



Zwiebelbrot aus dem Dutch Oven

www.saultundpeffer.de

Hallo,

heute zeigen wir euch, wie man in kürzester Zeit und mit ganz wenig Aufwand ein leckeres Brot backt. Dies könnt ihr dann ganz einfach mit etwas Knoblauch, Olivenöl und unserem Kräuter Fleur de Sel zu einer leckeren Vorspeise umwandeln, oder ihr reicht es einfach so zu euren Grillspeisen. Fakt ist, ein gutes Brot muss nicht immer mit viel Aufwand gemacht werden. Mit dem Rezept ist der Teig in max. 5 Minuten fertig und man braucht nur wenige Zutaten!

Zutaten für 1 Brot in einem 4,5ft Dutch Oven:

- 500g Mehl
- 330ml Wasser (lauwarm)
- 4 EL Röstzwiebeln
- 1 EL Salz
- ½ EL Zucker
- 20g frische Hefe

Was ist ein Dutch Oven?

Ein Dutch Oven ist ein gusseiserner Topf, den man vielseitig verwenden kann. Egal, ob Brot, Suppen, Eintöpfe, Fleischgerichte, ganze Hähnchen, Kuchen oder Desserts. Der Dutch Oven ist die perfekte und günstige Ergänzung zum Grill!

Wie versprochen, ist das Rezept extrem leicht und schnell fertig. Man muss jetzt einfach nur das Mehl, Wasser, Salz, Zucker und die zerbröselte Hefe in die Rührschüssel geben. Der Teig wird nun von eurer Küchenmaschine gut durchgeknetet, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Nun lässt man den Teig ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen. In der Zeit kann man sich um den Dutch Oven kümmern. Hierzu bereitet ihr 18 Briketts vor und lasst Sie im Anzündkamin vorglühen.

Nach einer Stunde knetet ihr den Teig noch einmal gut durch und formt ihn zu einem runden Brot. Danach legt ihr den Dutch Oven mit Backpapier aus und legt das Brot hinein. Nun den Teigling noch einmal für 20 Minuten gehen lassen.

Jetzt legt ihr zu Beginn 8 Briketts unter den „Dopf“ und 10 Stück auf den Deckel. Nach ca. 15 Minuten holt ihr zwei Briketts von unten nach oben. Somit ist die Verteilung dann 6 unten und 12 oben.



ORIGINAL

Petromax
GERMANY



Nach 35-40 Minuten sollte euer Brot nun fertig sein. Wer sich noch unsicher, ist kann den Stäbchentest machen. Hierzu nimmst du eine Stricknadel, Schaschlick- oder Holzspieß und stichst in die Mitte des Brotes. Wenn kein Teig an dem Spieß kleben bleibt, ist es durchgebacken.



Ihr müsst es jetzt nur noch aus dem „Dopf“ holen und es etwas auskühlen lassen. Am besten schmeckt es, wenn ihr es noch warm aufschneidet, mit Olivenöl und Knoblauch einreibt und mit unserem Kräuter Fleur de Sel bestreut. Dies ist eine herrliche Vorspeise für einen tollen Grillabend!



Das Brot könnt ihr auch selbstverständlich variieren. Anstatt der Röstzwiebeln könnt ihr klein geschnittene Paprika- oder Speckwürfel nehmen. Auch Kräuter, Walnüsse, oder Kürbiskerne eignen sich hervorragend. Dieses Rezept ist sehr wandelbar. Seid einfach kreativ!

Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr natürlich ebenfalls bei uns erwerben.



Sault & Pfeffer
Bergische Gewürzmanufaktur



www.bergische-grillakademie.de