BROT OHNE KNETEN

4.8 bei 36 Bewertungen

14 h | Germteig | Heißluft | 230 Grad | 50 min



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?

Zutaten

FÜR 1 BROT

TEIG

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

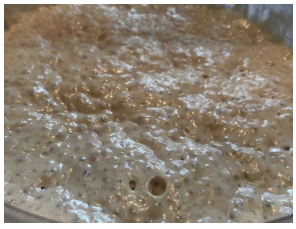
Zubereitung

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



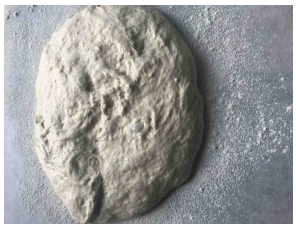
2. Den Backofen inklusive des Gusseisentopfes (>Brot im Topf (https://www.backenmitchristina.at/blog/brot-im-topf/)) auf 230 Grad vorheizen.

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

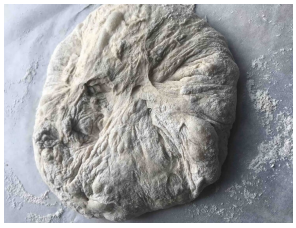


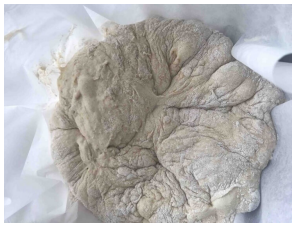


3 Den Teig vorsichtig aus der Schüssel direkt auf das Backpapier stürzen. ACHTUNG, der Teig ist sehr weich!



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.

