

# Weizenmischbrot im Grill gebacken

- Dienstag, Juli 24, 2012

<https://ketex.de/blog/mein-erstes-brot-im-monolith-keramikgrill/>

*Nach der langen Regenzeit und dem jetzt doch so schönen Wetter musste ich meinen neuen Grill ("das Ei") ausprobieren. Da es sich um einen Keramikgrill, dem "Monolith", handelt, besteht bei diesem Grill auch die Möglichkeit, auf einer Pizza- oder Backplatte entweder ein Brot oder eine Pizza zu backen. So ganz habe ich der Sache allerdings zunächst nicht getraut...*

*Das Anheizen des Grills geht ganz leicht, und mit Erstaunen musste ich feststellen, dass die Einregulierung der Temperatur (230°) sehr einfach vonstatten ging. Durch die aufgeheizte Keramik, aus der auch der Deckel besteht, wird die Hitze sehr gleichmäßig an das Brot abgegeben, genau wie in einem Steinbackofen. Die direkte Hitze der Glut wird durch einen Deflektorstein abgeschirmt, damit das Brot nicht von unten verbrennt. Es funktioniert fast genauso wie in meinem Manz.*

*Nach 15 Minuten war das Brot schön aufgegangen. Nach weiteren 45 Minuten war es durchgebacken und hatte eine schöne knusprige Kruste.*

*Alles in allem war es ganz easy, und als nächsten Versuch werde ich eine Pizza bei 400° backen.*

*Ich habe für mein erstes Brot "im Ei" folgendes Rezept genommen:*

## 1. Vorteig

- 150 g [Weizenmehl 550](#)
- 15 g [Roggenmehl 1150](#)
- 165 g Wasser
- 2 g Frischhefe

Alles gut verrühren. Die Hefe 2 Stunden anspringen lassen und dann den Vorteig für 10 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## 2. Hauptteig

- Vorteig
- 300 g [Weizenmehl 550](#)
- 35 g [Roggenmehl 1150](#)
- 165 g Wasser
- 5 g Hefe
- 10 g Salz
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

### 3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Dann einmal „[strecken und falten](#)„. Den Teig in eine [Teigwanne](#) oder große Schüssel geben und für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen den Teig akklimatisieren lassen. Dann noch einmal „strecken und falten“. Anschließend 30 Minuten ruhen lassen, dann rundwirken und mit dem Schluß nach unten in ein gut bemehltes [Gärkörbchen](#) geben.

Man kann dieses Brot auch als Pain Fendu aufarbeiten. Das heißt: mit einem dünnen Rollholz den Teig mittig auseinander rollen und dann wieder zusammenlegen und in das Gärkörbchen legen.

Auch kann man den Teig natürlich nach dem Rundwirken auch mit dem Schluß nach oben ins Gärkörbchen legen und dann nach der Gare, wenn er auf dem [Schiesser](#) liegt, nach Belieben einschneiden.

Die Gare dauert ca. 60 -90 Minuten bei Raumtemperatur. Wer eine [Gärbox](#) oder einen Gärschrank besitzt, braucht bei 32 ° nur 60 Minuten.

Ich könnte mir vorstellen, dass ein Versuch in der Weber-Kugel auch recht gut klappen könnte.

---

-