

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	einfach



Zutaten für 4 Portionen:

Für den Teig:

750 g	Weizenmehl Type 550
1 Würfel	Hefe
500 ml	Wasser, warmes
4 EL	Zucker
4 TL	Rauchsatz
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