

# BROT OHNE KNETEN

★★★★☆ 4.7 bei 15 Bewertungen



Ihr glaubt, jeder Brotteig muss gut durchgeknetet werden? Normalerweise würde ich diese Frage jetzt mit einem klaren JA! beantworten – nicht aber so bei diesem außergewöhnlichen Brot – ohne Kneten und dank der „Über Nacht Gäre“ 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 auf 230 Grad Heißluft (inkl. eines Topfs, in dem das Brot gebacken wird) vorheizen.

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



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

Backen  
mit  
Christina

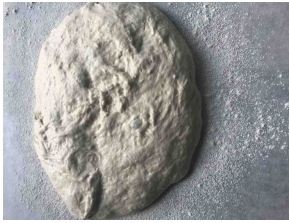


## Zutaten

### FÜR 1 BROT

#### TEIG

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



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



- 5** Den Teig mitsamt dem Backpapier in den aufgeheizten Topf legen, Deckel darauf geben und bei 230 30 Minuten mit und weitere 20 Minuten ohne Deckel backen.

