

## Rezept

# Landbrot ohne Kneten

Ein Rezept von Landbrot ohne Kneten, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Mehl (Type 550) + Mehl zum Arbeiten	<b>250 g</b> Roggenmehl (Typ 1150)
<b>150 g</b> Dinkelmehl (Typ 630)	<b>5 g</b> Trockenhefe
<b>ca. 3 TL</b> gemahlenes Brotgewürz	<b>20 g</b> Salz
<b>1 Msp.</b> Ascorbinsäure	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Landbrot (ca. 1 400 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 105 kcal

## Zubereitung

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. 650 ml lauwarmes Wasser dazugießen, mit einem Löffel rühren, bis keine trockenen Stellen mehr sichtbar sind.
2. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 15 Std. in den Kühlschrank stellen. Herausnehmen und 2 - 3 Std. bei Zimmertemperatur stehen lassen.
3. Die Arbeitsfläche mit Frischhaltefolie auslegen, gut mit Mehl bestäuben. Den Teig daraufgeben und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 250° vorheizen.
4. Den Teig mithilfe der Folie auf allen Seiten zur Mitte hin einschlagen. Einen schweren runden oder ovalen Bräter oder Schmortopf mit Backpapier auslegen.
5. Den Teigloß mithilfe der Folie mit der »gefalteten« Seite nach unten in den Bräter oder Topf gleiten lassen. Folie entfernen, Deckel auflegen.
6. Brot im Ofen (unten) 12 Min., dann bei 230° ca. 40 Min. backen. Deckel abnehmen, ca. 15 Min. fertig backen. Herausnehmen, auf dem Rost auskühlen lassen.