

NO KNEAD BREAD - BROT OHNE KNETEN SCHÄR

Autor: Gertrud Marquardt, 23.04.2019

Zubereitung:

Mehl mit Salz und Trockenhefe mischen. Die Flüssigkeit dazu geben und mit einem Kochlöffel zu einem weichen Teig zusammen rühren.

Die Schüssel abdecken und über Nacht 18-20 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Am nächsten Tag den Teig auf eine bemehlte Unterlage stürzen, etwas auseinander ziehen und wieder zusammen klappen. Das Gleiche noch einmal wiederholen. Ohne Druck etwas in Brotform bringen.

In eine Schüssel ein bemehltes Küchentuch legen. Den Teig hinein kippen und abgedeckt weitere 3 Stunden gehen lassen.

Einen Schmortopf mit Deckel in den Backofen stellen. Den Ofen auf 250-275° (so heiß wie möglich) vorheizen. Das Brot hinein kippen und 30 Min. mit geschlossenem Deckel backen. Den Deckel abnehmen und noch weitere 10 Min. backen.

Den Topf aus dem Ofen nehmen (Vorsicht sehr heiß), auf einen hitzebeständigen Topfuntersetzer stellen. Das Brot heraus nehmen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

Ihr habt richtig gelesen. Ich habe tatsächlich nur 1/2 TL Hefe genommen. Durch die lange Geh- und Gärzeit wird das ein schön lockeres schmackhaftes Brot. mit einer unglaublich krachenden Kruste.



Zutaten für 3 Personen:

350 g	Brot-Mix Mix B, Schär
100 g	Teff Mehl, 3 Pauly
1 EL	Traubenkernmehl, UrKornKraft
1 1/2 TL	Salz
1/2 TL	
480 ml	lauwarmes Wasser



Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD glutenfrei leben nicht erlaubt.