

Bauernbrot für Backofen und Grill



Zutaten

500 g Roggenmehl Typ 960
500 g Weizenmehl Typ 405
1 Würfel Hefe
700 ml lauwarmes Wasser
1 EL Salz
16 g Brotgewürz (Anis, Koriander, Fenchel, Kümmel)

Optional:

1 TL Leinsamen
2 EL Kürbiskerne
2 EL Sonnenblumenkerne

Zubereitung

Roggen- und Weizenmehl in eine Schüssel geben und etwas vermischen. Eine Mulde in das Mehl drücken, die Hefe hineindrücken, lauwarmes Wasser (ca. 300 ml) in die Mulde mit hinzugeben und mit einem Schneebesen an-rühren. 30 Minuten an einem warmen Ort oder etwa im Backofen bei 30 Grad gehen lassen.

Das Brotgewürz, Salz, ggf. die Körner zufügen und das restliche Wasser nach und nach eingießen. Solange Kneten, bis sich der Teig in der Schüssel löst.

Auf einer Arbeitsplatte den Teig nun gut 5 – 10 Minuten gut durchkneten. Bei Bedarf kann etwas Mehl verwendet werden. Den Teig wieder in die Schüssel legen und nochmals 60 Minuten an einem warmen Platz ruhen lassen.

Backofen incl. Pizzastein und feuerfestem, mit Wasser gefülltem Schälchen, auf 220 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 200 Grad) mindestens 30 Minuten vorheizen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten und zu einem Laib formen. Den Laib mit Wasser befeuchten, auf ein Stück Backpapier legen und auf dem heißen Pizzastein im Backofen platzieren.

Das Brot-Teig 15 Minuten im vorgeheizten Backofen anbacken. Danach die Ofentemperatur auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 Grad) reduzieren und das Brot in ca. 50 - 55 Minuten fertig backen, herausnehmen und gut erkalten lassen.

Tipp: Die Kerntemperatur sollte mit einem Grill- bzw. Backthermometer kontrolliert werden, dies führt zu einem optimalen Gelingen. Die Temperatur sollte zwischen 96 – 98 Grad liegen.

Hinweis für den Grill

Den Grill auf 270 - 300 Grad 30 Minuten vorheizen, incl. Pizzastein und feuerfestem Wasserschälchen. 10 Minuten bei dieser Temperatur, dann nochmals 60 Minuten bei 220 Grad backen. Auch hier unbedingt mit Thermometer arbeiten.

Grilltemperaturen mit Grillstufen bei einem Weber Kugelgrill sehen etwa wie folgt aus:

220 Grad Stufe 2

275 Grad Stufe 4

285 Grad Stufe 5

300 Grad Stufe 6

Es kann sein, dass der Grill die Temperatur erst wieder stark senkt nach dem der Brotteig eingelegt wurde. Um die 220 Grad schnell genug zu erreichen, dann einfach nochmal eine Weile etwas höher schalten.