

# Knuspriges Dinkelvollkornbrot aus dem Dutch Oven

## einfaches Krustenbrot aus dem Gusstopf

Dutch Oven (ft. 4,5) mit einem Küchenpapier von innen mit dem Rapsöl einreiben und mit dem Deckel verschließen. Im Backofen auf unterer Schiene auf ein Backblech stellen und den Ofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl in einer Schüssel mit Salz, Zucker und Trockenhefe gut vermischen. Lauwarmes Wasser hinzufügen. Nun alles gut mit einem Rührgerät mittels Knethaken durchkneten. Bei Bedarf nun die anderen erwählten Zutaten wie z. B. gehackte Oliven oder getrocknete Tomaten hinzufügen, der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Teig dann eine halbe Stunde mit einem feuchten Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (z. B. in der Nähe der Heizung).

Den Teig nun in den heißen Dutch Oven füllen. Hierbei darauf achten, dass der Teig von der Mitte des Bodens eingefüllt wird. Der Teig füllt den Dutch Oven nun über die Hälfte aus.

Den Backofen nun auf 240 °C herunter regeln, den Dutch Oven wieder mit dem Deckel verschließen und in den Ofen zurückschieben. Nun das Brot zunächst eine Stunde backen. Nach einer Stunde das Ergebnis begutachten (ich backe es dann auf 200 °C noch ca. 20 Minuten weiter). Mit einem Holzstab prüfen, ob das Brot ganz durchgebacken ist.

Das Brot dann dem Dutch Oven entnehmen. Es backt nicht fest und sollte sich sehr leicht entnehmen lassen. Kurz ruhen lassen. Das Brot hat nun eine knusprige Kruste und ein weiches saftiges Inneres.

Natürlich kann der Dutch Oven auch gemäß jeweiliger Anleitung mit Kohlen beheizt werden.



### Zutaten für 1 Portionen:

1.000 g	Dinkelvollkornmehl
800 ml	Wasser, lauwarm
3 TL, gestr.	Salz
1 Pck.	Trockenhefe
1 TL, gehäuft	Rohrzucker
1 EL	Rapsöl
evtl.	Oliven, gehackte, bei Bedarf
evtl.	Tomate(n), getrocknete, gehackte, bei Bedarf

### Rezept von: Mattis70

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde 20 Minuten
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach