



Krosses Joghurt-Brot aus dem Dutch Oven [eine Art Gastbeitrag]

Description

Liebe Leute, heute gibt es einen besonderen Post. Nämlich eine Art Gastbeitrag, über den ich mich soooo freue! Ich stelle euch ein Rezept für Joghurt-Brot vor, das nicht von mir, sondern meinem wundervollen Freund Hüseyin stammt. Er selber ist bei den [GoGrillaz](#) fündig geworden und hat mithilfe eines gusseisernen Topfes (Dutch Oven) und seines Gasgrills dieses fantastische Back-Ergebnis erzielt.

Nur schreiben muss ich den Beitrag selber, und probieren konnte ich leider auch nicht (hm, irgendwie habe ich einen schlechten Deal gemacht, oder? ?) – aber als Hüseyin mir die Bilder des Joghurt-Brottes per WhatsApp rüberschickte, habe ich nur gesagt: „Das sieht genial aus, das MUSS in den Schokohimmel!“

Jetzt passt es ganz hervorragend, denn die bevorstehenden Ostertage müssen wir aus gutem Grund (Corona, olé...) gezwungenermaßen in den eigenen vier Wänden verbringen. Viel Zeit also, um im Garten oder auf dem Balkon den Grill anzuschmeißen und Brot zu backen. Hefe habt ihr doch alle noch, oder? ?



fertig gebackenes Joghurt-Brot



das wird Joghurt-Brot

default watermark



Joghurt-Brot vom Grill



[Rezept drucken](#)
5 from 2 votes

Krosses Joghurt-Brot aus dem Dutch Oven

... ein fluffiges Brot mit krosser Kruste

Hier geht's um: Joghurt-Brot

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 220 g lauwarmes Wasser
- 15 g frische Hefe
- 500 g Dinkelmehl Typ 630
- 140 g Joghurt
- 2 TL Salz
- 1 TL Honig
- 2 TL löslicher Kaffee

default watermark

- wer mag: Röstzwiebeln oder ähnliches

So wird's gemacht

1. Den Dutch Oven mit Backpapier auslegen.
2. In einer Schüssel die frische Hefe in das lauwarme Wasser bröseln und gut verrühren.
3. Anschließend alle anderen Zutaten zum Hefewasser hinzugeben und mit dem Mixer (oder purer Armkraft) einen Teig kneten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
4. Den Teig abgedeckt (z.B. mit einem sauberen Geschirrhandtuch) rund zwei Stunden gehen lassen.
5. Den Gasgrill auf 240° heizen.
6. Den gegangenen Brot-Teig falten: von rechts zur Mitte, von links zur Mitte, von oben nach unten, von unten nach oben.
7. Das Brot rund formen. Mit der glatten Seite nach oben in den Dutch Oven legen (die Seite, an der eure falt-Enden zusammen laufen, kommt nach unten).
8. Das Brot von oben leicht bemehlen und mit dem Messer ein schönes Rautenmuster einritzen.
9. Den Dutch Oven schließen und für ca. 45 Minuten in den heißen Gasgrill stellen.
10. Wenn die Kruste knusprig und goldbraun wird, ist das Brot fertig gebacken.
11. Etwas auskühlen lassen, genießen!

Schokohimmlische Randnotizen

Hüseyin hat einen Dutch Oven von der Firma Tarrington House, sein Gasgrill ist ein Weber Genesis 2. Vielleicht sind diese Angaben für euch wichtig. Ich kenne mich da nicht so gut aus und lasse mich lieber begrillen ?.

Tja, das Joghurt-Brot sieht verdammt köstlich aus, oder? Und mir wurde glaubhaft versichert, dass es das auch ist! Wie gesagt: Ich konnte leider nicht probieren, da wir uns ja coronabedingt alle nicht treffen können. [Zum Trost hab ich in der Zwischenzeit für mich mein superschnelles [Sesam-Vollkornbrot](#) gebacken. Mehl hatte ich noch, und Hefe habe ich in einem 500 g (!!!)-Block beim Bäcker um die Ecke besorgt. Ich hab nun recht viel Hefe im Tiefkühlfach ?]

Noch ein Wort zum Bäcker und Fotografen des Rezeptes: Hüseyin ist ein Drittel unseres Trios Hüseyin/Thomas/Judith. Wir haben uns vor einigen Jahren über die Arbeit kennengelernt und sind eine klassische „Arsch-auf-Eimer“-Konstellation. Will sagen: Es passt einfach. Berufliche Herausforderungen, gemeinsame Laufrunden um den See und anschließende Bierchen, nur Bierchen, Fußball(golf)-Sessions, Segel-Versuche, gegenseitige Umzugs-Unterstützung und so vieles mehr: Wir haben immer etwas zu lachen, zu reden, zu philosophieren. Vor allem beim gemeinsamen Kochen, Backen und Essen (letzteres auch mal auswärts, wenn wir nicht selbst am Grill oder Herd stehen): Danke dafür und für alles andere! ? Ich freue mich schon wie wahnsinnig auf unser nächstes Treffen in

der Post-Corona-Ära.

Bis dahin schwelgen wir einfach in gemeinsam genossenen Desserts/Kuchen aus den letzten Jahren (ohne Anspruch auf Vollständigkeit): [Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern vom Grill](#), [Tahini-Cheesecake](#), [Sesam-Eis](#), [Crema Catalana](#), [Mini-Cheesecakes mit Keksboden](#), [Schwarzbier-Brownies](#)...

Mit der Auswahl kommt ihr da draußen hoffentlich gesund und einigermaßen abwechslungsreich durch die Ostertage. Lasst es euch gutgehen!

Category

1. Brot & Brötchen

Tags

1. Brot
2. Grill
3. Hefe
4. Hefeteig
5. Honig
6. Joghurt

Date Created

8. April 2020

Author

schokohimmel

default watermark