

No-Knead-Bread

- 400 g Mehl Typ 550 (405 geht auch)
- 7 g Trockenhefe
- 10 g Salz
- 300 ml Wasser

Gusseiserner Topf mit Deckel



Mehl, Trockenhefe und Salz vermischen, Wasser dazugeben und ein paar mal umrühren bis ein rudimentärer, klebriger Teig entsteht.

Mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Zimmertemperatur (ca. 20 - 21°C) für 18 -20 Stunden (mindestens 12 Stunden) gehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, ihn mit den Händen etwas auseinander ziehen und die Ecken nach innen falten. Damit schließt man Luft in den Teig ein. Das Falten zwei mal wiederholen.

Dann den Teig mit den Fingern zu einer Kugel formen. Reichlich Mehl in die Rührschüssel geben und den Teig hereinlegen und noch einmal für ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Ofen mit dem gusseisernen Topf auf 250°C vorheizen. Den Teig in den Topf geben (das muss nicht perfekt aussehen, der Teig arrangiert sich im Topf selber), Deckel drauf (!) und 25 - 30 Minuten im Ofen backen.

Deckel entfernen und noch einmal 15-20 Minuten backen, bis das Brot eine schöne Bräunung angenommen hat. Auf einem Gitter abkühlen lassen.