



BROT OHNE KNETEN

Das Rezept reicht für 2 Brote in einer 30 cm Cakeform

Teig

1 kg Mehl Weiss-, Ruch- oder Vollkornmehl, Mischung je nach Vorliebe, in eine grosse Schüssel geben
3 gestr. TL Salz zugeben
1 gestr. TL Trockenhefe zugeben, vermischen, oder 1/8 eines Würfels Frischhefe verwenden, diesen vor dem Zugeben im Wasser auflösen
8 dl Wasser zugeben, kurz verrühren, so dass ein zähflüssiger Teig entsteht
beim Verwenden von Dinkelmehl oder Vollkornmehl kann ev. etwas mehr Wasser nötig sein.

aufgehen lassen Teig zudecken, 10-18 Std. auf das Doppelte aufgehen lassen.

backen

Ofen auf 220 °C vorheizen
Cakeformen mit Backpapier auskleiden oder buttern und mit Mehl ausstäuben, Teig auf die beiden Formen verteilen,
Zusammen mit einem feuerfesten Schälchen mit 1 dl Wasser in den Ofen stellen, 40 - 50 Minuten backen,

Wann ist es durchgebacken? Beim Klopfen auf die Unterseite soll das Brot hohl tönen.
Die Brote ohne Backpapier auf einem Gitter auskühlen lassen.

Moderner Ofen

Brotbackprogramm: Frisch: Vollkorn verwenden, Brot in den kalten Ofen schieben

Tipp

Wer nicht so viel auf einmal braucht, kann entweder die Menge verkleinern oder sich einen der Leibe einfrieren. Wenn man das Brot in Scheiben geschnitten einfriert, kann man jeweils genau die Menge entnehmen, die man gerade benötigt. Wenn es mal schnell gehen soll, kann man gefrorenes Brot auch toasten.

