

BROT OHNE KNETEN

★★★★★ 4.9 bei 35 Bewertungen



Ihr glaubt, jeder Brotteig muss gut durchgeknetet werden?
Normalerweise würde ich diese Frage sofort mit einem klaren JA beantworten – nicht aber so bei diesem außergewöhnlichen Brot.
Es gelingt ohne Kneten und dank der „Über-Nacht-Gare“ mit nur 2 g Germ?

Zubereitung

- 1 Die Zutaten miteinander verrühren, mit einer Frischhaltefolie abdecken und 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.



- 2 Den Backofen inklusive des Gusseisentopfes (>Brot im Topf (<https://www.backenmitchristina.at/blog/brot-im-topf/>) auf 230 Grad vorheizen.

Roggenmehl großzügig auf einem Backpapier verteilen (am besten geht das mit Hilfe eines Siebs).



Zutaten

FÜR 1 BROT

TEIG

300 g	kaltes Waser
330 g	Weizenmehl 700
7 g	Salz
2 g	Germ

3

Den Teig vorsichtig aus der Schüssel direkt auf das Backpapier stürzen. ACHTUNG, der Teig ist sehr weich!



4

Den Teig an der Oberfläche nochmal mit Mehl besieben und dann mit Hilfe einer Spachtel vorsichtig rundherum nach innen „zusammenfalten“, sodass ein rundes Brot entsteht. Nochmal 25 Minuten gehen lassen.



5

Den Teig gemeinsam mit dem Backpapier in den aufgeheizten Topf legen, Deckel daraufgeben und bei 230 Grad ca. 30 Minuten mit und weitere 20 Minuten ohne Deckel backen.

