



Brot ohne Kneten

Frisch aus Daniels Küche

Mal ehrlich: wieviele allerbeste Brotrezepte zum Selbermachen habt ihr schon ausprobiert? Und war das dann wirklich das allerbeste Brot? Ich hab ja schon einiges probiert, aber so richtig allerbestes war es nie, bis ich das Rezept für Brot ohne Kneten fand: gleichmäßige lockere Krume, schöne, knusprige, goldfarbene Kruste, ein paar Tage haltbar (theoretisch, weil es immer zu schnell weggegessen ist), einfach Allerbestens.

400 gr Mehl ($\frac{1}{2}$ 45, $\frac{1}{2}$ 55)
320 ml Wasser
8 gr Salz
1 Prise Ascorbinsäure (oder Zitronensäure)

7 gr frische Hefe (oder $\frac{1}{4}$ TL Trockenhefe)



1. Alle Zutaten in einer Schüssel gut mischen, das Wasser hinzugeben, nur noch soweit vermischen, dass keine trockenen Stellen da sind und mit Folie abgedeckt 18 Stunden in einen kühlen Raum stellen. Es bildet sich eine blubbrige Teigmasse.
2. Den Ofen auf 250 Grad vorheizen. Den Boden eines Topfes mit Deckel, der in den Backofen kann, mit Backpapier auslegen. Vorsichtig die Teigmasse hineingeben. Topf mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben.
3. Nach 5 Minuten Hitze auf 230 Grad reduzieren und weitere 30 Minuten backen.
4. Den Deckel vom Topf nehmen und rd 20 Minuten bis zur gewünschten Bräunung weiterbacken.

Ich mache es in einem Gusstopf. Der Trick mit dem geschlossenen Deckel hält die Feuchtigkeit und sorgt für die schöne Kruste. Wer will, bestreicht das heiße Brot mit kaltem Wasser, dann glänzt die Kruste besonders schön.