

# KNUSPRIGES BROT IM DUTCH OVEN

**ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN**  
**GRILLDAUER: 60 MINUTEN**

**BESONDERES ZUBEHÖR: DUTCH OVEN,  
WEBER CONNECT SMART GRILLING HUB**

## ZUTATEN

**300 g** Roggenmehl (Type 960) sowie etwas Mehl zum Bestäuben

**200 g** Weizenmehl (Type 700)

**½ Würfel** frische Hefe **oder ½ Packung** Trockenhefe (21g)

**15 g** Salz

**Etwa 100 g** Sauerteig

**1 EL** Honig

**1-2 EL** Brotgewürz oder Gewürze wie Koriander, Fenchel, Kümmel, Anis und Muskatnuss

**250 ml** Wasser

**1** Kartoffel, gekocht, zerdrückt und abgekühlt

## ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und 15 Minuten ruhen lassen
- Dann den Teig überschlagen, in einen Backkorb legen und weitere 20 Minuten ruhen lassen
- In der Zwischenzeit den Grill auf 230°C vorheizen und den Dutch Oven 5 Minuten lang erhitzen
- Den Teig bei geschlossenem Deckel in den Dutch Oven geben
- Etwa 45-60 Minuten backen, dann einen Temperaturfühler in den Teig stecken, bis 90°C erreicht werden
- Für die letzten Minuten den Deckel des Dutch Oven abnehmen, damit der Dampf entweichen und die Kruste knusprig werden kann



**FELDSCHLÖSSCHEN**