

RÄUCHER-MALZBROT AUS DEM GRILL

DAUER

Vorbereitung: 15 Minuten + 2 Std. Ruhezeit
Grillzeit: 15 Minuten + 35-40 Minuten

ZUBEHÖR

Flammkraft-Pizzastein
Räucherbox
25 g Räuchermehl (Buche)

ZUTATEN

1 Würfel frische Hefe (ca. 42 g)
25 g Zuckerrübenkraut
(alternativ Melasse oder Waldhonig)
400 ml lauwarmes Schwarzbier (max. 40°C)
300 ml lauwarmes Malzbier (max. 40°C)
150 g Natur Sauerteig (Anstellgut)

600 g Roggenvollkornmehl, Typ 1800
200 g Dinkelvollkornmehl, Typ 630
100 g Weizenmehl, Typ 405
30 g feines Meersalz

50 ml Apfelessig
25 g Brotgewürz
(Z. b. Anis, Koriander, Piment, Pfeffer, Fenchelsamen)
Weizenmehl zum Bearbeiten & Bestäuben des Pizzasteins

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Für den Teig die Hefe, Zuckerrübenkraut, Sauerteig in das Bier geben und solange rühren, bis sich alle Zutaten vollständig aufgelöst haben. Roggen.-Dinkel.- Weizenmehl in eine Rührschüssel sieben und das Salz zugeben.

SCHRITT 2:

Apfelessig, Brotgewürz, die Flüssigkeit hineingießen und mit Hilfe einer Küchenmaschine, mehrere Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. (Ggf. noch etwas Flüssigkeit zugeben. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen.)

SCHRITT 3:

Danach mit Frischhaltefolie abdecken und min. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. (Am besten über Nacht). Den Pizzastein mit Mehl bestäuben. Den Teig aus der Schüssel nehmen, zu einem 20 x 25 cm großen Teigfladen formen und auf den Pizzastein legen. Den Teig mit einem Küchenhandtuch abdecken und mind. 1 weitere Std. bei Raumtemperatur ruhen lassen..

SCHRITT 4:

Die Räucherspäne in den kleinen feuerfesten Topf geben und 50-80 ml Wasser hineingießen. Den Grill für sehr hohe direkte/indirekte Hitze (350-380°C) vorbereiten. (Aufheizphase ca. 20 Min.)

SCHRITT 5:

Den Deckel öffnen, den Topf mit den Räucherspänen auf den linken Röstbrenner stellen, den Pizzastein über den Röstbrennern der Hauptgrillfläche platzieren und das Brot mit geschlossenem Deckel 15 Min. räuchern und anbacken.

SCHRITT 6:

Nach Ende der Räucherzeit, den Topf mit den Spänen vom Röstbrenner nehmen, den linken Röstbrenner ausschalten und das Brot für weitere 15 Minuten mit geschlossenem Deckel backen. Nach Ende der zweiten Grillzeit die beide Regler der Hauptgrillfläche auf kleinste Stufe stellen und das Brot weitere 15-20 Minuten fertig backen.

TIPP:

Bei diesem Brot empfiehlt sich die Teigführung über Nacht, dadurch wird das Brot beim Backen noch fluffiger. Die hohen Grill & Back-Temperaturen ermöglichen eine perfekte Kruste. Das Brot schmeckt am besten, wenn es 1-2 Tage alt ist, da sich die Malz- und würzigen Noten perfekt entwickeln können. Im Kühlschrank ist es bis zu 5 Tagen haltbar, sollte allerdings vor dem Verzehr nochmals bei 140-160°C für einigen Minuten erhitzt werden, so schmeckt es am besten.