

Brot ohne Kneten

ZUTATEN:

- 3 Cups Mehl oder Vollkornmehl (450 Gramm)
- ¼ TL Trockenhefe (active dry yeast)
- 1 ½ TL salt (TL = teaspoon)
- 1 1/2 Cups lauwarmes Wasser, oder bis der Teig klebrig (sticky) wird (350 ml)
- 1 TL getrockneter Rosmarin (optional)

UTENSILIEN:

- Eine große Schüssel (bowl)
- Klarsichtfolie oder ein nasses Küchentuch (ceran wrap)
- Ein Kochlöffel (wooden spoon)
- Ein Messbecher (measuring cup)
- Ein Cup-Messbecher oder eine Waage
- Ein Teelöffel (TL)
- Eine Rolle Backpapier (parchment paper)
- Einen Bräter oder Kochtopf mit Deckel (dutch oven)

ZUBEREITUNG

1. Am Abend bevor man backen möchte, Mehl, Hefe, Salz (und Rosmarin, wenn gewünscht) in eine Schüssel geben und verrühren.
2. Lauwarmes Wasser hinzugeben und mit einem Kochlöffel gut verrühren, bis alles Mehl mit dem Wasser vermischt ist.
3. Mit Klarsichtfolie oder einem nassen Tuch bedecken und an einem warmen Ort über Nacht (17-22 Stunden) stehen lassen.
4. Am nächsten Tag den Ofen auf 450F/225°C vorheizen.
5. Backpapier auf eine Arbeitsfläche geben und mit etwas Mehl bestäuben.
6. Mit nassen Händen den Teig aus der Schüssel auf die Arbeitsfläche geben.
7. Den Teig mit Mehl benetzen und etwas runder formen.
8. Den Teig auf dem Backpapier in den Bräter oder Kochtopf geben. Den Deckel darauf geben.
9. Den Bräter in den vorgeheizten Ofen geben und 20 Minuten backen.
10. Nach 25 Minuten den Deckel abnehmen und weitere 20 Minuten backen.
11. Auskühlen lassen und mindestens eine Stunde warten, bis man es anschneidet.