

## Dutch Oven brood v.1



### Ingrediënten

- 500 gr. Tarwebloem
- 300 ml. lauwwarm water
- 7 á 8 gr. Zout
- 5 gr. droge gist

## opa's bbq en meer

### Bereiding

Op basis van een kleine Dutch Oven.

Alles tot een soepel deeg kneden en laten rijzen tot een verdubbeling van het volume

Het is goed om het na de eerste keer kneden 45 minuten te laten rijzen onder een theedoek of onder plastic folie en dan de tweede keer licht de lucht eruit drukken en dan even opbollen en plm. 1 uur laten rijzen

Doe na het rijzen het deeg in de Dutch Oven

Doe 5 (voorgegloeide hete) briketten onder de Dutch Oven en een stuk of 14 er boven op

Na een uur is je brood gaar en bruin.

### Informatie

Voorbereiding	20 min	Marineren	
Bereiding	1 uur	Rijzen	Plm. 1,5 uur
Temperatuur	250 gr C		