	Wasser, lauwarm
200 g	Gouda
100 g	Röstzwiebeln
2 EL	Salz
200 g	Speck, ausgelassener (optional)