



## Rustikales Tiroler Bauernbrot aus dem Dutch Oven

### Portionen

1 BROTLAIB

### Vorbereitung

10 MINUTEN

### Kochzeit

1 STUNDE

### Wartezeit

1 STUNDE

### Zutaten

- 750 g Weizenmehl Typ 405
- 550 ml warmes Wasser
- 1,5 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 1 EL dunkle Sojasoße für die Farbe
- 75 g Schinkenwürfel Speckwürfel gehen auch
- 3 EL Röstzwiebeln
- 2 TL Salz nur 1 TL, wenn man Speck verwendet
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Fenchelsamen
- 0,5 TL Schwarzer Pfeffer

### Anleitungen

1.

2. Zunächst die Gewürze im Mörser zerkleinern und zusammen mit dem Mehl und den Röstzwiebeln in eine Schüssel geben

3. Das warme Wasser (optimal ist etwa Körpertemperatur) zusammen mit der Trockenhefe und dem Zucker in einem Gefäß verrühren

4. Nun noch die Sojasoße dazugeben und das ganze etwa 5 Minuten stehen lassen, damit die Hefe wirken kann

5. Diese Zeit kann man nun nutzen, um die Schinken- oder Speckwürfel kurz anzubraten

6. Anschließend das Wasser und die Schinkenwürfel zu dem Mehl in die Schüssel geben und entweder mit den Händen oder einer Küchenmaschine vermengen

7. Den Teig danach abdecken und etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen

8. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig etwas platt drücken und ebenfalls bestäuben.  
Den Teig auf keinen Fall kneten
9. Dann etwa ein Drittel des Teiges von einer Seite einklappen...
10. ... und das gleiche von der anderen Seite machen
11. Das Ganze umdrehen und zu einem runden Brotlaib formen
12. Ein Stück Backpapier in passender Größe (etwas breiter als der Dutch Oven) zurecht schneiden, von allen Seiten etwas mit der Schere einschneiden...
13. ... und in den Dutch Oven legen
14. Den Ofen / Grill auf 220 Grad vorheizen und den Brotlaib im Dutch Oven hineinstellen. Sollte man Kohlen verwenden, dann wäre das der richtige Zeitpunkt diese anzuwerfen.
15. Mit geschlossenem Deckel das Brot für 45 Minuten in den Ofen geben und nach etwa 30 Minuten einmal kontrollieren, ob nichts angebrannt ist
16. Nach 45 Minuten den Deckel abnehmen und 15 weitere Minuten backen. Mit einem Holzspieß in den Laib stechen. Wenn nichts mehr daran haften bleibt, dann ist das Brot fertig
17. Das Brot kann einfach aus dem Dutch Oven genommen werden und auf ein Backrost zum Auskühlen gelegt werden. Je nachdem, wie lange man es aushält sollte das Brot auskühlen, damit es sich besser schneiden lässt.

## Rezept Hinweise



[Link zum verwendeten Dutch Oven \\*](#)