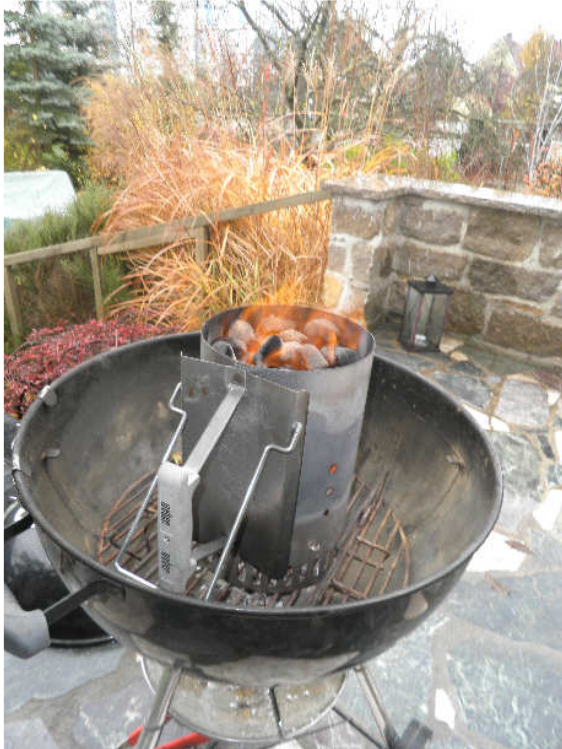


Rhöner Bauernbrot backen auf Pizzastein im Weberg grill

Brotbacken auf Pizzastein im Weber-Holzkohलगrill funktioniert einwandfrei.

Vorgehensweise, Grillvorbereitung

Die Holzkohlen-Briketts im Anzündkamin zum Glühen bringen, auf den Gitterrost schütten und mittig oder außen verteilen.



Anschließend das Grillgitter aufsetzen und den Pizzastein auf das Gitter legen. Neben der Platte ein Gefäß mit Wasser zur Luftbefeuchtung das Gitter stellen. Den Deckel darüber, beide Lüftungsregler öffnen und die Steinplatte bis ca. 250°C 30 min. aufheizen.

Bei Erreichen der Temperatur den im Brotkörbchen aufgegangenen Rhöner-Brotteig (Rezept sh. separaten Bericht) auf ein bemehltes Holzbrett stülpen, die Oberfläche schnell einritzen, mit Wasser bestreichen und mit Hilfe des Holzbrettes auf die nun heiße Steinplatte rutschen. Grilldeckel drauf und möglichst zuerst 30 Min lang auf 250°C regulieren..





Nach 30 min. Grilldeckel öffnen, das Brot mit Wasser bepinseln und schnell wieder schließen, um möglichst wenig Wärmeverluste zu erhalten.
Nach insgesamt ca. 70 min. sollte das Brot fertig gebacken sein.
Zur Kontrolle mit einem Schaschlikholz mittig einstechen und herausziehen.
An dem Holzspieß dürfen hierbei keine Teigreste haften.
Das Brot möglichst dunkel ausbacken, da hierbei das Aroma viel besser zur Geltung kommt.
Nach dem Ausbacken nochmals mit Wasser bepinseln.



Eine Kostprobe mit blanker Butter ist optimal.

Guten Appetit!!!

Backrezept nach mündlicher und praktischer Überlieferung der Backfrauen aus Hausen/Rhön.
Auf Ausbacken im Weber Kugelgrill mit Pizzastein erweitert und praktiziert. Aufgezeichnet von Maximilian Beck am 04. Dezember 2007.
Index a.) Redaktionell und Praxis bezogen überarbeitet am 22.12.2011