

Schnelles Mehrkornbrot vom Grill

Zutaten (2 Stück)

- ♥ 300 Gramm Weizenmehl (Typ 550)
- ♥ 150 Gramm Vollkorn Roggenmehl
- ♥ 150 Gramm Roggenmehl (Typ 1150)
- ♥ 20 Gramm frische Hefe
- ♥ Ca. 2,5 dl lauwarmes Wasser
- ♥ Ca. 2,5 dl lauwarme Buttermilch
- ♥ 2 Tl. Salz
- ♥ 2 El. Bauernbrot Gewürzmischung
- ♥ 3 El. Kerne Mix
- ♥ 1 El. Leinsamen



Zubereitung

Alle Mehlsorten in die Rührschüssel sieben, Salz und Brotgewürz darüber streuen. Die Hefe in dem Wasser mit 2 El. Mehl auflösen, 10 Minuten gehen lassen. Die Hefe und die Kerne zum Mehl geben. Mit dem Knethaken langsam, auf kleinster Stufe der Maschine mischen.

Nach und nach die Buttermilch zugeben. Du musst den Teig beobachten, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Das Ganze lassen wir 8-10 Minuten kneten. Der Teig darf nicht mehr an der Schüssel kleben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Auf eine bemehlte Fläche oder in eine Schüssel legen etwas Mehl darüber streuen und abgedeckt ca. **20-30 Minuten** ruhen lassen.

Den Teig halbieren und beide Stücke durchkneten und rund wirken. In einen bemehlten Gärkorb, Schüssel oder auf ein Brett legen und nochmals ca. **20 Minuten** abgedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Grill auf **230°** vorheizen. Eine feuerfeste Schüssel mit ca. 2 dl Wasser und wenn vorhanden den Pizzastein in die Mitte legen.

Das Brot mit dem Schluss nach oben auf dem Pizzastein legen und mit lauwarmen Wasser besprühen.

Bei **230°** ca. **10-15 Minuten** backen danach die Temperatur auf **180°** reduzieren und in **30 Minuten** fertig backen. Kontrolle ob das Brot fertig ist einfach auf die Unterseite klopfen. Hört es sich hohl an ist das Brot fertig.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Gedanken: ich habe öfter schon gehört, dass man auch Brot auf dem Grill backen kann. Darum dachte ich mir, warum nicht einfach selber probieren. Es ist super gelungen. Das Brot war sehr schön saftig und hatte einen tollen Geschmack. Wenn du auch grillen möchtest, schmeiß doch ein Brot vorher rein. Es ist ein perfekter Begleiter zum Grillgut.