

Zupfbrot aus dem Dutch Oven

in verschiedenen Varianten

Alle Zutaten für den Teig, bis auf das Öl zum Bestreichen, und die Zutaten einer der Varianten in einer Küchenmaschine ca. 5 Minuten auf mittlerer Stufe verkneten. Sollte der Teig etwas kleben, Mehl hinzugeben. Den Teig etwa 1 Stunde gehen lassen.

Die Briketts für den Dutch Oven zum Glühen bringen. Den Teig in kleine Kugeln formen und mit dem übrigen Öl bestreichen. Im Dutch Oven nebeneinanderlegen.

1/3 Der Briketts unter dem Dutch Oven und 2/3 auf den Deckel legen. Nach einer halben Stunde ist das Brot fertig.

Oder man legt alles in eine Kuchenspringform und backt alles bei 200 °C 35 Minuten.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Stunde
Koch-/Backzeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel



Zutaten für 4 Portionen:

Für den Teig:

750 g Weizenmehl Type 550

1 Würfel Hefe

500 ml Wasser, warmes

4 EL Zucker

4 TL Rauchsalz

2 EL Öl

n. B. Öl zum Bestreichen

Variante: 1

150 g Röstzwiebeln

200 g Bacon, klein geschnitten, ausgelassen

Variante: 2

½ Topf Basilikum

½ Glas Tomate(n), getrocknete in Öl

Variante: 3

8 Knoblauchzehe(n)

n. B. Kräuter nach Wahl

Variante: 4

1 Topf Basilikum

1 Stängel Salbei

Thymian

Rosmarin

100 g Parmesan