

Butterkuchen auf dem Napoleon Gasgrill

Hauptteig: Für 2 Butterkuchen á ca. 900 Gramm Teig

1000 g Weizenmehl Type550

30 g Salz

100 g Zucker

250 g Butter

150 ml Wasser

200 ml Milch

2 Eier

60 g Frischhefe

Abrieb einer halben Biozitrone

Gesamtteig: 1800 g

Zutaten für das Bestreuen:

250 g Butterflocken

150 g gehobelte Mandeln

180 g Zucker

Die Hefe in Wasser auflösen, Milch, Eier sowie die Butter hinzugeben.

Das Mehl mit Salz und Zucker mischen.

Nun sämtliche Zutaten 2 Minuten auf niedrigster Stufe in der Küchenmaschine mit dem Knethaken mischen, dann 5-7 Minuten auf zweiter Stufe.

Teigruhe: 30 Minuten

Jetzt zwei Teiglinge ca. 900 g abwägen, zustoßen und rechteckig vorbereiten zum Ausrollen. Abgedeckt noch einmal kurz entspannen lassen (lässt sich besser ausrollen).

Mit dem Rollholz ein Teigstück auf Backblechgröße von 20 x 60 cm ausrollen, auf das Backblech legen und mit Butterflocken, gehobelten Mandeln und Zucker gleichmäßig bestreuen, dabei die Butter leicht in den Teig drücken.

Jetzt den Butterkuchen abgedeckt auf Gare stellen, bis der Teig bis zur Hälfte des Randes hochgekommen ist.

In der Zwischenzeit den Gasgrill mit dem Pizzastein auf ca. 260-280°C anheizen.

Bei dieser Temperatur sollte der Gasgrill mindestens eine halbe Stunde aufheizen, damit der Grill sowie auch der Pizzastein heiß genug sind zum Backen.

Eine feuerfeste Schale mit aufheizen für den Wasserdampf.

Nach der Stückgare den Butterkuchen auf den Pizzastein im Gasgrill bei ca. 240-250°C legen, ca. 100 ml Wasser in die feuerfeste Schale gießen und den Deckel vom Gasgrill zügig schließen (Wasserdampf, damit der Butterkuchen nicht gleich beim Backen austrocknet).

Anbacktemperatur: 260-280°C

Ausbacktemperatur: 240-250°C

Backzeit: 16-18 Minuten