

Brot ohne Kneten

Zutaten :

430	g	Mehl,
345	g	Wasser,
1	g	Trockenhefe
8	g	Salz ,
(bei Bedarf 2 Gramm mehr nehmen)		

Zubereitung :

Das Mehl, das Salz und die Trockenhefe in einer grossen Schuessel vermischen, mit dem Wasser zu einem groben Teig vermengen.

Abdecken und bei Raumtemperatur ca. 18 bis 20 Stunden stehen lassen.

Nach der Gehzeit wird die Teigmasse auf eine bemehlte Arbeitsplatte gekippt und ein paar mal wie ein Brief zusammengefaltet und abgedeckt gut 15 minuten ruhen lassen.



Nun ein Küchentuch gut bemehlen und mit Weizenkleie bestreuen.
Die Teigmasse zu einem Ball formen und auf das Tuch legen.
Um eine ungehemmte Ausbreitung zu verhindern,
koennte man das Tuch mit dem Teig in eine Form
oder Schuessel legen.



Den Teig lässt man nun mit Mehl oder Kleie bestreut abgedeckt 2 Stunden gehen.

In der Zwischenzeit wird der Backofen samt einem großen Gusseisenbräter auf 260-270°C vorgeheizt

Nun das Brot mit Hilfe des Tuches in den heißen Bräter kippen.

Den heißen Deckel auf den heißen Topf und in den Ofen stellen.

Nun die Temperatur auf 230°C reduzieren.



Nach 30 Minuten darf der Deckel entfernt werden.



Das Brot nach weiteren 20 Minuten kann man das Brot aus dem Topf nehmen.



Der Anschnitt.

Guten Appetit