

Stangenbrot vom Schwenkgrill

Zutaten

- 600g Mehl (Typ je nach Geschmack)
- 15g Salz
- ½ Würfel Hefe
- 350g Wasser
- Gewürze und/oder Kräuter
- 2EI Öl (Oliven;Wahlnuß oder ähnliches)



Zubereitung

Aus den Zutaten einen festeren Hefeteig herstellen.

Die Wassermenge hängt von der Type und Qualität des Mehles ab, und kann deshalb etwas abweichen. Es ist übrigens einfacher einen zu weichen Teig mit etwas Mehl fester zu machen als noch Flüssigkeit in einen zu festen Teig einzuarbeiten.

Der Teig sollte nun ca. 15 min. ruhen.

Während dieser Zeit zünde ich das Feuer unter meinem Schwenkgrill an.



Nun den Teig in ca. 15 Stücke aufteilen zu Stangen (ähnlich einer Oberländer Bratwurst) formen und auf ein mit Mehl bestreutes Backblech oder Tablett geben, nochmals ca. 15 min ruhen lassen.



Meist ist nun mein Feuer soweit durchgebrannt, dass es losgehen kann.

Den Grillrost hänge ich zuerst so in die Flammen, dass Fettreste abbrennen und er gut vorgeheizt ist (evtl. Asche mit einer Grillbürste entfernen).

Nun die Teiglinge auflegen, und den Rost soweit über den Flammen platzieren dass diese unsere Brotstangen nicht erreichen.



Die Brotstangen nach ca. 10 min wenden und weitere 10 min „grillbacken“ (den Rost immer etwas schaukeln). Insgesamt sollte ein Teigling dieser Größe 15-20 min backen, dementsprechend muss der Abstand zum Feuer verändert werden.

Backen auf einem Schwenkgrill braucht etwas Übung, das Ergebnis mit Satziki oder Käuterquark, ist der absolute Renner als Vorspeise auf meinen Grillabenden.



