

Dutch Oven Brot aus dem FT9

Zutaten:

- 1 kg Weizenmehl
- 1 Hefewürfel
- 1 EL Salz
- 40 ml Olivenöl
- 580 ml warmes Wasser

Alle Zutaten maschinell verkneten und bei Zimmertemperatur aufgehen lassen dann abermals durchkneten.

Sieben ungefähr gleich große Teigkugeln formen und im leicht eingeölkten Dutch platzieren.

Bei 12 Briketts unten und 18 oben ist das Brot nach ca. 1 Stunde fertig.

