

BROT MIT GELING-GARANTIE

Für einen 12er Dutch-Oven

Wählen Sie eine Brotmischung Ihrer Wahl (sehr gut eignet sich Ciabatta oder Roggenbrot mit Hefe), die meist in 500-Gramm-Packungen erhältlich sind. Bereiten Sie eine Packung nach Anweisung zu und lassen Sie diese in einer Schüssel 30 Minuten gehen. Dann kneten Sie den Teig ein wenig mit bemehlten Händen auf einer bemehlten Unterlage (um die schon entwickelten Blasen im Teig nicht zu zerstören) und formen eine Rolle. Schneiden Sie diese mit dem Messer quer in zwei gleich lange Stücke, diese wieder jeweils in zwei und nochmals in zwei, sodass Sie acht annähernd gleich große Teigstücke erhalten. Diese werden zu Kugeln geformt, dabei wenig kneten.

Um den Dutch-Oven zum Backen vorzubereiten, fetten Sie den Boden und die Wand und bemehlen den Boden. Dann setzen Sie die erste Teigkugel in die Mitte und die anderen sieben in gleichmäßigem Abstand drum herum. Die Kugeln sollten sich nicht berühren.

Um den Teig das zweite Mal gehen zu lassen, setzen Sie den Deckel auf und legen vier Kohlen auf den Deckel. Der Teig muss meistens noch weitere 30–40 Minuten gehen. Drehen Sie dabei den Deckel alle paar Minuten etwas, um die Wärme – nicht Hitze – gleichmäßig abzustrahlen.

Um das Brot abzubacken, beheizen Sie den Dutch-Oven für 15 Minuten mit neun Kohlen von unten und 15 Kohlen auf dem Deckel. Dann werden vier der Kohlen von unten entfernt und oben auf den Deckel gelegt, um für weitere 15 Minuten zu backen. Danach müsste das Brot so weit sein, dass Sie die erste Backprobe versuchen können. Das Brot sollte (je nach Sorte) eine goldgelbe bis dunkelbraune Oberfläche aufweisen. Mit einer langen Gabel oder Stricknadel stechen Sie von oben bis auf den Boden des Dutch-Ovens durch das Brot. Dabei erfühlt man die Dicke der Kruste, die Konsistenz des Teiges und die Dicke des Bodens, der leicht zum Anbrennen neigt.



Das Brot ist fertig, wenn Sie die Stricknadel wieder herausziehen können und keine Teigstücke mehr daran kleben oder wenn man auf das Brot klopft und es sich hohl anhört.

Das fertige Brot lässt sich normalerweise leicht aus dem Dutch-Oven entfernen und sollte auf einem Rost auskühlen.

Zwei Laibe Ciabatta aus einer Backmischung im 14er Dutch-Oven gebacken.