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**