

Maroni-Roggenbrot aus dem Dutch Oven

Eine saftige Krume und eine Kruste die man bis zum Nachbargarten krachen hört. Ungefähr so lässt sich dieses herbstliche Maroni-Roggenbrot aus dem Dutch Oven am besten beschreiben.



Zutaten

Poolish (Vorteig)

- 200 g Roggenmehl
- 400 g Wasser lauwarm
- 2 g Germ Hefe

Hauptteig

- Poolish
- 320 g Wasser lauwarm
- 700 g Weizenmehl Type 550 / W700
- 100 g Roggenmehl
- 15 g Salz
- 1 TL Brotgewürz
- 200 g Maroni gekocht und geschält

Anleitungen

Am Vortag

1. Am Vortag den Poolish zubereiten: Mehl, Wasser und Germ in einem hohen Gefäß mit einer Gabel verrühren. Für 2 bis 3 Stunden reifen lassen und danach bis zum Backtag im Kühlschrank lagern.

Am Backtag

1. 2 Stunden vor dem Backen den Poolish aus dem Kühlschrank nehmen und an einem warmen Ort "reaktivieren".
2. Das Weizen- und Roggenmehl mit dem Salz, Brotgewürz und dem Wasser vermischen. Die grob gehackten Maroni hinzufügen und 15 Minuten auf kleiner Stufe in der [Küchenmaschine](#) kneten lassen.
3. Den Teig aus der Rührschüssel nehmen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem Laib formen und die Ecken zur Mitte hin einschlagen. Der Teig ist recht klebrig, das ist aber **normal!**
4. In einem [Gärkörbchen](#) oder einer sehr gut bemehlten Schüssel mit dem Schluss nach unten (das ist die Seite die ihr eingeschlagen habt) für eine gute Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

1. 33 Briketts durchglühen lassen, davon 11 ringförmig unter den Dutch Oven legen und die restlichen 22 gleichmäßig am Deckel verteilen.
2. Für 45 Minuten backen. Nach Ablauf von 30 Minuten würde ich empfehlen kurz den Bräunungsgrad zu kontrollieren und gegebenenfalls die Briketts am Deckel zu reduzieren bzw. ringförmig am Rand des Deckels anzuordnen.
3. Das Brot für mindestens eine Stunde auf einem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen!