



Leseprobe

Günter Müller
Brot backen auf dem Gasgrill. Der Feuerbäcker - Die besten Rezepte
Würzige und süße Brote -
aromatisch wie aus dem Holzofen -

Bestellen Sie mit einem Klick für 9,99 €



Seiten: 80

Erscheinungstermin: 26. April 2023

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

BROT BACKEN SCHRITT- FÜR-SCHRITT, EIN ÜBERBLICK

AM VORTAG (zum Beispiel am frühen Abend)

Vorteig herstellen

Teigruhe über Nacht (12 Stunden), abgedeckt im Kühlschrank

AM BACKTAG

Hauptteig herstellen (zum Beispiel am späten Vormittag)

- Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen
- Küchenmaschine mit Knethaken*: Teigzutaten vermischen, Teig kneten
- Teig rund formen, in eingölte Teigwanne (oder große Schüssel) geben
- Teigruhe, abgedeckt, bei Zimmertemperatur, zwischendurch evtl. dehnen + falten oder mit der Hand kneten

Teig aus Teigwanne nehmen

- Bei Teigen, die gedehnt + gefaltet wurden: vorsichtiger Umgang mit dem Teig, um die Kleberstruktur zu erhalten
- Bei Teigen mit viel Roggen oder körnerhaltig: kräftig durchkneten, um Gärgase rauszudrücken, dadurch erreicht man eine gleichmäßige Porung der Krume
- evtl. Teiglinge mit Teigspatel abtrennen und abwiegen
- nach Rezept formen, aufs Blech oder in die Backform geben
- ca. 30–45 Min Stückgare: abgedeckt, bei Raumtemperatur, je wärmer, desto schneller, dient der Teigentwicklung

Brot backen

- Den Grill mit geschlossenem Deckel mindestens 30 Minuten vorheizen
- Die Bleche/Backformen mit den Teigen immer mit **feuerfesten Handschuhen!** auf den Pizzastein des Grills geben, Abstand Teigoberfläche zum Grilldeckel: 6–10 cm
- Zum Beschwaden Wasser in die feuerfeste Schale geben. Vorsicht – sofortige Dampfentwicklung, **Verbrennungsgefahr!**
- Grill sofort wieder schließen
- Temperaturregulierung: die hohe Anbacktemperatur wird herunterreguliert, sobald der Teig im Grill ist. Dafür den Brenner unter dem Pizzastein ausstellen, die anderen herunterregulieren, um die niedrigere Ausbacktemperatur zu erhalten: Probieren Sie aus, wie sich Ihr Grill verhält, behalten Sie die Temperaturanzeige im Blick.
- Backvorgang: Grill nur zu Ende der Backzeit (ca. 10 Minuten vor dem genannten Backzeitende) zum Kontrollieren kurz öffnen. Eventuell Brote von hinten nach vorne stellen oder Form um 180 °C drehen, um gleichmäßige Bräunung zu bekommen.
- Entnahme der Brote nur mit **feuerfesten Handschuhen!**
- Garprobe. Bei negativer Garprobe: ca. 5 Minuten nachbacken
- Brote auf Kuchengitter abkühlen lassen

* Die Knetzeiten in diesem Buch beziehen sich immer auf die Arbeit mit einer Küchenmaschine.

