



Lagerfüche, Ritter der Maxlrainer Tafelrunde

Brotrezept für den Dutch Oven

Zutaten für 2 Laibe:

550g Weizenmehl

200g Dinkelmehl oder andere

500 ml warmes Wasser

2 EL Zucker

1 EL Salz

1 Päckchen Hefe

Alles zu einem weichen Teig verarbeiten.

Gehen lassen und im geölten Topf auf dem Lagerfeuer ca. 30-40 Min backen.

Die Herausforderung besteht darin, im Topf ca. 200 Grad Ober- wie Unterhitze zu erzielen.

Fertig. Guten Appetit!