

Rezept

Brot ganz ohne Kneten

Ein Rezept von Brot ganz ohne Kneten, am 04.05.2024

Zutaten

370 g Weizenmehl (Type 550)

$\frac{1}{2}$ Trockenhefe

**gestrichener
TL**

1 TL Salz

Mehl zum Arbeiten

- 1** gusseiserner oder beschichteter Bräter oder Topf mit Deckel, gusseisern oder beschichtet (ca. 25 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 15 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Trockenhefe, Salz und 360 ml lauwarmes Wasser in einer großen Schüssel mit einem Kochlöffel zügig zu einem glatten, zähflüssigen Teig verrühren. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 18 Std. bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach ist der Teig sehr weich und klebrig.
2. Die Teigländer mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten. Ein Küchentuch dick mit Mehl bestreuen. Den Teig auf eine Hälfte des Tuchs geben und die Teigländer wieder zur Mitte falten. Den Teig dann großzügig mit Mehl bestäuben und mit der anderen Hälfte des Küchentuchs abdecken. Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
3. Inzwischen den Backofen auf 250° vorheizen. Dabei den Bräter samt Deckel mit aufheizen. Den Bräter aus dem Ofen nehmen und den Teig vom Küchentuch hineinstürzen. Den Deckel wieder auflegen und den Bräter in den heißen Ofen (2. Schiene von unten) schieben. Das Brot 30 Min. backen, dann offen in ca. 10 Min. fertig backen. Zuletzt die Stäbchenprobe machen, das Brot leicht abgekühlt aus dem Bräter stürzen und auf einem Rost abkühlen lassen.