

BROT OHNE KNETEN

★★★★★ 4.9 bei 33 Bewertungen



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?

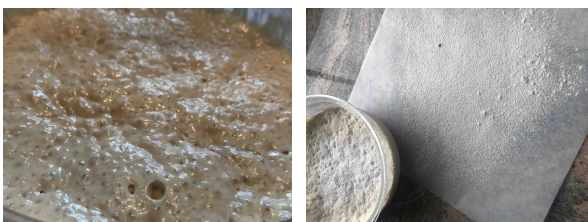
Zubereitung

- 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).



Backen
mit
Christina



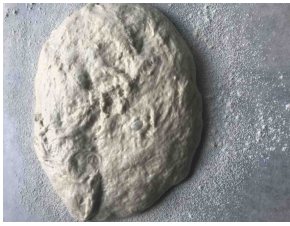
Zutaten

FÜR 1 BROT

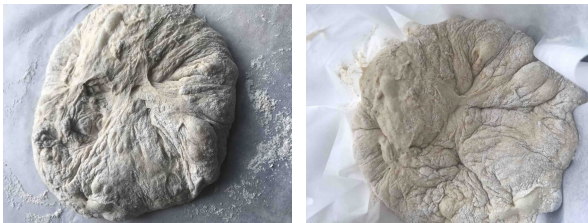
TEIG

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

- 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.

