

Köstliches Bauernbrot

Zutaten:

- 1000g Dinkelmehl (Typ 1050)
- ½ Würfel Hefe
- 750ml Wasser (guter Schuss Essig dazu)
- 20g Salz
- ½ Teelöffel Brotgewürz



Zubereitung: (indirekte Hitze)

Alle Zutaten (außer Wasser) in eine Schüssel geben und mit der Hefe + ein wenig Wasser einen Vorteig herstellen (dazu eine kleine Mulde ins Mehl drücken). Den Vorteig etwa 3 Stunden ruhen lassen.

Danach alles zu einem lockeren, geschmeidigen Teig kneten und nochmals 90 –120 Minuten gehen lassen. Zwischendurch den Gärprozess mit durchkneten unterbrechen auch wenn der Teig dann wieder zusammenfällt (macht nix).

Dann ein rundes Brot formen (mit bemehlten Händen) und auf einem Brett oder große Schüssel 5-10 Minuten ruhen lassen.

Brot bei ca. 225° C in den WILLS BIG „einschießen“ (Deflektor, Erhöhung und Pizzastein). Tipp: den Pizzastein vorab mit ein wenig Asche bestreuen, das Brot backt somit nicht an. Nach ca.10 Minuten das Brot gut mit Wasser bepinseln, es erhält dabei eine tolle, glänzende Kruste und nimmt Feuchtigkeit auf.

Nun die Hitze langsam abfallen lassen, das heißt, den oberen und unteren Lüftungsschlitz erst halb, dann fast ganz schließen. Die Temperatur darf auf 200°C abfallen.

Jetzt können Sie einen herrlichen Duft genießen!

Das Brot ist nach ca. 60 Minuten fertig gebacken.

Das Rezept ist, je nach Gusto, veränderbar. Durch unterschiedliche Mehle, oder Zugabe von gekochten Kartoffeln(2-3), Wasser mit Buttermilch mischen... und, und, und. Hier gilt AUSPROBIEREN – viel Spaß

WILLS BIG KAMADO BBQ