Rezept 2)

Selbst gebacken - Weißbrot aus dem Dutch Oven

oder Brötchen vom Gasgrill

Schwierigkeitsstufe: ★★★☆☆ **Zeitaufwand:** ★★★★★

Zutaten:

Für das Weißbrot bzw. die Brötchen:

500g Type 405 Mehl
350 ml Wasser
1 Packung Trockenhefe
1 EL Zucker
1 TL Salz
2 EL Olivenöl

Informationen:

Vorbereitungszeit: *40 Minuten (inkl. Ruhzeit von ca. 35 Minuten)*

Backzeit: *45-50 Minuten*

Zubereitung:

Vorbereitung:

01) Zucker mit 2-3 EL Wasser vermengen

02) Alle weiteren Zutaten vermengen und am besten mit einem Rührgerät rühren, bis eine glatte Masse ohne Klumpen entstanden ist

03) Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort (ab 20 Grad) für ca. 20 Min. ruhen lassen

04) Zwischendurch den Dutch Oven einfetten und die Briketts oder den Gasgrill anzünden

05) Den geruhten Teig nochmals kurz mit der Hand durchkneten in den Dutch Oven geben/Brötchen für die Platzierung im Gasgrill formen und nochmal für ca. 15 Min. ruhen lassen

06) Brotoberseite, wenn gewünscht beliebig mit Körnern verzieren (z. B. Sesam)

Backen im Duch Oven:

01) Den Teig an der Oberseite etwas einritzen, den Dutch Oven mit dem Deckel verschließen und auf den durchgeglühten Briketts in der Feuerschale platzieren, zusätzlich einige Briketts auf dem Deckel des Dutch Ovens verteilen

02) 40-45 Minuten backen lassen. Mit einem Holz- oder Grillspieß den Teig antesten. Wenn er nicht mehr kleben bleibt, ist das Brot fertig

Mehr Inspiration? Einfach durch unsere Grillwelt klicken!

ofen.de GRILL SCHULE GRILLEN NEU ERLEBEN

ofen.de® Feuer neu erleben.

Rezept 2)

Selbst gebacken - Weißbrot aus dem Dutch Oven

oder Brötchen vom Gasgrill

Schwierigkeitsstufe: ★★★☆☆ **Zeitaufwand:** ★★★★★

Equipment:

Feuerschale

Duch Oven

Feuerfestes Grillgeschirr & Schüssel

Gasgrill

Zubereitung:

Backen im Gasgrill:

01) Den Gasgrill gut auf 180 Grad vorheizen

02) Die Brötchen kurz bevor sie in den Grill gegeben werden ausgiebig mit Wasser einsprühen

03) Bei einer Backtemperatur von 180 Grad ca. 30 Minuten backen

04) Wenn die Brötchen die gewünschte Bräune erreicht haben aus dem Gasgrill nehmen und abkühlen lassen

Als Beilage eignet sich das selbst gebackene Weißbrot übrigens auch hervorragend zu unserem ***Rezept Nummer. 3: „Gyros mit Gyros Impression Rub“*** *, welches in der ofen.de-Grillschule ab dem 18.03. zum Download bereitsteht. Die Zubereitung des Weißbrots gelingt auch in Form von Brötchen auf einem Gasgrill. Wie man mit einem Gasgrill Pizza und Kuchen selbst macht, lüftet unser ofen.de-Grillmeister in seinen* ***Grillkursen in Mitteldeutschland****!*

Dabei gibt er auch noch zahlreiche andere Profi-Grilltipps. Die Grillschule ist zu weit weg? Dann auf dem ofen.de-Blog in Sachen Grillen immer auf dem Laufenden bleiben! Hier erfahren Sie beispielsweise ***wie man Fleisch richtig grillt und welche Fehler man vermeiden sollte****.*

Mehr Inspiration? Einfach durch unsere Grillwelt klicken!