

Brot ohne Kneten

Zutaten

- 350 g Wasser (lauwarmes Wasser, max. 30 °C)
- 8 g frische Hefe oder 3 g trockene Hefe
- 100 g Vollkornweizenmehl
- 400 g Weizenmehl Typ 550
- 10 g Salz

Zubereitung

- 5 Stunden vor der gewünschten Fertigstellung beginnen.
- In einer Schüssel **8g frische Hefe** in **350g lauwarmes Wasser** verrühren.
- **400g Mehl Typ 550, 100g Vollkornweizenmehl** (oder Dinkel) und **10g Salz** zugeben
- Alles gut verrühren
- Ca. **4 Stunden gehen lassen**.
- Backofen auf **250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen**.
- Teig zu einem Brot formen und auf ein Backblech mit hitzebeständiger (Dauer-)Backfolie geben (Achtung: Backfolie sollte 250°C aushalten!)
- Brot kreuzförmig einschneiden
- Sobald der Backofen vorgeheizt ist das Backblech in den Backofen (zweite Schiene von unten) schieben und erst **30 Minuten backen**, dann Temperatur auf **220°C reduzieren** und weitere **20 Minuten backen**